



COMUNE DI POMBIA
Provincia di Novara

***CAPITOLATO SPECIALE PER LA
CONCESSIONE DEL***

***SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
D.M. 25/07/2011***

SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

PERIODO CONTRATTUALE: 01/01/2020 – 31/07/2022

Indice:

TITOLO I	Oggetto della concessione
TITOLO II	Organizzazione servizio di ristorazione scolastica
TITOLO III	Strutture, arredi, attrezzature
TITOLO IV	Prodotti per la pulizia e la sanificazione, <i>Pest management</i>
TITOLO V	Personale
TITOLO VI	Protezione dei dati personali
TITOLO VII	Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro
TITOLO VIII	Oneri e assicurazioni a carico dell'I.C. e del Comune

ALLEGATI	
N. 1	Qualità delle materie prime
N. 2	Tabelle delle grammature
N. 3	D.U.V.R.I.
N. 4	Limiti di contaminazione di alimenti e superfici

TITOLO I - Oggetto della concessione

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE –

Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale, per la Scuole dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Pombia (NO) (di seguito indicato *Comune*) ad imprese di ristorazione specializzate (di seguito indicate *I.C.* - Impresa Concessionaria), che utilizzeranno un Centro di Cottura proprio o comunque nella loro disponibilità.

Il servizio richiesto è, inoltre, ispirato

- alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., art. 34),
- alla difesa della biodiversità e al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione",
- alle esigenze sociali, alla sicurezza alimentare,
- ad indirizzi riguardanti la pianificazione nutrizionale e alle più recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", che muovono dall'esigenza di facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative, di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Le scuole oggetto del servizio sono le seguenti:

- ✓ Scuola dell'infanzia "M. Teresa di Calcutta",
- ✓ Scuola Primaria "Don G. Ferrari".

Dovrà, inoltre, essere prevista anche la fornitura,

- ✓ mediante opportuni contenitori monoporzione, da consegnare presso il refettorio della Scuola Primaria (nello stesso orario di servizio), di pasti in legume fresco-caldo per il personale che ne ha diritto, in servizio presso il Comune, durante tutto l'anno solare.

Il servizio, a carico dell'I.C., prevede:

1. - la preparazione ed il trasporto dei pasti, mediante il sistema del "legume fresco-caldo", in multirazione, secondo le modalità successivamente indicate
 - la fornitura di diete personalizzate, in monoporzione, in legume fresco caldo o refrigerato (in questo ultimo caso, dovranno essere offerti adeguati sistemi di riattivazione presso ciascun plesso),
 - la fornitura, mediante opportuni contenitori predisposti per ogni classe della Scuola dell'Infanzia della merenda di metà mattina composta da frutta fresca di stagione lavata, sbucciata e porzionata (o come eventualmente previsto dal menù, budino o yogurt o dolce da forno).
 - l'allestimento dei tavoli dei refettori presso ogni plesso,
 - la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di un numero adeguato di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura uguale o superiore a +65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm; tali carrelli termici, presso ogni plesso, qualora non già disponibili o inadatti all'uso o in numero insufficiente al servizio, dovranno essere forniti dall'I.C..
 - lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, inclusi gli spogliatoi ed i servizi igienici ad uso del personale dell'I.C.,
 - la fornitura e la costante integrazione, qualora necessario, di tutti i materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo ed in particolare delle posate in acciaio, delle brocche con coperchio per l'acqua microfiltrata, dei bicchieri in vetro/altro materiale infrangibile, dei piatti in ceramica/melamina e il lavaggio degli stessi materiali e di tutti quelli necessari all'erogazione del servizio,
 - la fornitura di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile, da utilizzarsi presso i centri refezionali (plessi) in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive.
 - il ritiro ed il lavaggio dei contenitori isotermitici sporchi, nonché la fornitura degli utensili calibrati e delle attrezzature per la distribuzione,
 - la stampa annuale dei menù da fornire a ciascun utente e da esporre presso i centri refezionali,
 - la tinteggiatura, almeno una volta nel corso del contratto, di tutti gli ambienti di servizio presso i centri refezionali.

Il Comune si riserva, inoltre, di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Sono altresì a carico dell'I.C.:

2. - la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5 litri o da 0,5 litri nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.
- l'inserimento di attrezzature varie, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nei centri refezionali e ritenuti necessari al servizio.
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature per la distribuzione ed il lavaggio attrezzature, presenti presso i centri refezionali, nonché la pulizia dei carrelli termici e di quelli neutri,
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate presso i centri refezionali, nonché la fornitura dei detergenti e di tutti i materiali necessari al funzionamento delle stesse,
 - la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti da applicarsi presso i centri refezionali. I controlli devono essere effettuati da ditta specializzata ed i report, in copia, devono essere inviati ai competenti Uffici comunali.
 - la fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio (centri refezionali).
 - la fornitura, ai centri refezionali, di sufficienti e idonei contenitori e pattumiere (devono essere munite di coperchio a comando non manuale) per la raccolta dei rifiuti, nonché la fornitura di idonei sacchi richiudibili per la raccolta,
 - la raccolta e la rimozione dei rifiuti e dell'immondizia e collocamento negli appositi cassonetti o aree di recupero, prodotta nel corso del servizio presso i centri refezionali.
 - l'effettuazione periodica, presso i centri refezionali, della pulizia dei vetri delle finestre (almeno tre volte/anno), degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio.
 - Il lavaggio annuale dei tendaggi eventualmente presenti nei centri refezionali,
 - la fornitura, nei centri refezionali, di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, etc.),

3. la fornitura e la gestione, a propria cura e spese, di un SISTEMA INFORMATICO finalizzato alla gestione:

- delle iscrizioni degli utenti,
- delle prenotazioni giornaliere,
- del pagamento dei pasti con sistema prepagato o post pagato,
- dei solleciti di pagamento per la gestione delle morosità che restano in capo, per competenza, all'I.C..

secondo quanto successivamente specificato all'art. 19 del Capitolato Speciale e tale da non coinvolgere il personale scolastico in alcuna attività.

L'utilizzo del suddetto sistema informatico, inclusi tutti i dispositivi, le attrezzature ed i canoni necessari al suo funzionamento, dovrà essere garantito al Comune senza alcun costo aggiuntivo.

Il sistema dovrà essere operativo entro l'inizio del servizio.

4. Oltre alle incombenze sopracitate e a tutte le prestazioni ed operazioni non espressamente indicate, ma comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto, saranno a carico dell'I.C.:

- la fornitura dei tovaglioli (doppio velo) e delle tovagliette in carta formato americano (sui tovaglioli e sulle tovagliette saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'appaltatore – nessun ulteriore marchio/spazio pubblicitario dovrà essere presente) e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze;
- la fornitura di materiale di pulizia e di disinfestazione con relative scorte;
- la fornitura di scorte di olio extra vergine di oliva, sale iodato, aceto, etc. da tenere in ogni centro refezionale per emergenza o per particolari richieste dell'utente;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori e nei procedimenti connessi, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, esonerando il Comune da ogni responsabilità in merito.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE -

La concessione ha durata dal 01/01/2020 al 31.07.2022, secondo le modalità specificate di seguito.
Al termine del contratto lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO -

Il presente contratto rientra nelle definizioni di cui all'art. 144, "Servizi di ristorazione", del D. Lgs. 50/2016.

ART. 4 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE -

La procedura di aggiudicazione è l'affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 36 comma 9-bis) e dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016..
Si rinvia al disciplinare di gara per i dettagli.

TITOLO II – Organizzazione del servizio di Ristorazione scolastica.

ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO -

La tipologia del servizio prevede:

- la produzione dei pasti in legume fresco-caldo presso il Centro Cottura dell'I.C..
- il trasporto dei pasti prodotti presso i centri refezionali specificati all'art. 1 e all'art. 7.

È compresa anche la gestione completa dei servizi di pulizia e sanificazione, inclusi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, di tutti i locali utilizzati dal servizio di ristorazione scolastica.

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA -

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e dai relativi insegnanti curricolari.

Le dirigenze scolastiche potranno avvalersi del servizio di ristorazione per il personale docente in servizio mensa qualora non vi provveda direttamente il Comune; in tal caso l'I.C. s'impegna a fornire i pasti alle medesime condizioni economiche del Comune.

ART. 7 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI CENTRI REFEZIONALI -

La distribuzione dei pasti avviene secondo giorni ed orari approvati annualmente dagli istituti scolastici nei centri refezionali di Pombia sotto indicati:

SCUOLA INFANZIA M. TERESA DI CALCUTTA	VIA XXV APRILE N. 1
SCUOLA PRIMARIA DON G. FERRARI	P.ZZA MARTIRI DELLA LIBERTA'

La fornitura media annua presunta ammonta a circa n. 17.850 pasti e quella presunta, per l'intero periodo contrattuale, a circa n. 46.113 pasti.

