



COMUNE DI INDUNO OLONA

(Provincia di Varese)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N° 122

COPIA

OGGETTO: RETTIFICA E INTEGRAZIONE ALLA BOZZA DI CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ASILO NIDO ANNI 2018-2019 . APPROVAZIONE

L'anno **duemiladiciassette** addì **cinque** del mese di **Settembre** alle ore 19:00 si è riunita nella solita sala del Civico Palazzo, su convocazione del Sindaco, la Giunta Comunale composta dai Signori:

CAVALLIN MARCO	SINDACO	Presente
COLOMBO MAURIZIO	VICE SINDACO	Presente
COLOGNESE MONICA	ASSESSORE	Presente
FILPA MONICA	ASSESSORE	Presente
REDAELLI STEFANO	ASSESSORE	Presente
ANDREOLETTI CLAUDIO	ASSESSORE	Presente

Partecipa, con le funzioni di legge, il Segretario Generale DOTT. DIEGO BARBERIS .

Il Sig. CAVALLIN MARCO assume la presidenza, e riconosciuto legale il numero degli intervenuti, dichiara valida la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO che in data 04/07/2017 con deliberazione di G.C. n° 108 è stata approvata la bozza di capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica ad oggetto " Capitolato d'appalto per l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica scuola dell'infanzia , scuole primarie e asilo nido a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione nazionale sul green public procurement e ai criteri ambientali minimi approvati con d.m. 25.7.2011.periodo 01.01. 2018- 31.12.2019 più eventuale proroga di durata pari al biennio che segue, con termine pertanto al 31/12/2021 "

CONSIDERATO che si rende necessario integrare la bozza del capitolato della quantificazione dei costi della manodopera componenti il prezzo del servizio posto a base d'asta, come prevede l'art. 23 comma 16 del codice Contratti;

RITENUTO pertanto di rettificare la bozza di capitolato per l'affidamento del servizio di refezione scolastica approvata con deliberazione G.C. n. 108/2017 e di allegare il testo quale parte integrante e sostanziale del presente atto;

DATO ATTO che è stato acquisito parere favorevole di regolarità tecnica dal Responsabile del Settore interessato di cui all'art. 49, comma 1 e s.m.i., del T.U.E.L. del 18.08.2000 n. 267, che allegato al presente atto ne forma parte integrante e sostanziale;

PER propria competenza ai sensi dell'art. 29 dello Statuto Comunale e dell'art.48 del T.U.E.L. del 18.08.2000 n. 267;

AD UNANIMITA' di voti palesemente espressi:

DELIBERA

- 1) Di rettificare e approvare la nuova bozza di capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica ad oggetto " Capitolato d'appalto per l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica scuola dell'infanzia , scuole primarie e asilo nido a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione nazionale sul green public procurement e ai criteri ambientali minimi approvati con d.m. 25.7.2011.periodo 01.01. 2018- 31.12.2019 più eventuale proroga di durata pari al biennio che segue, con termine pertanto al 31/12/2021 .
-
- 2) Di allegare quale parte integrante e sostanziale del presente atto il testo corretto.

Con unanime, separata e successiva votazione, palesemente espressa, la presente deliberazione viene dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 comma 4 del T.U.E.L. del 18.08.2000 n. 267, stante l'urgenza di dare avvio alle procedure di appalto.



COMUNE DI INDUNO OLONA
(Provincia di Varese)

Via Porro 35 - 21056 Induno Olona P.I.V.A. 00271270126

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA , SCUOLE PRIMARIE E ASILO NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25.7.2011. PERIODO 01.01. 2018- 31.12.2019 PIÙ EVENTUALE PROROGA DI DURATA PARI AL BIENNIO CHE SEGUE, CON TERMINE PERTANTO AL 31/12/2021

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE E REGIME GIURIDICO

1.1. Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e i docenti delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie e dell'asilo nido comunale. I servizi oggetto dell'appalto sono l'organizzazione, la gestione e la somministrazione in tutti i giorni feriali, secondo le frequenze previste dal calendario scolastico, escluso il sabato ed i giorni festivi, di un pasto giornaliero agli alunni ed al personale scolastico (docente e non docente secondo le normative vigenti) dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia e scuola primaria che usufruiscono della mensa scolastica nonché il riassetto dei locali di tutti i plessi scolastici interessati al servizio di refezione.

Per i bambini dell'asilo nido è prevista anche la somministrazione della merenda e di un piccolo spuntino a metà mattina.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la ristorazione scolastica con alimenti derivanti parzialmente da prodotti biologici certificati, come meglio specificato negli articoli seguenti;
- 2) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze giornaliere, ordine dei pasti, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web appartenente al Comune e accessibile alla Ditta di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

1.2 Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP approvato con D.M. n.135 dell'11.4.2008).

1.3 Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà, pertanto, attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari.