A titolo di esempio indichiamo il numero medio di presenze giornaliere, riferito ad una settimana di servizio (rilevazione dati anno 2018):

<i>Plesso</i>	<i>Lunedì</i>	<i>Martedì</i>	<i>Mercoledì</i>	<i>Giovedì</i>	<i>Venerdì</i>
<i>Scuola Infanzia M. Teresa di Calcutta</i>	63	63	63	63	63
<i>Scuola Primaria Don G. Ferrari</i>	83	18	83	18	18
<i>Dipendenti comunali (pasto in monorazione consegnato presso Scuola Primaria)</i>	0	3	0	3	0

Nei predetti quantitativi sono compresi anche i pasti giornalieri per gli insegnanti preposti all'assistenza degli alunni.

Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.

Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

ART. 8 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE -

L'I.C. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dal Comune e gli orari, anche diversificati, per i vari servizi.

DURATA INDICATIVA DEL SERVIZIO:

L'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico che, annualmente, verrà tempestivamente trasmesso per opportuna conoscenza e per gli adempimenti conseguenti.

GIORNI di EROGAZIONE del SERVIZIO.

A puro titolo esemplificativo gli orari ed i giorni mensa dell'anno scolastico 2017/2018 sono stati i seguenti:

- ✓ Scuola Infanzia M. Teresa di Calcutta
. dalle ore 11.50 alle ore 12.40,
. per i seguenti giorni della settimana: **LUNEDI' – MARTEDI' – MERCOLEDI' - GIOVEDI' – VENERDI'**
- ✓ Scuola Primaria Don G. Ferrari
. dalle ore 12.45 alle ore 13.30,
. per i seguenti giorni della settimana: **LUNEDI' – MARTEDI' – MERCOLEDI' - GIOVEDI' – VENERDI'**

ART. 9 - ORARIO CONSEGNA PASTI -

Le consegne dei pasti dovranno avvenire secondo quanto di seguito indicato all'art. 16 del Capitolato Speciale (CS).

All'inizio dell'anno scolastico il Comune comunicherà ufficialmente, sulla base dell'organizzazione dell'attività scolastica, gli orari; gli stessi dovranno essere osservati scrupolosamente dall'I.C. nella distribuzione dei pasti.

In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno di servizio (attualmente non previsto); in questo caso, la consegna dei pasti dovrà essere differenziata (produzione pasti e orario di consegna degli stessi) per il primo turno e per il secondo turno.

ART. 10 - INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -

L'I.C. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/01/2020 con le modalità indicate sia dal presente CS, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte del Comune.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza da parte del Comune di Pombia non dà diritto all'I.C. a richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative (l'I.C. deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità).

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.C..

In caso di sciopero dei dipendenti dell'I.C., il Comune deve essere avvisato immediatamente e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'I.C. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione, in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con il Comune.

b) Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica.

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un centro refezionale, devono essere comunicati all'I.C. dall'Istituzione scolastica o dal Comune, con almeno 24 ore di anticipo.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio (in ogni caso, non oltre 48 ore, tempo oltre il quale il Comune provvederà all'applicazione di penalità in base alla gravità dell'evento) per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano lo svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere preventivamente concordate tra l'I.C. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.

d) Impossibilità di utilizzo del Centro Cottura

In questo caso, l'I.C. dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un centro di cottura alternativo; dovrà, in ogni caso, essere garantito un tempo non superiore alle 2 (due) ore, tra il termine delle cotture e l'inizio del servizio di somministrazione presso i centri refezionali.

Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale.

e) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.C., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

ART. 12 - CENTRO COTTURA –

L'I.C. dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti e per tutta la durata del contratto, un centro di cottura di cui l'I.C. sia proprietaria o del quale abbia piena disponibilità per tutto il periodo della concessione, idoneo a garantire la gestione del servizio in discorso e la consegna dei pasti nel rispetto dei tempi previsti dall'art. 16 che segue.

ART. 13 – MENU' E PREPARAZIONE DELLE PORTATE -

I menù devono essere articolati in menù *autunno-inverno* (indicativamente 01/10-30/04) e *primavera-estate* (indicativamente 01/05-30/09), prevedendo, per ciascuno, quattro settimane a rotazione; le date indicate potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù proposti dall'I.C., prima di essere eseguiti, devono necessariamente essere approvati dal Comune e dal SIAN dell'ATS competente per territorio; tali elaborati, in ogni caso, devono essere finalizzati nell'assoluto rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e ai LARN (attuale riferimento: IV Revisione 2014).

Qualora richiesto, dovrà essere assicurata una minima differenziazione tra i menù per gli utenti della Scuola dell'Infanzia, quelli della Scuola Primaria e quelli per i dipendenti comunali (in questo ultimo caso, di norma senza primi piatti in brodo).

Per l'elaborazione dei menù da adottare durante il servizio, da sottoporre preventivamente all'approvazione del Comune, l'I.C. deve adottare tutto quanto previsto

- o dall'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime* - contenente anche indicazioni sull'impiego obbligatorio di prodotti biologici, ogni qual volta previsti dal menù)
- o dall'Allegato N. 2 (*Tabelle delle grammature*)

al presente documento. Dovrà essere garantita, inoltre, la preparazione, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, di diete speciali, leggere e per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana), così come successivamente descritto.

Oltre a quanto previsto dall'Allegato N. 1 e dall'Allegato N. 2 al presente documento, i menù approntati dall'I.C. dovranno essere elaborati in conformità

- o ai valori riportati in **Tabella a)**, "*Fabbisogni medi del pranzo*", nelle varie fasce scolastiche
- e
- o alle indicazioni di cui alla **Tabella b)**, "*Frequenza di consumo consigliata degli alimenti/gruppo di alimenti*".

Tabella a) Fabbisogni medi del pranzo	Scuola Infanzia (3-6 anni)	Scuola Primaria (6-11 anni)
Energia (Kcal) relativa al 40% dell'energia giornaliera	560 - 606	746 - 816
Proteine (g) corrispondenti al 15% delle calorie	22	29
Lipidi (g) corrispondenti al 30% delle calorie	20	26

Glucidi (g) corrispondenti al 55% delle calorie	80	108
--	----	-----

Nella *Tabella a)* i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

Tabella b) Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo consigliata
Frutta	tutti i giorni
Verdure	tutti i giorni
Pane	una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associato ai cereali)	almeno 1 /settimana
Pesce	almeno 1 /settimana
Cereali (pasta, riso, orzo, mais,...)	tutti i giorni
Olio EVO	tutti i giorni
Uova	2-4 /mese
Carne	Non oltre 2 volte a settimana (di cui carne rossa non più di 2 volte al mese)
Formaggi	2-4 /mese
Patate	Non oltre 1 /settimana
Prodotti del salumificio (prosciutti, salami, ecc.)	Sia per le loro caratteristiche nutrizionali (contenuto in acidi grassi saturi, sodio e talvolta conservanti quali nitriti e nitrati), sia in considerazione dei livelli medi di consumo in ambito domestico, <u>sono alimenti la cui offerta in ambito di ristorazione scolastica non risponde a obiettivi né nutrizionali né educativi.</u> Viene pertanto riconosciuto come azione di miglioramento la riduzione degli stessi e la sostituzione con secondi piatti quali pesce e legumi.

La struttura dei menù deve essere la seguente:

SCUOLA INFANZIA

Spuntino di metà mattina:

principalmente composto da frutta fresca di stagione, lavata, sbucciata e porzionata e per non più di una volta a settimana (qualora approvato dal Comune e dal SIAN), budino o yogurt o torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata), preparate presso il Centro di Cottura dell'I.C. o alimenti funzionali.

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane

SCUOLA PRIMARIA (e dipendenti comunali)

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (o budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il centro cottura o alimenti funzionali).

Merenda pomeridiana

(per utenti del *Post Scuola* della Scuola Primaria): attualmente vengono fornite, per tre giorni alla settimana – lunedì, mercoledì, venerdì - circa 20 merende/giorno): pane e cioccolato/marmellata/miele, crackers e succo 100% frutta (200ml), biscotti secchi e spremuta di frutta fresca, frullato di frutta, latte e biscotti, tè e biscotti, tè con focaccia, budino, yogurt, gelato, torte semplici senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparate presso il Centro preparazione pasti, alimenti funzionali.