La ditta deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, tenendo conto della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico- sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

Il Comune svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

La dimensione del servizio oggetto dell'appalto è desumibile orientativamente dai seguenti dati:

ASILO NIDO -1 centro cottura agosto)	n. 1,500 circa pasti/anno (chiusura
SCUOLA INFANZIA - 1 centro cottura settembre al 30 giugno)	n. 14.000 circa pasti/anno (da 1
SCUOLA PRIMARIA -1 centro cottura settembre al 8 giugno)*	n. 26.000 circa pasti/anno (dal 20
TOT.	n. 41.500 circa pasti/anno

*le date sono indicative

Il numero dei pasti riportato è comunque indicativo e può subire variazioni nel corso delle settimane e nel corso dell'anno in funzione dell'effettiva presenza dell'utenza e dei calendari scolastici.

Il concessionario provvederà quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni dei pasti e che verranno differenziati per tipologie con precisazioni delle diete speciali (occasionali o continuative, queste ultime confezionate in monoporzioni nominative).

Alla fine di ogni mese il concessionario dovrà comunicare al Comune il prospetto dei pasti erogati nel mese precedente, differenziato per ogni plesso e per ogni centro cottura.

1.4 Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di sicurezza dei lavoratori, prevenzione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e le altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori.

Dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D.Lvo 81/2008, successive modifiche ed integrazioni. In allegato al presente capitolato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

Il Concessionario si impegna a sottoscriverlo, all'atto dell'aggiudicazione e redatto nella forma definitiva, ed a porre in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

Il Concessionario si impegna inoltre a coordinarsi con la Stazione Appaltante per le opportune modifiche al documento in caso di necessità.

1.5 Il Concessionario dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP come indicato dell'art.5 del Reg. CE 852/2004., specifiche per il Centro Cottura, per i refettori scolastici e per le cucine asili nido.

Dovrà altresì garantire il rispetto della Normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

Il Concessionario dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

Il Concessionario dovrà presentare al competente sportello unico territoriale (SUAP) la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e la valutazione del rischio igienico.

Nella formulazione dei pasti dovranno essere rispettate le "Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica – Ed. 2016" proposte dalla ATS dell'Insubria e consultabili sul sito internet www.ats-insubria.it nell'Area tematica "Nutrizione", i "Fabbisogni nutrizionali" dell' Allegato D al presente Capitolato per l'Asilo Nido, nonché fare riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010; Le tabelle dietetiche dovranno essere inviate all'ATS di competenza per la validazione.

1.6 Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati sia in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione comunale sia in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.)o dell'asilo nido, sia per cause di forza maggiore. Non devono essere somministrati BIS.

1.7 La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc). Solo per documentate esigenze tecniche (Capitolo 5 punto 5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti del D.M. 25 luglio 2011) potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso in materiale biodegradabile e compostabile (in conformità alla norma UNI EN 13432:2002), oltre ai tovaglioli ed alle tovaglie che rispettino i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche.

L' Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare i luoghi di somministrazione (sempre nell'ambito del territorio comunale) e gli orari di svolgimento del servizio.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui al precedente punto, l'Ente non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e la ditta rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) vengano superati o non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

ART. 2 – DURATA E CONSEGNA DEL SERVIZIO

2.1. La durata del presente contratto è riferita al periodo dal 01.01.2018- 31.12.2019.

Successivamente, alla scadenza, qualora il servizio si sia svolto in maniera soddisfacente e accertatane la convenienza, è prevista una proroga opzionale alle stesse condizioni di aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'art. 28, di durata pari al biennio che segue, con termine pertanto al 31/12/2021.

Nel caso, l'amministrazione notificherà tale intenzione di proroga all'aggiudicatario entro il semestre precedente la scadenza (entro quindi il 30/06/2019).

2.2. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno trenta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara e comunque per un tempo non superiore a quattro mesi.

ART. 3 – CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della Legge, del Regolamento, di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché, alla completa accettazione del Capitolato ai fini della sua perfetta esecuzione.

In particolare la concessionaria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli art. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO E IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo posto a base di gara è comprensivo di qualsiasi onere accessorio. Il valore complessivo dell'appalto, tenuto conto dell'esercizio della possibile opzione (complessivamente 4 anni) ai sensi di quanto previsto dall' art. 63 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, è stimato in € 879.700,00 I.V.A. esclusa, relativi alla concessione del servizio di ristorazione scolastica, comprensivi di €. 17.594,00 pari al 2% dell'importo a base d'asta consistente negli oneri per la sicurezza ai sensi del D. L. 81/ 2008.

L'importo posto a base di gara pari €. 879.700,00 oltre IVA , complessivi per l'intero periodo sopra evidenziato consistente in due anni + due tiene conto dei seguenti prezzi unitari posti a base d'asta:

materna :	€ 5,20
primaria e nido	€ 5,35

L'importo è stato calcolato sulla base dei prezzi unitari a base d'asta sulla base del numero totale annuo presunto dei pasti (41.500) moltiplicato per quattro anni per un totale di 166.000 pasti forniti per i quattro anni .

Le Ditte partecipanti alla gara esprimeranno l'offerta rapportandola al prezzo del singolo pasto, che si intende impegnativo e vincolante, e che compensa interamente tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Si evidenzia che, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D. Lgs n. 50/2016 su un costo medio di pasto di €.5,00 € 2,58 di costi relativi alla manodopera.

ART. 5 - REVISIONE PREZZI

Trattandosi di prestazione continuata nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico 2019/2020, pertanto il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2019 applicando l'indice ISTAT riferito al mese di luglio, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 6 -DUVRI

Fa parte della documentazione della presente concessione il Documento Preliminare di valutazione dei rischi di interferenza, per la gestione dei rischi dovuti alla presenza di interferenze nei refettori e negli spazi connessi e asserviti. Il DUVRI definitivo sarà costituito dal documento preliminare con le eventuali modifiche ed integrazioni, o eventuali informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentata dalla concessionaria o eventualmente dalla scuola o a seguito di esigenze sopravvenute. Il DUVRI definitivo dovrà essere redatto anteriormente alla stipula del contratto. Gli oneri della sicurezza derivanti dalla individuazione dei rischi interferenziali sono posti a carico della Concessionaria.

ART. 7 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

a) Servizio di refezione scolastica

Per quanto concerne il servizio di refezione presso le scuole dell'Istituto Comprensivo Statale, si precisa che vi sono due centri cottura, uno situato presso la scuola Don Milani per infanzia e primaria e uno presso la scuola Ferrarin; il concessionario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per l' approntamento dei pasti e alla preparazione e distribuzione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale non docente autorizzato alla fruizione del servizio. Il personale a carico del concessionario dovrà inoltre provvedere alla preparazione dei locali destinati a refettorio, allo sbarazzo ed al riassetto degli stessi.

Il servizio dovrà essere erogato secondo i programmi di utilizzo dei plessi scolastici.

Gli orari della distribuzione dei pasti sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia :ore 11.40

Scuole primaria :ore 13.00

b) Servizio di refezione all'asilo nido

Per quanto concerne il servizio di refezione presso l'asilo nido si precisa che presso la sede comunale è situato un centro cottura all'interno dell'asilo.

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti compresi: latti speciali, omogeneizzati, creme di cereali, pastine speciali e biscotti, delle merende e della piccola colazione e alla preparazione dei pasti per i bambini, le educatrici ed il personale non docente eventualmente autorizzato alla fruizione del servizio.

Il personale a carico del concessionario dovrà inoltre provvedere alla pulizia/ sanificazione delle stoviglie e della cucina.

L'orario di distribuzione dei pasti è il seguente:

Asilo nido : ore 9,30 1^ merenda /ore 11.30 pasto / ore 15.00 2^ merenda

Il servizio verrà erogato nei refettori dei plessi scolastici. Il Comune mette a disposizione, ad uso gratuito, la struttura e gli impianti esistenti nei plessi scolastici al fine dell'erogazione del servizio (cucine, locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti) nelle condizioni e con le attrezzature e gli arredi descritti in apposito inventario.

Al momento della cessazione del contratto, le strutture cedute in uso e i beni consegnati dovranno essere restituiti, nella stessa quantità e nello stesso stato in cui sono stati ricevuti.

Sono pertanto a carico del concessionario tutte le operazioni di manutenzione ordinaria di tutti gli strumenti e degli utensili in dotazione alle cucine.

Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni perdite e danneggiamenti resta a totale carico del concessionario. Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. Il concessionario nei

casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale si impegna a fornire un cestino freddo con l'esclusione di conserve in scatola. Di questa circostanza deve rendere tempestivamente edotte il Comune e le Istituzioni Scolastiche.

ART. 8 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DEI PASTI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Per il servizio di ristorazione scolastica la ditta deve provvedere all'acquisizione, la realizzazione, la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione giornaliera dei pasti, l'addebito e la riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente da gestire per tutta la durata del contratto. Il sistema informatico relativo al servizio della mensa scolastica dovrà esser pienamente funzionante quando, sulla base delle indicazioni del dirigente scolastico, prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

Il sistema dovrà essere interamente web based e sito presso una Server Farm Certificata ISO 27001. Per assicurare la massima affidabilità, sicurezza e continuità di servizio anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata nella descrizione del progetto, dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001.