ACQUA (Scuola Infanzia e Primaria): presso i refettori è richiesta la somministrazione di acqua microfiltrata (indicativamente 0,3 litri ad utente/per ciascun servizio). Per lo svolgimento del servizio dovranno essere impiegate brocche, dotate di coperchio, di capacità non superiore a 2 litri (preferibilmente da 1,5l), da riempirsi all'occorrenza.

Gli impianti di microfiltrazione dell'acqua, qualora non già presenti, adeguati o mal funzionanti, dovranno essere forniti, installati e mantenuti dall'I.C..

In alternativa, per il pranzo, per tutti i servizi, su autorizzazione del Comune, potrà essere prevista la somministrazione di:

- un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche e nutrizionali previste dai menù generali, pane e frutta;
- un piatto della *cucina alternativa*, in sostituzione di quelli indicati dal menù del giorno, in riferimento ad una giornata a tema.

ART. 14 – FORNITURE ALIMENTARI, IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Gli standard igienici e di qualità riportati di seguito, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente CS. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono riportate nell'Allegato N. 1 (*Qualità delle materie prime*) al Capitolato Speciale.

ART. 14.1 – GARANZIE DI QUALITÀ E CRITERI AMBIENTALI - SPECIFICHE DI BASE

L' I.C. dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Ai sensi dell'art 34 del D.Lgs 50/2016 e con riferimento al DM 25 luglio 2011 (adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per la ristorazione collettiva) si richiedono le seguenti specifiche tecniche di base conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM):

➤ Alimenti e bevande (punto 5.3.1 del DM 25 luglio 2011)

- Utilizzo di prodotti biologici come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Prodotti IGP e DOP come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Stagionalità dei prodotti ortofrutticoli come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Carne e pesce come indicato nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Per la fornitura di banane, ananas e cioccolato in barretta/fondente e al latte si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale, che abbia le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619.
- Per la fornitura dell'acqua si richiede la somministrazione di acqua di rete microfiltrata, tramite l'installazione di appositi erogatori, ove non già presenti o adeguati al servizio, presso i locali adibiti all'erogazione dei servizi.

Il Comune, nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) o per l'effettuazione di gite o di particolari attività, si riserva di richiedere la fornitura di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica oligominerale, a filiera corta. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 1,5 e da lt 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

➤ Requisiti dei prodotti in carta-tessuto (punto 5.3.2 del DM 25 luglio 2011)

- Richiesto utilizzo come già Indicato all'art. 33 e nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime.
- Trasporti (punto 5.3.3 del DM 25 luglio 2011)
 - Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come già indicato all'art. 16 del presente Capitolato Speciale.
- Consumi energetici (punto 5.3.4 del DM 25 luglio 2011)
 - All'art. 27 del presente Capitolato Speciale viene richiesto l'utilizzo, in caso di sostituzione di attrezzature di
 - apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
 - apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.
- Pulizie dei locali (punto 5.3.5 del DM 25 luglio 2011)
 - Utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti con etichetta Ecolabel o equivalente come già indicato all'art. 33 del presente Capitolato Speciale.
- Requisiti degli imballaggi (punto 5.3.6 del DM 25 luglio 2011)
 - Per quanto applicabili alla presente concessione, gli imballaggi devono rispettare quanto previsto al punto 5.3.6 del DM 25 luglio 2011, così come indicato all'art. 14.2 del presente Capitolato di Servizio.
- Gestione dei rifiuti (punto 5.3.7 del DM 25 luglio 2011)
 - Rispetto del piano di raccolta differenziata comunale come già indicato all'art. 14.17 del presente capitolato.
- Informazione agli utenti (punto 5.3.8 del DM 25 luglio 2011)
 - Come previsto all'art. 18 del presente Capitolato Speciale.

ART. 14.1.2 – GARANZIE DI QUALITA' E CRITERI AMBIENTALI – CONDIZIONI DI ESECUZIONE

Sono condizioni di esecuzione, dedotte in contratto, conformemente ai Criteri Ambientali Minimi, le seguenti clausole:

- Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari (punto 5.5.1 del DM 25 luglio 2011)
 - Richiesta di rapporto semestrale come indicato al punto 5.5.1 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011. L'I.C., annualmente, dovrà proporre ed attuare misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale, così come indicato all'art. 14.16 del presente Capitolato di Servizio
- Riduzione e gestione dei rifiuti (punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011)
 - Nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, così come indicato all'art. 1 e nell'Allegato N. 1 al presente Capitolato Speciale – Qualità delle materie prime
- Formazione del personale (punto 5.5.3 del DM 25 luglio 2011)
 - Formazione come richiesta all'art. 37 del presente Capitolato Speciale.

ART. 14.2 - IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI -

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ART. 14.3 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 14.4 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +25°C.

ART. 14.5 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -

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

1. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, 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 di colore blu (preferibilmente in nitrile).
2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
3. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
5. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
6. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dal Comune, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva

conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.

7. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (riferimento Art. 14.9 del CS), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
8. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
9. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
10. legumi secchi: qualora non sia indicata una specifica modalità di produzione in etichetta, ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
11. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 14.6 - PENTOLAME PER LA COTTURA -

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76. L'I.C. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Presso il centro di cottura:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 14.7 – COTTURA -

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

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il centro di cottura dell'I.C. e indicate all'Art. 14.9 "linea refrigerata".
- le frittture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni preferibilmente a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.
- le paste asciutte e i risi dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 14.9), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
- dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura.

➤ tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro Cottura e la somministrazione a caldo presso i centri refezionali, non dovranno intercorrere più di 60 (sessanta) minuti – tale limite costituisce valore massimo; al fine di salvaguardare gli aspetti organolettici del pasto, inoltre, si stabilisce che la veicolazione dal Centro Cottura ai centri refezionali, non possa essere superiore a 40 (quaranta) minuti.

ART. 14.8 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 14.9 - LINEA REFRIGERATA -

E' ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata ($0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a $+75^{\circ}\text{C}$ (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti. L'I.C. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno essere cotte, invece, necessariamente, nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 14.7).

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

ART. 14.10 - CONDIMENTI -

- Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, devono essere trasportati ai plessi, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti della *tradizione*), non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.
Per il condimento di tutti i primi piatti (ad eccezione delle lasagne e della pizza), così come per le altre preparazioni, deve essere fornito e si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele o l'aceto balsamico.
Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Ogniqualvolta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'I.C. dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato.
- Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.

ART. 14.11 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -

La produzione deve garantire il rispetto della marcia in avanti e deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle bacinelle Gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere preferibilmente effettuato in strato singolo o al massimo, in doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 14.12 - DIETE SPECIALI -

1. Il Comune si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.C., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia, dovrà immediatamente elaborare (qualora dall'ATS competente per territorio, non venga già proposto uno schema dietetico allegato alla certificazione), approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
1. La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.C. e sotto la supervisione del Dietista del centro cottura.
2. Le diete speciali devono:

- essere realizzate preferibilmente in legame refrigerato,
- essere formulate dall'I.C. in aderenza al menù settimanale corrente.
- riportare l'indicazione specifica del destinatario,
- essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermini.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile, sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificate, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti.

- essere rigenerate presso il plesso, qualora necessario, e somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli utenti con menù "standard"),
- Qualora si renda necessario, essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.

3. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente/consultabile presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

4. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.C.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

L'I.C. si impegna, inoltre, a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza,

- diete per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana) o per disgusto accertato.
- diete leggere come di seguito indicato all'art. 14.13.

ART. 14.13 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -

L'I.C. si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini; sarà possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificati, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di due giorni, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta (se non già fornita a metà mattina)

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. È concesso esclusivamente l'utilizzo di olio extravergine di oliva.

ART. 14.14 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO" -

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

Potrà essere richiesto all'I.C. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai plessi (es. gite). Per il trasporto del *packed lunch* con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di

contenitori isotermitici (da consegnare presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packed lunch*:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- tovagliolo di carta
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente).

Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Pane (singolo panino)	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	110-120 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	40/50 g
Affettati magri	40/50g

- N.1 frutto di stagione lavato.
- N.1 succo di frutta in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo.

Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto del menù "standard".

ART. 14.15 – RICICLO -

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.8.

ART. 14.16 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -

Al fine dell'attribuzione dei punteggi premianti previsti al punto 5.4.3 del DM 25/07/2011 indicati in offerta, l'operatore economico può presentare progetti finalizzati al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il Centro di Cottura e dei pasti non consumati presso i vari centri refezionali, 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).

ART. 14.17 – RIFIUTI -

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dall'I.C..

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

L'I.C. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti – applicazione di quanto previsto al punto 5.3.7 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011.

Contenitori e pattumiere devono essere dotate di coperchio con comando non manuale e devono essere dall'I.C..

ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori isotermitici, realizzati preferibilmente in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonché le attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

E' ammesso l'utilizzo di contenitori termici di tipo "attivo", dotati di dispositivi per l'accumulo di calore e/o il riscaldamento/la refrigerazione continua.

I contenitori isotermitici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; qualora richiesto dal Comune o ritenuto necessario dall'I.C., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Nei contenitori isotermitici, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocate le bacinelle Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti, devono avere un'altezza non superiore a 10 cm, ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legame fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

ART. 16 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DEI TRASPORTI -

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:

1. a basso impatto ambientale, quali
 - ✓ veicoli EURO 4 e/o metano,
 - ✓ veicoli elettrici,
 - ✓ vetture ibride.
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti,
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

- L'I.C. dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di 60 (sessanta) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo – tale limite costituisce valore massimo.

Al fine di salvaguardare gli aspetti organolettici del pasto, inoltre, si stabilisce che la veicolazione dal Centro Cottura ai centri refezionali non possa essere superiore a 40 (quaranta) minuti.

Per ogni centro refezionale l'I.C. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.C. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

L'I.C. deve elaborare un piano dei trasporti, corredato da orari di partenza dal centro di cottura e orari di arrivo presso i vari plessi, da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione.

Il giro pasti ogni anno deve essere comunicato al Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE -

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.C. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

L'I.C. deve facilitare la consumazione del pasto da parte dei bambini della Scuola dell'Infanzia e qualora richiesto dal Comune, dei bambini della prime due classi della Scuola Primaria e deve pertanto provvedere,

- per i primi (bambini della Scuola dell'Infanzia),
- . a sminuzzare/porzionare le lasagne, le carni, il pesce, i formaggi, il pane/la pizza/la focaccia e garantire l'iniziale riempimento dei bicchieri con l'acqua delle caraffe.
 - . qualora, nel corso dello svolgimento del contratto, fosse reintrodotta la somministrazione della frutta al termine del pranzo, a sbucciare e porzionare la stessa nei minuti antecedenti la distribuzione e se richiesto, a preparare spremute di agrumi (spremiagrumi fornito dall'I.C.),
- per i secondi (bambini delle prime due classi della Scuola Primaria),
- . a sbucciare e porzionare la frutta nei minuti immediatamente antecedenti la distribuzione.

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

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo obbligatoriamente di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso.

2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniqualvolta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati), caraffe con coperchio, piene d'acqua (riempite nei minuti immediatamente precedenti l'inizio del servizio - le caraffe dovranno essere sanificate quotidianamente – è previsto il posizionamento di una caraffa di capacità massima di 1,5 litri ogni 5 utenti);
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno. Tali utensili dovranno inoltre essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza.
7. all'arrivo dei pasti
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C

8. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione.
La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimastati delicatamente con cucchiaio in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
11. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La “scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura”, dovrà essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall'inizio del servizio. In particolare, si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;
12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
14. distribuire ad ogni commensale con menù “standard”, le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità, solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo, salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
16. la frutta lavata, per gli utenti della Scuola Primaria, potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata.
17. il pane deve essere servito con il secondo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il rigoverno delle attrezzature e dei locali, procedendo alla sanificazione degli stessi ed all'eliminazione dei rifiuti.

ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -

L'I.C. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Presso ogni plesso dovrà inoltre 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, ad organizzare almeno un incontro con le famiglie degli utenti, per la presentazione della struttura del servizio di ristorazione scolastica e delle materie prime di cui al punto 5.3.8 del DM 25 luglio 2011.

Ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti, relativamente al servizio, deve essere preventivamente approvata dal Comune.

Il Comune mantiene la titolarità della Commissione Mensa; ai lavori della suddetta commissione partecipa anche un rappresentante dell'I.C..

ART. 19 – PRENOTAZIONE E CONTEGGIO DEI PASTI

Per il contratto viene richiesta la fornitura e la gestione, a cura e spese dell'I.C., di un sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione ed incasso buoni pasto per il servizio di ristorazione scolastica.

Tale sistema deve:

- prevedere la gestione delle iscrizioni (che restano in capo al Comune) degli utenti che pagano tariffe differenziate (stabilite dal Comune);
- prevedere la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti rilevati dall'I.C. presso ciascun centro refezionale;
- permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno un punto di ricarica, convenzionato con l'I.C., presso esercenti individuati nel territorio del Comune di Pombia. In tale/i punti dovrà essere possibile ricaricare sia in contanti che con PagoBancomat. Dovrà inoltre essere possibile effettuare le ricariche anche attraverso l'addebito automatico in conto corrente (RID).
- prevedere gli incassi delle tariffe approvate dal Comune, per l'utenza scolastica.
- Prevedere l'assunzione delle morosità a carico dell'I.C..
- permettere lo storno (attività a carico dell'I.C.) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- permettere di bloccare l'utente al raggiungimento di una specifica soglia di debito stabilita con il consenso del Comune.
- essere in grado di generare certificazioni relative ai versamenti effettuati dall'utenza.
- prevedere l'invio di SMS (costo a carico dell'I.C.) ed eventualmente di E-MAIL al raggiungimento della soglia di 2 pasti residui e 5 pasti in debito.
- prevedere la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte i cui contenuti saranno preventivamente concordati con il Comune.

Viene inoltre richiesta l'assunzione della completa gestione del sistema di rilevazione, prenotazione e addebito pasti.

Eventuali innovazioni nella metodologia di pagamento derivanti da disposizioni normative dovranno essere implementate dal I.C., senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Nello svolgimento delle funzioni assegnate, l'I.C. potrà mantenere o modificare l'attuale sistema in uso (*SCHOOL NET* di Etica Soluzioni); in ogni caso, i cambiamenti dovranno avere il minimo impatto sull'utenza, nel senso che non dovranno essere modificate in modo sostanziale le abitudini delle famiglie.

In particolare:

- per quel che riguarda le famiglie, dovrà essere garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verificare la situazione di debito/credito e di controllare gli addebiti effettuati;
- per quel che riguarda la reportistica, dovrà essere garantito al Comune un accesso continuo e in tempo reale ai dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, ad un eventuale cambiamento del software e/o dell'hardware, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall'I.C., saranno a totale carico dell'I.C..

Per l'inizio del servizio l'utenza dovrà essere stata adeguatamente informata, a cura dell'I.C. stesso, delle modalità di applicazione.

Con riferimento all'art. 13 del D.L. 78/2010 di istituzione presso l'INPS del "Casellario dell'assistenza" e relativo Regolamento attuativo approvato con Decreto ministeriale n. 206 del 16 dicembre 2014, l'I.C. dovrà fornire, almeno con cadenza semestrale, il file relativo ai dati delle agevolazioni concesse ed erogate sulle tariffe del servizio di refezione scolastica. Il file dovrà essere completo e pronto da essere inviato all'INPS secondo il formato e le disposizioni attuative previste nei disciplinari tecnici approvati con Decreti Direttoriali INPS n. 8 del 10 aprile 2015 e n. 103 del 15 settembre 2016.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà grave violazione del contratto e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso.

Al termine della concessione l'I.C., dovrà trasferire al Comune e senza alcun onere aggiuntivo per lo stesso, la piena proprietà delle banche dati utilizzate dal sistema.

Il sistema dovrà essere attivo e funzionante a partire dall'inizio della concessione.

ART. 20 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO -

L'I.C. dovrà periodicamente far controllare dai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

ART. 21 - CONTROLLI E RILIEVI SULLA GESTIONE DEL SERVIZIO -

I Responsabili Comunali, il Tecnologo Alimentare incaricato, gli Organi Ispettivi competenti, potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione dell'I.C. e nei refettori comunali ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

L'I.C. dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con l'I.C. ed ogni rilievo sarà contestato per iscritto.

Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione all'I.C.

L'accesso ai refettori sarà consentito anche ai componenti della commissione mensa previo assenso da parte del Comune. Sarà limitato alla valutazione delle caratteristiche organolettiche del pasto, alla verifica del mancato rispetto del menù, al controllo delle grammature, delle date di scadenza dei prodotti e alla pulizia degli ambienti. E' fatto comunque divieto ai componenti della commissione mensa di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.C..

L'I.C. si riserva il diritto di verificare il rispetto delle norme previste dal capitolato di concessione attraverso analisi qualitative e quantitative, controlli di temperatura e peso (sulla media di 10 porzioni scelte casualmente); è compreso anche l'accesso ai documenti di consegna.