I processi che la ditta, tramite il sistema, dovrà gestire sono i seguenti:

- costituzione e aggiornamento di una banca dati (iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico – ovvero al momento dell'attivazione - e relative variazioni) con l'anagrafica degli utenti (alunni, insegnanti e altri adulti aventi diritto al pasto gratuito, cittadini assistiti), distinti per ordine di scuola, plesso e classe, e l'indicazione dei relativi adulti responsabili del pagamento; al Comune di Induno Olona, che già utilizza tale servizio, deve essere garantito il rilevamento e la migrazione della banca dati esistente.
- rilevazione giornaliera dei pasti
- trasmissione al centro cottura, giornalmente, entro le ore 9.30, dei dati relativi alle prenotazioni dei pasti (per dati si intende: nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione, insegnanti o altri adulti assegnati, diete speciali,) affinché il software traduca i dati in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili al centro cottura e al Comune per i controlli sui pasti ordinati, sulle diete, sui pagamenti delle tariffe previste, ecc.;
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche attraverso punti di ricarica sparsi sul territorio senza oneri a carico dell'utenza. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto. La lista dei punti di ricarica e le altre modalità attivate dovranno essere comunicate al Comune;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e la verifica della regolarità, correttezza e completezza delle informazioni pervenute al sistema;
- gestione completa delle comunicazioni con i genitori e gli altri utenti, compresi i solleciti di pagamento, con documenti cartacei o altro sistema di comunicazione (esempio, messaggi di posta elettronica, accesso personale a portale dedicato, ecc.).
- attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- l'incasso delle ricariche e la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti; questi dati, tempestivamente aggiornati, dovranno essere accessibili al Comune in qualsiasi momento.

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti secondo le date e i periodi desiderati, le somme ricaricate, ecc..

Saranno a carico della ditta tutti i costi necessari per l'avviamento e messa a regime del sistema informatico proposto che dovrà essere funzionante all'avvio del servizio.

L'informazione circa il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmessa almeno giornalmente, al sistema centrale e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato, sempre giornalmente, all'atto della prenotazione del

pasto. L'utente potrà cancellare una prenotazione entro le ore 9.00 e quindi nulla gli verrà addebitato.

In caso di perdurante inadempienza, nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale e sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia, la ditta potrà attivare tutte le procedure legali per il recupero del credito, salvo che per i casi sociali sopravvenuti per i quali l'amministrazione si farà carico di saldare i relativi debiti, anche a tutela dei diritti dei minori.

Le seguenti fasi del sistema sopradescritto sono in carico al Comune:

- a) la comunicazione di aggiornamenti anagrafici o di altri dati incidenti sul servizio che avvengono durante l'anno scolastico (o in corso di contratto per gli assistiti);
- b) l'indicazione numerica/nominativa degli insegnanti/altri adulti aventi diritto al pasto gratuito;
- c) la comunicazione del calendario scolastico adottato dalla scuola con le relative vacanze, ponti, santo patrono, la sospensione del servizio per scioperi, gite, ecc.;
- d) la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali e la contestuale ed efficace comunicazione alla ditta.

Alla scadenza del contratto la ditta dovrà trasferire, senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software al Comune. Dovrà inoltre consegnare la banca dati completa e documentata.

Il sistema sopra descritto, su richiesta del Comune, qualora interessato, potrà essere messo a disposizione per l'incasso delle rette di altri servizi a domanda individuale (ad esempio attività integrative o asilo nido) sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

La ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e reddituali.

ART. 9 - RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

La gestione della riscossione dei corrispettivi, che fa capo direttamente alla Ditta aggiudicataria, dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. Dovranno essere previsto almeno n. 1 punto di ricarica sul territorio in modo da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento e dovrà essere altresì garantito il pagamento con "bancomat" e carta di credito. Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate. Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line",

ART. 10- RESPONSABILI DEL CONTRATTO REFERENTI PER IL COMUNE

La Ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune, in possesso di adeguato titolo di studio ed adeguata preparazione professionale;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo titolo di studio ed adeguata esperienza;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.
- un responsabile per il sistema informatico.

Tali figure dovranno cooperare con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.

Il Comune si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite proprio personale o esperti esterni incaricati, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere liberamente e senza preavviso ai locali mensa presso le scuole.

La ditta si obbliga inoltre a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) servizi competenti dell' ATS;
- b) tecnologo alimentare appositamente incaricato;
- c) commissione mensa dei genitori degli alunni.

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna e alla somministrazione;
2. nelle dispense e negli armadi delle mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione e la tipologia delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti;
3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, il loro tipo di alimentazione secondo quanto dichiarato in sede di offerta, le condizioni igieniche;
4. tramite sopralluoghi, senza preavviso, presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si obbliga:

- ad esporre in ciascun refettorio il menù vigente;
- a presenziare, nelle persone dei responsabili referenti di cui all'articolo precedente ed in relazione alle competenze richieste, alle riunioni della Commissione Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza oneri aggiuntivi.

ART. 11 – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla preparazione, al confezionamento, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, sanificazione e manutenzione ordinaria delle cucine, dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, sono a totale carico del concessionario.