L'I.C. ha l'obbligo

- di conservare quotidianamente una campionatura degli alimenti serviti per almeno 72 ore, così come successivamente dettagliato all'art. 24.
- di effettuare, a proprie spese, presso ciascun refettorio, con frequenza minima quadrimestrale, le analisi sull'acqua microfiltrata somministrata agli utenti e di trasmetterne i rapporti di prova (in formato elettronico) al Comune.

La tipologia e la frequenza di analisi effettuata sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

ART. 22 - FORNITURE -

L'I.C. ha l'obbligo di fornire, presso ogni plesso, qualora quelle presenti non fossero adeguate al servizio e/o quantitativamente insufficienti, stoviglie (piatti, posate, bicchieri, ecc.) NON a perdere (lavabili) e brocche per l'acqua munite di coperchio, oltre all'eventuale periodica integrazione delle stesse.

Dovranno inoltre essere forniti tovaglioli e tovagliette in formato americano, il tutto privo di indicazioni pubblicitarie se non quelle relative al marchio dell'I.C..

Tutto il materiale predetto dovrà essere consegnato e disponibile in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 10% in più dei pasti prenotati complessivamente.

I materiali costituenti tali nuove forniture/integrazioni/sostituzioni rimarranno di proprietà del Comune al termine della concessione.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.C., senza alcun aggravio di costi, la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 0,5l, nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento allo specifico Allegato n. 4 e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Piemonte;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alla norma sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

ART. 24 - AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.

L'I.C., per i servizi oggetto del presente contratto, deve predisporre i piani di autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004; tale documentazione, entro 30gg dall'inizio del servizio, dovrà essere consegnato, in copia, al Comune. Qualora necessario, l'I.C. dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il Centro Cottura, dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi (per comprovate esigenze di servizio, potrà essere concessa la conservazione in impianto congelatore);
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

TITOLO III - Strutture, arredi, attrezzature

ART. 25 - ARREDI ED ATTREZZATURE -

Il Comune mette a disposizione dell'I.C. i refettori scolastici (con le relative aree di pertinenza) e le attrezzature di servizio esistenti.

Alla scadenza del contratto l'I.C. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero e specie e qualità a quelli che il Comune consegnerà alla I.C.. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, di manutenzione e di funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a locali, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.C..

Ogni arredo ed attrezzatura offerta dall'I.C. a titolo di miglioria o installata per esigenze di servizio, al termine della concessione, diverranno di proprietà del Comune.

ART. 26 - ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE -

Il Comune eroga a proprie spese la corrente elettrica e l'acqua dei refettori scolastici facenti parte del presente contratto.

ART. 27 - CONSEGNA ALLA DITTA DI ATTREZZATURE, IMMOBILI, UTENSILI, ARREDI -

Il Comune dà in consegna, in uso, all'I.C. per la durata del rapporto di concessione, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, in dotazione nei locali ed ambienti destinati al servizio di ristorazione scolastica ed ubicati nelle sedi scolastiche.

- Ai fini della concessione, per i predetti beni, sarà redatto, per ciascuna struttura, apposito inventario e verbale di consegna con l'elenco riepilogativo dei beni concessi in uso e del loro stato di conservazione. Detto verbale di consegna, controfirmato dal rappresentante delegato dell'I.C., conterrà l'espressa assunzione dell'obbligo di mantenere quanto ricevuto in uso in buono stato di conservazione per l'intera durata del contratto di concessione.
- La gestione tecnica dell'I.C. riguarda le attrezzature e gli impianti delle strutture destinate al servizio di ristorazione scolastica e comprende (da fornire se non già uso o non idonei allo scopo):
 - a. la fornitura di carrelli termici e neutri in acciaio inox per la distribuzione dei pasti, per ogni refettorio;
 - b. la fornitura di tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio:
 - stoviglie: piatti piani e fondi NON a perdere (lavabili), posate in acciaio inox (cucchiai, forchette, coltelli e cucchiaini), bicchieri in vetro/melamina/polycarbonato;
 - utensili e attrezzature per la distribuzione, nonché tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiale di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovagliette, mestoli, schiumarole, pinze, ecc.);
 - tovagliette e tovaglioli in carta;
 - stoviglie monouso, biodegradabili, in caso di emergenza;
 - cestini in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il pane e la frutta;
 - ciotole in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il formaggio grattugiato da posizionare sui tavoli;
 - c. la fornitura ed il reintegro nel corso della concessione di tutto il materiale (piatti, bicchieri, posate in materiale infrangibile ed idoneo all'età dei bambini, pentole, utensili, contenitori, stoviglie, pentolame, detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, stoviglie monouso in caso di emergenza, ecc.) necessario per l'espletamento del servizio;
 - d. la fornitura, installazione e posa in opera delle attrezzature che, nel corso della concessione, risultassero necessarie per l'integrazione, sostituzione per usura, danneggiamento, guasto e completamento delle attrezzature presenti nei refettori;
 - e. la pulizia e sanificazione, secondo le frequenze e le modalità stabilite nel piano di sanificazione del manuale di autocontrollo redatto dall'I.C. stessa in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 (utilizzando proprie attrezzature e proprio materiale);
 - f. la disinfestazione e derattizzazione dei refettori e delle aree perimetrali esterne, secondo le frequenze e le modalità stabilite dall'I.C.;
 - g. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi utilizzati, e presenti presso i refettori.

L'I.C., inoltre, è tenuta:

- al controllo ed eventuale sostituzione delle stoviglie annerite, graffiate o sbeccate;
- al controllo delle attrezzature per verificare il buono stato di conservazione e l'idoneità dei materiali ed eventuale manutenzione e/o sostituzione in caso di guasto. I certificati relativi agli interventi di manutenzione/sostituzione devono essere consegnati al Comune.

Durante il periodo di servizio, l'I.C. è tenuta a custodire e a conservare in buono stato le strutture e gli altri beni messi a disposizione e non può concedere a terzi il godimento degli stessi, senza il preventivo assenso del Comune.

L'I.C. si assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali ed alle attrezzature di proprietà del Comune, dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione.

L'I.C., inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture nonché agli altri beni messi a disposizione, senza previa autorizzazione del Comune.

Le strutture e gli altri beni messi a disposizione dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per gli utenti del Comune di Pombia, disciplinato dal presente capitolato di servizio.

L'I.C. dovrà comunicare al Comune l'elenco, da aggiornarsi almeno annualmente, di tutte le attrezzature fornite, poste a disposizione del servizio, le quali al termine della concessione rimarranno di proprietà del Comune.

- Tutte le attrezzature, apparecchiature utilizzate (compresi i contenitori termici e gli automezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti) devono possedere le caratteristiche richieste dalle normative in materia. L'I.C. deve, inoltre, fornire al Comune tutte le certificazioni di collaudo delle eventuali attrezzature installate nel corso della concessione, oltre che le certificazioni relative ai materiali e oggetti che entrano in contatto con gli alimenti (M.O.C.A.).
- Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo, per attrezzature installate dall'I.C. nel corso del servizio, sono interamente a carico dell'I.C.. Sono, altresì, a carico dell'I.C. gli interventi e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso della concessione, per ottemperare a prescrizioni di legge intervenute.
- Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera della gestione, sarà addebitata totalmente all'I.C..

Sono a carico dell'I.C. le necessarie ed eventuali integrazioni di utensileria, vasellame, attrezzature ed elettrodomestici e arredi; al termine della concessione tutto il materiale integrato rimarrà di proprietà del Comune.

➤ Si specifica che l'I.C., in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve utilizzare:

- apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
- apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Sono a carico dell'I.C. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente.

ART. 28 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI -

In qualunque momento, su richiesta del Comune in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.C. sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.C., il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.C. ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 29 - MANUTENZIONE ORDINARIA -

L'I.C. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 5 giorni successivi al verificarsi del guasto. Il costo degli interventi oggetto del presente articolo è a totale carico dell'I.C..

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, l'I.C. sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia il quale dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato qualora si trattasse di intervento di manutenzione ordinaria; nel caso, invece, si trattasse di manutenzione straordinaria, l'I.C. dovrà inviare al Comune un'apposita relazione che evidenzii in modo dettagliato la necessità dell'intervento straordinario.

Per gli interventi ordinari eseguiti, l'I.C. dovrà trasmettere al Comune copia della bolla della Ditta intervenuta, indicante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale di tutte le attrezzature dei refettori.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei tempi prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 40% del valore di costo delle macchine nuove.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico dell'I.C. le seguenti:

- a) sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda,
- b) pulizia di sifoni, di pilette di scarico, pulizia di eventuali ventilatori con sostituzione di componenti,

- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti con l'impiego di materiali specifici per le tipologie degli attrezzi trattati,
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli,
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione ed eventuale refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo (qualora eventualmente presenti), ricarica gas, cerniere delle porte,
- f) interventi su apparecchiature preposte al lavaggio di stoviglie, bicchieri, brocche.

ART. 30 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA –

L'I.C. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione straordinaria entro i 5 giorni lavorativi successivi al verificarsi del guasto.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che prevedono la sostituzione di macchinari ed attrezzature tecnologiche e non tecnologiche, di servizio, presenti nei refettori e nei locali di pertinenza.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente dal Comune e dall'I.C..

Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

L'I.C. deve attivare un servizio di "Pronto intervento di manutenzione" in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature ed a quanto contemplato nel presente CS.

Il nominativo del responsabile di detto servizio deve essere comunicato formalmente al Comune, prima dell'inizio del servizio.

Il Comune deve inoltre essere informato per iscritto circa le ditte di cui l'I.C. intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

L'I.C. è inoltre tenuta a provvedere alla sostituzione e/o integrazione di attrezzature e arredi (tavole e sedie) presenti nei refettori, in caso di eccessiva usura o necessità dovute ad un incremento dell'utenza.

ART. 31 - MODIFICAZIONI -

L'I.C. si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Comune.

ART. 32 - ACCESSI -

L'I.C. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dal Comune.

TITOLO IV - Prodotti per la pulizia e la sanificazione, Pest management

ART. 33 - PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -

L'I.C. deve effettuare presso tutti i locali utilizzati per l'espletamento dei servizi oggetto del presente CS, le seguenti operazioni:

- sanificazione dei tavoli, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti;
- apparecchiatura e sparcchiatura;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- lavaggio e sanificazione delle brocche utilizzate per la somministrazione dell'acqua microfiltrata;
- pulizia e sanificazione utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, lavastoviglie, vassoi, taglieri e arredi vari;
- pulizia e sanificazione di pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per rifiuti, servizi igienici, spogliatoi, pareti lavabili;
- l'effettuazione periodica della pulizia dei vetri delle finestre (almeno tre volte/anno), degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio.
- il lavaggio annuale dei tendaggi eventualmente presenti nei centri refezionali
- pulizia straordinaria di locali, arredi ed attrezzature, prima della ripresa del servizio, dopo periodi di interruzione.

L'I.C., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011;

- ✓ nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti in carta (rif. Allegato 1) – 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. dovrà 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).

Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- * il nome della sostanza o del preparato
- * il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
- * frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- * consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'I.C. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione dei refettori scolastici, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che nella distribuzione.

L'I.C. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata da questo Ente.

ART. 33.1 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI - PEST MANAGEMENT -

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, l'I.C. deve, predisporre un piano di difesa dalle specie nocive, effettuando:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale/refettorio all'inizio del servizio e successivamente, dopo quattro mesi dall'inizio dello stesso.
. N. 2 interventi/anno scolastico.

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

TITOLO V - Personale

ART. 34 - PERSONALE –

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del centro cottura sarà svolto da personale dell'I.C. indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

- La responsabilità, la direzione del servizio e i rapporti con il Comune saranno affidati ad un Direttore Tecnico del Servizio, nominato dall'I.C., con un'esperienza, in pari profilo
 - almeno triennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente all'attività oggetto del servizio.
 - almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata della concessione, deve mantenere un contatto continuo con il Comune, nei confronti del quale rappresenterà, ad ogni effetto, l'I.C.; dovrà altresì garantire la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) nominato dal Comune.

Per tale figura, che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio ed effettuare periodiche visite alle sedi di preparazione/distribuzione pasti, viene richiesto un impegno di almeno 2 ore alla settimana.

- Al fine di garantire una corretta ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle diete speciali, l'I.C. deve, inoltre, assicurare la presenza, presso il Centro di Cottura di un/una Dietista, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione, per almeno 4 ore al mese.
- Il coordinamento e la responsabilità della preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'I.C. devono essere affidati a Cuochi, preferibilmente in possesso di specifico diploma.
Dovrà essere individuato e comunicato il nominativo del Capo Cuoco, Responsabile del Servizio per il Comune di Pombia, in possesso di esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo.

L'I.C. trasmetterà al Comune i *curricula* professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite.

ART. 35 - ORGANICO –

Il personale impiegato dall'I.C. deve essere quello dichiarato in sede di offerta. L'organico che dovrà contenere il numero degli addetti, le mansioni e il livello, e il rapporto numerico addetti/pasti, dovrà essere quello previsto in fase di offerta dall'I.C. Il rapporto di produzione dichiarato in sede di offerta dall'I.C. non può essere diminuito senza autorizzazione del Comune.

Per ogni centro refezionale, per le fasi di distribuzione dei pasti (dall'inizio alla fine del servizio), deve essere garantito un numero minimo di addetti, pari ad un rapporto di

- **1 : 50** (un addetto ogni 50 utenti), con un arrotondamento massimo del 10% (dieci per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Uno di essi, per indicazione dell'I.C., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Ogni anno, dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica, i nominativi di tutto il personale (Centro Cottura + refettori) incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente al Comune.

L'I.C. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.C. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'I.C. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.C. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Ditta è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi.

L'I.C. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'I.C. è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D. Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 35.1 - CLAUSOLA SOCIALE -

L'I.C. sarà tenuta prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'I.C..

ART. 36 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -

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 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*).

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Si specifica che le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro.

ART. 37 – FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -

L'I.C., oltre a garantire il rispetto della Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38, art. 5, del D.G.R. n. 103 – 12937 del 21.12.2009, e del Reg. CE 852/04, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.C. informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione l'I.C. dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i centri refezionali;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- pulizie e disinfezioni.

ed inoltre

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente, affrontando i seguenti temi
 - o caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
 - o stagionalità degli alimenti
 - o corretta gestione dei rifiuti
 - o uso dei detersivi a basso impatto ambientale
 - o energia e trasporti.

Il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare pircing, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.

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 resteranno 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.

TITOLO VI – Protezione dei dati personali

ART. 38 – PREMESSA –

Per quanto concerne i trattamenti di dati personali e sensibili effettuati dall'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio oggetto della presente concessione, l'I.C. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati.

Nella sua qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. si impegna ad osservare e mettere in atto quanto di seguito riportato.

ART. 39 – FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA –

I dati potranno essere trattati dall'I.C. esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato speciale.

ART. 40 – OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -

Trattandosi di dati personali e/o sensibili, l'I.C. nonché tutti i suoi dipendenti e collaboratori sono tenuti ad una condotta equipollente al segreto professionale e al segreto d'ufficio, e comunque a trattare i dati in maniera confidenziale e riservata, adottando tutte le ragionevoli cautele affinché non vi sia conoscibilità superflua da parte di soggetti non autorizzati o non titolati.

ART. 41 – ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -

Il processo, le modalità e i formati dei dati personali e/o sensibili da acquisire - anche tramite web o altri mezzi, dovranno essere concordati con il Comune; in particolare la modulistica da adottare e i dati da acquisire dovranno soddisfare i principi di non eccedenza e proporzionalità rispetto alle finalità perseguite e dovranno essere concordati per iscritto con il Comune.

ART. 42 – FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DAL REGOLAMENTO (UE) 2016/679 –

Laddove richiesto dal Comune Pombia, l'I.C. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli utenti l'informativa prevista dal 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, prevedendo la tutela delle persone fisiche.

Ai fini della tutela dovranno essere fornite agli interessati, secondo la disciplina degli artt. 13 e 14 del GDPR, informazioni trasparenti e chiare:

- a) sul trattamento dei dati personali;
- b) sull'esercizio dei diritti dell'interessato.

L'informativa dovrà essere fornita, in attuazione della disciplina sopra indicata, per rendere trasparente e chiara ogni informazione relativa al trattamento dei dati personali nel contesto del procedimento "iscrizione al servizio ristorazione scolastica".

ART. 43 – PROPRIETÀ DEI DATI -

Qualunque sia la finalità e la durata del trattamento effettuato dall'I.C., i dati rimarranno sempre e comunque di proprietà esclusiva del Comune di Pombia, e pertanto non potranno essere venduti o ceduti, in tutto o in parte, ad altri soggetti e dovranno essere restituiti dall'I.C. alla conclusione o revoca del contratto o in qualsiasi momento il Comune ne faccia richiesta.

ART. 44 – DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -

Viene fatto esplicito divieto all'I.C. di inviare messaggi pubblicitari, commerciali e promozionali, e comunque di contattare l'utenza per finalità diverse da quelle esplicitate nel presente atto; l'eventuale invio di messaggi pubblicitari, commerciali o promozionali dovrà essere concordato e autorizzato per iscritto da parte del Comune di Pombia.