Sono a carico della concessionario tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto. Le spese relative ad energia elettrica, gas, acqua pertinenti le cucine saranno a carico del comune, nonché le derattizzazioni/disinfestazioni dei locali cucina.

ART. 12 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, IMBALLAGGI, QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

La qualità e le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi a quanto indicato nell'allegato "A", quale parte integrante e vincolante del presente capitolato.

Parimenti, le tabelle dietetiche dovranno essere conformi alle "Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica – Ed. 2016" proposte dalla ATS dell'Insubria e consultabili sul sito internet www.ats-insubria.it nell'Area tematica "Nutrizione", nonché fare riferimento alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;

Le derrate alimentari dovranno rispondere inoltre alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti,
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);

- è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone;
- la ditta appaltatrice è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando il Comune lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità;
- dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nell' Allegato B) dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto;
- eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate;

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (cfr. PANGPP punto 5.3.1) si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

- frutta, verdure, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova , olio extravergine devono provenire:
 - ❖ per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) 834/2007 CE e relativi regolamenti attuativi;
 - ❖ per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG –come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n. 350;
- Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per i prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- La carne deve provenire:
 - ❖ per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
 - ❖ per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari), e da prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999 n. 350.
- Pesce deve provenire:
 - ❖ per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e relativi Regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine

- dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti)
- ❖ Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
 - ❖ Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
 - ❖ Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
 - ❖ Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
 - ❖ Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) n.510/2006, (CE) n.1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n.350
 - Per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
 - I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n.882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
 - Il Comune deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

Ai sensi del D.M.25 luglio 2011 capitolo 5 punto 5.3.6 l'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve 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, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni

Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando la stazione appaltante lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Il Concessionario dovrà indicare nella relazione tecnica presentata in sede di offerta le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso dell'anno scolastico e il cui costo sarà a carico della Ditta stessa.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, il Concessionario dovrà:

- fornire immediata comunicazione alla stazione appaltante e/o all'ufficio da questa indicato;
- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

Saranno altresì valutata la proposta di eventuali forniture di prodotti regionali a Km 0

La frequenza nel consumo dei suddetti prodotti alimentari è quella indicata nelle tabelle relative ai menu invernale ed estivo.

Il Concessionario potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P.

Art. 13 – COMPOSIZIONE DEL PASTO E VARIAZIONI DEL MENU'

Il menù dovrà essere composto da:

- un primo,
- un secondo con contorno di verdura cotta o cruda
- un piatto unico (al posto di primo e secondo piatto se previsto dalla tabella dietetica),
- un frutto fresco
- Acqua sfusa*
- Pane bianco o integrale a ridotto contenuto di sale

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per documentate esigenze tecnico/logistiche come indicato cap.5 punto 5.3.1.D.M. 21/09/2011)

L'acquisto di caraffe in plastica con coperchio sarà a carico della I.A.

* La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione dell'acqua si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel D.M. 25 luglio 2011 Cap.5 Punto5.3.4

Il menù dovrà avere grammature diverse a seconda dell'utenza a cui è destinato (alunni di scuole dell'infanzia, primaria e adulti). Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche sono riferite all'alimento crudo ed al netto degli eventuali scarti di lavorazione.

La composizione dei menù è articolata almeno su 4 settimane (rispettivamente per i periodi primavera-estate e autunno-inverno) con le specifiche grammature, ricette e composizione del pasto in nutrienti e calorie. Tale proposta dovrà in ogni caso essere coerente con le indicazioni della competente ATS. L'A.C. si impegna a sottoporre i menù all'approvazione dell'ATS competente per territorio e a comunicarne l'esito all'I.A. nonché alla commissione mensa vigente.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso dal comune tenendo conto della situazione climatica del momento.

Dovrà essere approntato un manuale di autocontrollo, come previsto dal D.L.vo 155/97, che non sia genericamente rivolto all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti ma che tenga conto delle singole realtà operative.

Dovranno essere predisposte, attuate e mantenute una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP come indicato dell'art.5 del Reg. CE 852/2004 che non siano genericamente rivolte all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti ma che tengano conto delle singole realtà operative.

Variazioni del menù sono consentite tassativamente solo nei seguenti casi:

1. per cause di forza maggiore

2. blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati del comune

Per l'ipotesi di cui al punto 1, il concessionario ricorrerà alla distribuzione di un cestino freddo.

Per l'ipotesi di cui al punto 1 e 2, la ditta si impegna ad erogare un menù alternativo, che comunque non prevederà l'impiego di conserve in scatola.

Tali variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta, specificamente motivata, da inviare tempestivamente al comune.

Variazioni al menù invece potranno essere richieste dal comune in caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di uno o più delle pietanze previste dal menu o di altre problematiche attinenti la gestione del servizio e saranno valutate eventuali proposte di pietanze sostitutive, di cui saranno fornite le relative ricette, con l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti e le cui grammature non potranno essere inferiori a quelle previste per analoghe preparazioni.

La ditta dovrà predisporre la composizione e la tipologia di confezionamento di un cestino freddo da distribuire in occasione di gite scolastiche, le cui date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dal comune con una settimana di anticipo.

ART. 14 - DIETE SPECIALI E DIETE ETICO-RELIGIOSE

□Diete speciali.

La ditta dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi sanitari preposti, come previsto dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia D.D.G.S. 01/08/2002 n° 14833.

E' possibile per l' I.A., qualora abbia in organico personale qualificato specificatamente formato, stilare schemi dietetici temporanei per patologia;le più comuni sono rappresentate da:

- diete per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple
- diete per favismo
- diete per soggetti affetti da morbo celiaco (All.E)
- diete per soggetti diabetici
- diete per particolari malattie metaboliche (fenilchetonuria, glicogenosi,...)
- dieta per soggetti in diverso stato di sovrappeso

In questo caso l'A.C. si impegna ad inviarli alla valutazione/validazione della ATS di competenza territoriale e a riferirne l'esito all'I.A. per l'applicazione.

Si allegano le indicazioni nutrizionali allergie alle proteine del latte (Allegato G)

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. Le diete speciali dovranno essere tutte distribuite prima dello scodellamento generale.

L'I.A. dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

- diete a carattere etico-religioso e in particolare:

1.dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto contenente carne di maiale) con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio. (All. H)

2.dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Anche la comunicazione delle diete etico-religiose saranno trasmesse su apposito modulo dal comune alla ditta

Tutte le diete speciali ed etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

3. E' altresì prevista la 'dieta leggera' (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 15 giorni, oltre i quali dovrà essere presentato certificato medico.(Allegato.F)

1. In presenza di esigenze particolari per disgusti individuali (inteso come atteggiamento di estrema repulsione/rifiuto/idiosincrasia verso un alimento che si manifesta al momento dell'assaggio) è necessaria una richiesta scritta da parte del genitore al Comune.

I casi di rifiuti individuali estesi a molti alimenti e preparazioni esulano dalle competenze di gestione del servizio e/o strettamente dietetiche e meritano di essere affrontati in altre sedi coinvolgendo caso per caso il personale afferente (art. 4.3.2.delle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica).

ART. 15- MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, così come prescritto dalle disposizioni igienico-sanitarie descritte nell' Allegato "C" che si allega al presente capitolato quale parte integrante e sostanziale.

La ditta deve eseguire un dettagliato e minuzioso controllo delle pietanze preparate e confezionate. Queste non devono presentare alcuna alterazione, nemmeno di tipo organolettico. La ditta deve inoltre rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare 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.

La ditta ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

In ogni centro cottura devono essere presenti stabilmente almeno la seguente figura:

a) un cuoco diplomato e dotato di esperienze varie e pluriennali,

Deve inoltre essere indicato un responsabile del servizio con funzione di coordinamento, che funga da referente nei confronti degli comunali preposti. E' richiesto che tale persona sia sempre facilmente reperibile telefonicamente e che sia presente presso le diverse strutture comunali interessate dal servizio .

Nella preparazione dei pasti sono richieste tutte quelle attenzioni da adottare in considerazione dell'età degli utenti di questo delicato servizio:

- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di confezionamento.
- Lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
- È ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale, ma non per carne e pesce.
- Le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;

- Per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche, succo di limone, cottura con vino bianco.
- Tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle; è proibita l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- Tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione al Comune responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto;
- È richiesto l'uso di prodotti a base di cloro o altri antibatterici specifici per il lavaggio delle verdure da consumare crude e della frutta.
- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente.
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).
- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.
- Tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
- Al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo;

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- come basi per la preparazione di sughi o altri condimenti i fondi di cottura, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- Non possono essere utilizzati i preparati per purè o altri liofilizzati; nel caso in cui venga inserito in menù il purè, dovrà essere ottenuto da patate fresche o congelate.
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- La soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura vincolante.

I ragù e i sughi devono preferibilmente essere realizzati nelle brasiere.

E' escluso qualsiasi ricorso alle frittiture che dovranno essere sostituite dalle cotture al forno.

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

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

ART. 16 – RICICLO E AVANZI DEI PASTI

La ditta appaltatrice deve garantire di non effettuare alcuna forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Premesso che si dovrà operare per la prevenzione dell'avanzo, per evitare lo spreco del cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile, anche in relazione alla composizione del pasto, gli avanzi di cibo provenienti dai piatti, così come il cibo pulito non distribuito, devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa l'accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile (es. confezioni di budino, tovagliame in carta).

Gli avanzi di cibo confezionato (es. budino) e la frutta (purché pulita e intatta), possono essere lasciati a disposizione della scuola, previo accordo con il Comune.