ART. 45 – BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -

All'atto della conclusione o alla revoca della concessione, dopo aver restituito i dati, i dati detenuti dall'I.C. dovranno essere bloccati, vale a dire congelati e conservati e utilizzati solo per esigenze di archiviazione e verifica.

Se richiesto dal Comune, dopo averli restituiti al Comune stesso, i dati dovranno essere fisicamente cancellati dagli archivi cartacei ed elettronici, e la cancellazione dei dati in formato elettronico dovrà avvenire con modalità tecniche che non consentano in nessun caso il recupero successivo dei dati cancellati.

ART. 46 – NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. provvederà alla nomina – con atto scritto – di dipendenti e collaboratori in qualità di Incaricati del trattamento dei dati, specificando analiticamente per iscritto l'ambito del trattamento consentito e le istruzioni da seguire nelle operazioni di trattamento dei dati e assicurando agli incaricati una adeguata formazione in materia di *privacy* e sicurezza; l'elenco degli incaricati e la verifica della sussistenza delle condizioni per la conservazione dei profili di autorizzazione dovrà essere aggiornato e verificato con frequenza almeno annuale.

ART. 47 – RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento (Ue) 2016/679, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Pombia da parte dell'I.C..

TITOLO VII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica nei luoghi di lavoro

ART. 48 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -

È fatto obbligo all'I.C., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

L'I.C. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'I.C. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

L'I.C. dà atto, senza riserva di sorta, di aver eseguito, unitamente al rappresentante del Comune all'uopo incaricato, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio, di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione.

Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

E' fatto divieto al personale dell'Impresa aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori delle aree di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato speciale di concessione, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc..

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Durante le operazioni di sanificazione è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di sanificazione di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

L'Impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 49 - RISCHI INTERFERENTI -

Per quanto di propria competenza il Comune fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, come da Allegato N. 3 (DUVRI) al presente capitolato.

Ad avvenuta aggiudicazione, l'I.C., prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'I.C. non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.

L'I.C. sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.
Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.C. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

TITOLO IX - Oneri e assicurazioni a carico dell'I.C. e del Comune

ART. 50 - ONERI E ASSICURAZIONI -

Sono a carico dell'I.C.:

- la polizza di assicurazione che dovrà essere stipulata presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento del Comune, a copertura della Responsabilità Civile connessa alla gestione ed allo svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato, **con un massimale unico pari a Euro 3.000.000,00** (Euro tremilioni/00). La copertura assicurativa dovrà comprendere i rischi di infezione, intossicazione, tossinfezione e di avvelenamento alimentare degli utenti, nonché quelli derivanti da danni alle strutture ed agli impianti consegnati dal Comune all'I.C. Resta inteso che la responsabilità relativa alla verifica della buona tenuta delle attrezzature e degli impianti è affidata all'I.C.;
- tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti, dei locali utilizzati per la gestione dei servizi oggetto della presente concessione;
- La redazione definitiva, entro 30 gg. dall'inizio del servizio, del documento sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008. Il documento deve essere trasmesso al Comune il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'I.C. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 180 gg. dall'inizio dell'attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra I.C. e Comune, coordinato con il DUVRI definitivo (come da Allegato N. 3 al presente capitolato).

ART. 51 - OBBLIGHI DEL COMUNE -

Il Comune si impegna a fornire all'I.C. i locali, gli arredi necessari alla distribuzione e consumo dei pasti con le relative autorizzazioni e a fornire energia elettrica, luce e acqua.

ART. 52 – VALORE COMPLESSIVO DELL’AFFIDAMENTO -

Il corrispettivo contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso.

Il dimensionamento stimato della concessione, riferita alle esigenze del Comune, è indicato all'art. 7 del presente documento.

Il costo pasto a base d'asta, comprensivo di tutti gli oneri espressi e non dal capitolato speciale, è il seguente:

- € 4,50 (IVA esclusa) – per il singolo pasto per l'utenza scolastica (alunni e insegnanti) e per i dipendenti comunali aventi diritto.

L'importo

- ✓ presunto del valore della concessione, per anno scolastico, è di Euro 80.325,00= IVA ESCUSA (compresi i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, come dettagliato nell'Allegato n. 3).
- ✓ complessivo presunto del valore della concessione, per il periodo 01/01/2020 – 31/07/2022, viene stimato in Euro 207.508,50= IVA ESCUSA (oltre Euro 450,00 per costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, come dettagliato nell'Allegato n. 3).

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016 e s. m. e i., si precisa che il costo della manodopera, quantificato secondo le disposizioni risultanti dalle tabelle ministeriali relative al costo del lavoro nel settore turismo, comparto pubblici esercizi e ristorazione collettiva (tabelle Provincia di Novara), determinato con l'inserimento delle figure professionali coinvolte che seguono viene stimato nel 54,3% del valore del servizio.

Mansione	Data assunzione	Codice livello	Ore settimanali	NOTE
CUOCO	01/01/2015	4	30	Si specifica che per l'esecuzione di questo contratto, il Comune di Pombia NON dispone di alcun centro cottura di proprietà/in uso.
ADDETTO SERVIZI MENSA	08/04/2015	6S	15	//
ADDETTO SERVIZI MENSA	01/01/2015	6S	18	//
TRASPORTATORE	01/01/2015	6S	5	//

L'esplicitazione del costo della manodopera è solo ed esclusivamente una indicazione. L'importo totale anzidetto non è da considerare scorporato dal valore della concessione.

Si precisa che l'utilizzo del CCNL turismo e pubblici esercizi non è vincolante per gli operatori economici, potendo questi ultimi applicare il CCNL che ritengono adeguato alla propria organizzazione di impresa, purché, ovviamente, detto CCNL sia stato stipulato da organizzazioni maggiormente rappresentative e che l'oggetto del CCNL copra le prestazioni oggetto della presente concessione.

ART. 53 - PENALI –

L'I.C., nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora l'I.C. non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, il Comune applicherà le seguenti penalità

1) Standard merceologici.

- 1.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli standard previsti all'Allegato N. 1 al CS e di quanto eventualmente dichiarato in sede di gara, dall'I.C., relativamente a *prodotti certificati/migliorie al capitolato merceologico*.
- 1.2. € 500 (cinquecento/00)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.3. € 500 (cinquecento/00)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CS o non in lingua italiana.
- 1.4. prezzo pasto (giornata alimentare) decurtato del 50% (cinquanta per cento)
nel caso in cui l'I.C. non avverta il Comune, entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).
- 1.5. € 1.500 (mille/00)
In caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 5 (cinque) volte nel mese, di uno o più prodotti certificati previsti nel capitolato o nell'offerta dell'I.C. (quando previsti).
Il Comune si riserva anche di applicare tale ulteriore penale (€1.000) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.
- 1.6. € 500 (cinquecento/00)
Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) di dieta speciale personalizzata.

2) Quantità.

- 2.1. € 500 (cinquecento/00)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 2000 (duemila/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 800 (ottocento/00)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 400 (quattrocento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
- 2.5. € 800 (ottocento/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. * € 200 (duecento/00) se lo scarto è inferiore al 10% della grammatura contrattuale;
* € 400 (quattrocento/00) se lo scarto è pari o superiore al 10% della grammatura contrattuale;
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall'inizio del servizio.

3) Rispetto del menù.

- 3.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche
 - 3.2. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche
 - 3.3. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche
 - 3.4. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – dolce da forno)
 - 3.5. € 800 (ottocento/00)
Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.
- 4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*
- 4.1. € 200 (duecento/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
 - 4.2. € 400 (quattrocento/00)
Rinvenimento di parassiti.
 - 4.3. € 350 (trecentocinquanta/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
 - 4.5. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.
 - 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - 4.7. € 800 (ottocento/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.
 - 4.8. € 1.500 (millecinquecento/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
 - 4.9. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura o presso i Centri Refezionali.
 - 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
 - 4.11. € 1.000 (mille/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
 - 4.12. € 300 (trecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
 - 4.13. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.
 - 4.14. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 - 4.15. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
 - 4.16. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco.
 - 4.17. € 800 (ottocento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.C.
 - 4.18. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara
 - 4.19. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso i centri refezionali
 - 4.20. € 2.000 (duemila/00)

Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.

5) *Tempistica.*

5.1. € 300 (trecento/00)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 250 (duecentocinquanta/00)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

5.3. € 1.500 (millecinquecento/00)

Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara.

6) *Personale.*

6.1. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo V del presente Capitolato.

6.2. € 1.500 (millecinquecento/00)

Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.

7) *Varie.*

7.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Comune ad eseguire i controlli di conformità.

7.2. € 500 (cinquecento/00)

Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".

7.3. da € 250 (duecentocinquanta/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

Le infrazioni accertate esonerano la concessionaria dal pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese dell'I.C.

Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Alle suddette penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune potrebbe essere tenuto a effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile alle responsabilità dell'I.C.

Il Comune, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempienze relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo di PEC/raccomandata con ricevuta di ritorno, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'I.C. ha facoltà di presentare, anche a mezzo PEC, le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della raccomandata. La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. Il Comune procederà al recupero delle penalità comminate all'I.C. e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

ART. 54 - CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI -

L'I.C. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo quanto previsto dall'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e secondo le modalità che verranno comunicate allo stesso dal Comune con apposita nota. Nel caso in cui l'I.C. non stipuli il contratto nel termine fissato nella suddetta nota, decade dall'aggiudicazione. La concessione, sussistendone i presupposti, sarà aggiudicata al concorrente che segue nella graduatoria di gara. Con la medesima comunicazione di decadenza dall'aggiudicazione, il Comune porrà a carico dell'I.C. le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. Il Comune in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la garanzia provvisoria a corredo dell'offerta di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'I.C., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dal Comune, dovrà:

- presentare la garanzia definitiva secondo le condizioni e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di convocazione alla stipula del contratto.

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.C., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; il Comune potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali o per qualsiasi altra causa, l'I.C. dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune.

L'affidamento oggetto della presente concessione sarà efficace per il Comune finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'I.C. per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32, commi 6, 7 e 8 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune potrà chiedere, se del caso, il prolungamento della vincolatività e dell'irrevocabilità dell'offerta presentata dagli operatori economici concorrenti.

Sussistendo i presupposti previsti dall'art. 32, commi 8 e 13 del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune avrà la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata del contratto - in tutto o in parte - all'I.C. che dovrà dare immediato corso alla stessa, attenendosi alle indicazioni fornite nella comunicazione di aggiudicazione.

L'I.C. assumerà, con la sottoscrizione del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

Per indicazione si espongono, in logica approssimata i costi contrattuali:

- Spese gestione gara circa € 3.000,00=,
- Diritti di Segreteria presunti € 429,22=,
- Spese registrazione contratto e valori bollati presunti € 245,00=.

ART. 55 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -

1. E' vietata la cessione del contratto o il subappalto, sia totale che parziale, senza preventiva autorizzazione del Comune, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati.
2. Per quanto attiene a cessione e subappalto si applica quanto previsto agli artt. 105 e 106 del D.Lgs 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni.
Non è subappaltabile l'attività di produzione e di confezionamento dei pasti e la somministrazione degli stessi presso i centri refezionali.
3. Non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Il subappalto, deve essere dichiarato in sede di ammissione alla gara, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, a pena di nullità.

ART. 56 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -

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

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.C.
- b) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione dell'I.C.
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.C. (salvo deroghe previste)
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi

- f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.C.
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
- j) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto
- k) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore
- l) mancata attivazione del sistema informatizzato per la gestione della prenotazione e dei pagamenti dei pasti da parte dell'utenza
- m) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- n) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG.
- o) totale delle penali annue superiore al 2,0% del totale del contratto.

Art. 57 – MODIFICHE AL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI RINVENIENTI DALLA CONCESSIONE

A norma dell'art. 106 e dell'art. 175 del D. Lgs. n. 50/2016, modifiche e varianti al contratto dovranno essere preventivamente autorizzate dal RUP. All'I.C. è vietato portare modifiche e varianti autonomamente.

Le modifiche e le varianti, ai sensi dell'art. 106, comma 7, potranno essere valutate nei seguenti casi:

1. modifica del numero di utenti;
2. servizi o forniture supplementari che si dovessero rendere necessari e previste nella concessione. In tal caso il RUP darà conto che un cambiamento del contraente produrrebbe entrambi i seguenti effetti:
 - a. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito della concessione;
 - b. comporti una consistente duplicazione dei costi.
3. circostanze imprevedute e imprevedibili, che non alterino la natura generale del contratto, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

Le modifiche sopra indicate potranno essere apportate se l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50 per cento del valore del contratto. In caso di più modifiche successive, tale limitazione si applica al valore di ciascuna modifica.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'I.C. sarà tenuta all'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto e non potrà far valere alcuna pretesa di risoluzione.

Si applica, per quanto non previsto, l'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016, nelle parti applicabili al presente contratto, anche per ciò che concerne la disciplina della cessione dei crediti dell'I.C. rinvenienti dall'esecuzione della concessione.

ART. 58 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato e contenute nell'offerta, l'I.C. avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione, incluse altresì eventuali prescrizioni integrative emanate dagli organismi di controllo competenti.

Ai fini delle verifiche antimafia, l'I.C. si impegna a comunicare al Comune i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento ai loro assetti societari, chiamati a realizzare l'intervento, compresi i nominativi dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili": trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti.

L'I.C. si impegna a riferire tempestivamente al Comune ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dei lavori nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. Analogo obbligo verrà assunto da ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nella realizzazione dell'intervento. I suddetti obblighi dovranno essere recepiti anche dal contratto; si intende che tali obblighi non sono sostitutivi dell'obbligo di denuncia all'autorità giudiziaria dei fatti attraverso in quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza.

ART. 59 - DANNI -

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o per cause ad esso connesso, derivano al committente o a servizi, a persone o a cose, è senza riserva di eccezioni a totale carico dell'I.C..

ART. 60 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TARIFFE -

L'I.C. praticherà il prezzo per pasto presentato in sede di offerta fino alla scadenza del contratto, secondo quanto disposto dal presente contratto.

Il pagamento del corrispettivo a carico del Comune sarà effettuato con cadenza mensile, dietro presentazione di regolari fatture elettroniche, emesse secondo quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007, in base ai pasti rispettivamente ed effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento.

Il corrispettivo a carico del Comune, sarà la differenza fra costo pasto definito in sede di gara e la quota a carico dell'utente (bambino/a iscritto/a al servizio di ristorazione scolastica), oltre al costo per gli insegnanti/il personale scolastico ed i dipendenti comunali aventi diritto, descritti nel presente Capitolato Speciale.

Il pagamento della fattura avverrà a mezzo di bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricezione da parte del Comune della fattura elettronica.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136, si obbliga:

- ad utilizzare, per i pagamenti connessi al contratto per il servizio in oggetto, apposito conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, da accendere o acceso presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A..
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al contratto in argomento sul citato conto corrente dedicato e ad effettuarli esclusivamente tramite bonifico bancario o postale fatta eccezione per i pagamenti in favore di enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, nonché quelli in favore di gestori e fornitori di pubblici servizi, ovvero quelli riguardanti tributi. Resta fermo per tali ultimi pagamenti l'obbligo di documentazione della spesa;
- a riportare sul bonifico bancario o postale di cui al punto precedente, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) comunicato dal Comune;
- a comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato per le finalità del presente articolo entro sette giorni dall'accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'aggiudicataria per la richiesta di interessi di mora

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture per cause di forza maggiore non potrà dare titolo all'I.C. per la richiesta di interessi di mora.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati eventuali addebiti all'I.C. per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui agli articoli precedenti fino all'emissione del relativo provvedimento.

ART. 61 – ASSUNZIONE DELLE MOROSITA' -

L'I.C. assume il rischio degli utenti morosi.

L'I.C. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non rimosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

L'I.C., prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti.

Per ogni anno scolastico, l'accettazione dell'iscrizione al servizio di ristorazione di ogni singolo utente sarà vincolata dal pagamento di ogni eventuale somma ancora dovuta per i servizi già erogati.

In merito all'eventuale possibilità, da parte dell'I.C., di sospensione del servizio agli utenti morosi, non si esclude a priori la possibilità di tale azione, la quale, però ed in ogni caso, dovrà essere preventivamente concordata con il Comune.

ART. 62 - REVISIONE PREZZI -

Durante il periodo della concessione, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.C. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/11/2020, in misura

percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni. L'I.C., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere al Comune l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.C.

ART. 63 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO -

Il Comune verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

Quest'ultimo ha il compito di coordinare, controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione e verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. Dopo che il contratto è divenuto efficace, si procederà a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

A seguito dell'ultimazione periodica delle prestazioni, il direttore dell'esecuzione, attraverso accertamenti e riscontri che ritiene necessari, procederà alla verifica della conformità della prestazione eseguita a quella pattuita, al fine di accertarne:

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto.

A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio.

E' fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

ART. 64 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -

L'I.C. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso, per consentire lo svolgimento del servizio.

ART. 65 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale, si farà riferimento alle norme del Codice Civile ed a tutte le altre disposizioni che regolano la materia.