E' richiesta al Concessionario la disponibilità a studiare forme e modi per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla Legge del buon Samaritano. Per tale operazione dovrà essere pertanto effettuata una valutazione del rischio igienico e dovranno essere predisposte apposite procedure operative al riguardo

ART. 17 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE DA PARTE DEL PERSONALE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla vigente normativa, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- 3) Indossare l'apposito camice e il copricapo in modo tale da contenere tutta la capigliatura.
 - 4) Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio.
 - 5) Apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovaglette ed i tovaglioli in carta tessuto monouso e le stoviglie monouso biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432/2002.
 - 6) Indossare i guanti monouso (le mascherine se necessario) durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti).
 - 7) Iniziare la distribuzione ai tavoli solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere.
- Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle. Non devono essere somministrati BIS.
 - Le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto bianco o limone e sale iodato poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio.
 - Il pane e la frutta devono essere riposti negli appositi cestini e non direttamente sui tavoli.
 - La distribuzione deve essere effettuata con l'ausilio di carrelli su cui sarà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione.
 - La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati.
 - La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.
 - Il pane deve essere distribuito con il secondo piatto.
 - La distribuzione delle diete speciali dovrà essere completata prima dell'inizio dello scodellamento generale.

ART. 18 – APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E GARANZIE DI IGIENE.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e somministrazione dei pasti.

La Ditta dovrà predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP come indicato dell'art.5 del Reg. CE 852/2004.

Dovrà quindi essere approntato un documento di Autocontrollo, che non sia genericamente rivolto all'attività di preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti ma che tenga conto delle singole realtà operative, di cui al presente Capitolato.

Il documento dovrà prevedere un'analisi dei rischi e la rilevazione dei punti critici e le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene degli alimenti, secondo i principi del sistema HACCP.

Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso ciascuna struttura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dal Comune. La ditta dovrà fornire, a richiesta, all'Ente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

ART. 19 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

- Le procedure di riassetto, pulizia e sanificazione sono esplicate nell'Allegato C del presente Capitolato.
- I prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. N. 21/2009) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D.lgs n. 174/2000 sui biocidi e al D.P.R. N. 392/1998 sui presidi-medico-chirurgici.

ART. 20- ULTERIORI OBBLIGAZIONI E ONERI DEL CONCESSIONARIO DEI SERVIZI

24.1. La Ditta dovrà:

- a) segnalare tempestivamente al Comune la necessità di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti alle sale mensa (funzionamento boiler elettrico, pulizia degli scarichi dei lavelli, perdite d'acqua dell'impianto, ecc.)
- b) intervenire direttamente in caso di problemi di semplice ed immediata risoluzione (es. disinfestazione delle mense, ecc.) previa comunicazione al Comune;
- c) verificare periodicamente il buono stato delle prese elettriche
- d) prevedere protocolli operativi delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature. Detti protocolli, corredati dalla relativa tempistica, dovranno essere forniti anche al Comune per le opportune verifiche.
- e) mantenere le certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale.

ART. 21- PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI, TRACCIABILITÀ

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere (inclusi eventuali costi di elettrodomestici e attrezzature per le mense, costi di materiali di consumo per pulizie e lavastoviglie, acquisizione e gestione del sistema informatico) esclusa la sola IVA di legge.

Il servizio è dato in concessione, pertanto l'utenza richiedente il servizio effettuerà direttamente al concessionario il pagamento dei pasti (IVA compresa), di norma anticipatamente; cade in capo al concessionario la gestione del recupero dei crediti. In caso di perdurante inadempienza, nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale la ditta potrà attivare tutte le procedure legali per il recupero del credito, salvo che per i casi sociali sopravvenuti per i quali l'amministrazione si farà carico di saldare i relativi debiti, anche a tutela dei diritti dei minori.

La Ditta fatturerà direttamente agli utenti i pasti pagati, Iva compresa, anche tramite rilascio di ricevuta al momento della ricarica.

Le tariffe, per ciascuna tipologia di utenza, sono fissate dall'Ente che le comunicherà alla ditta entro un congruo termine prima dell'avvio del servizio, per ogni anno scolastico.

Inoltre, ogni anno, prima dell'avvio dell'anno scolastico, l'Ente comunicherà alla ditta il numero di insegnanti/adulti con gratuità autorizzati a pranzare presso ciascun plesso, distinto per classe e/o sezione e per ciascun giorno della settimana.

Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente:

- le somme relative ai pasti consumati dagli insegnanti o da altri adulti aventi diritto alla gratuità;
- le somme relative ai pasti consumati dai dipendenti comunali asilo nido;
- la quota relativa ai pasti degli alunni sabiliti dal Comune

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente (alunni, insegnanti/adulti, esenti totali o parziali) e dovranno essere corredate da prospetti mensili di dettaglio. In ogni caso ogni Comune potrà richiedere la fatturazione separata per ciascuna tipologia di utenza.

ART. 22 - CONSEGNA LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, sono consegnati alla ditta per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi concessi.

Prima dell'inizio del servizio sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e delle attrezzature, e la relativa consegna. La ditta si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa i beni avuti in consegna e di farne buon uso.

Alla scadenza la ditta è tenuta a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura della ditta uscente e sottoscritto dal Responsabile del Servizio comunale. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla ditta – dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale.

Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Le attrezzature e gli elettrodomestici sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato dalla ditta per ottemperare a obblighi di legge, al termine del periodo contrattuale rimarranno di proprietà del Comune.

ART. 23 – PERSONALE E FORMAZIONE

La Ditta si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La ditta si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta è tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva"; è inoltre obbligata a rilevare prioritariamente, e comunque proporzionalmente al fabbisogno determinato dal presente capitolato, il personale già in servizio presso le mense scolastiche nell'anno scolastico in corso e che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di lavoro.

E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dal D.Lgs 106/2009. A tale proposito la ditta dovrà:

- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio.

Viene allegato al presente Capitolato, (Allegato I), al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze, il "Documento Unico di Valutazione dei Rischi e Interferenze" relativo a possibili interferenze che richiedono misure preventive e protettive supplementari rispetto a quelle già a carico della ditta.

Tali misure devono essere adottate dalla ditta a propria cura e spese.

Nella base d'asta sono pertanto computati gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Prima della stipula del contratto, il Comune organizzerà la riunione di coordinamento tra soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico e la ditta che presenterà il proprio piano delle misure di sicurezza per l'integrazione del D.U.V.R.I. da allegare al contratto.

La ditta dovrà inoltre aggiornare, ogni qualvolta si renda necessario, in collaborazione con i soggetti interferenti (Comune, Istituto Comprensivo,) il DUVRI previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta deve fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 DPR 327/1980) da indossare durante tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del datore di lavoro.

La ditta, sia prima sia durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale istruendolo adeguatamente sui contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti.

La Ditta appaltatrice deve inoltre, nel corso dell'esecuzione del contratto, provvedere a mettere in atto il piano di formazione ed aggiornamento del personale alimentarista addetto al servizio come indicato al capitolo XII Reg. CE 852/2004.

In particolare tutto il personale adibito alla preparazione e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Pulizia e sanificazione;
- Sicurezza ed antifortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- Primo Soccorso (con particolare riferimento alle tecniche di disostruzione delle vie aeree per gli addetti alla distribuzione) e prevenzione incendi.

Inoltre la società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense
- Diete speciali e allergeni

Ogni intervento di formazione deve essere opportunamente pianificato. La pianificazione della formazione prevista per il primo anno deve essere dichiarata nel progetto presentato in sede di

gara indicando: il programma, la frequenza, il monte ore, il contenuto dei singoli interventi formativi e la qualifica del personale docente incaricato.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito presso ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza. Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista a tempo pieno presso il centro cottura che segua la preparazione dei pasti (ordinari e diete speciali) e che effettui i normali controlli. Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dai competenti uffici dell'Ente e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

La ditta è obbligata a presentare in sede di gara il proprio organigramma aziendale con particolare riferimento al centro cottura impiegato e, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato presso ciascun refettorio, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo dei responsabili del contratto ai sensi di quanto previsto dal successivo articolo 9.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato tempestivamente con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzioni temporanee.

Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificato in sede di gara, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito un contingente minimo di risorse umane necessario a garantire gli standard di qualità e sicurezza richiesti dal presente capitolato.

ART. 24 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù della settimana corrente e successiva, che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal Capitolato.

Le eventuali variazioni dovranno essere comunicate all'Autorità Scolastica e all'Ufficio competente della AC. e motivatamente giustificate.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 25 - CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE, PENALITÀ

Nell'esecuzione del servizio, la ditta ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato.

Qualora emergano inadempienze, difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da

personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio comunale competente, con lettera raccomandata, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando la ditta a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso. In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste dal presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'Ente provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Penalità :

fino a € 500,00

per mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche;

per mancato rispetto del menù giornaliero previsto;

per confezionamento dei pasti non conforme alla vigente normativa;

per distribuzione insufficiente dei pasti rispetto alle presenze rilevate;

per ingiustificato ritardo nella distribuzione dei pasti rispetto agli orari previsti;

per la conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti;

fino a € 1.000,00

per mancato rispetto del piano di autocontrollo aziendale;

per inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature, degli utensili in uso;

per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte degli addetti al servizio;

per utilizzo di materie prime non corrispondenti a quelle di capitolato;

fino a € 1.500,00

per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

per etichettatura mancante delle materie prime utilizzate, o non conforme a quanto previsto in capitolato e/o alla normativa vigente;

per rinvenimento di prodotti scaduti nei luoghi adibiti al servizio;

per sospensione del servizio senza preavviso, ancorché per giustificati motivi.

In caso di sospensione del servizio (ancorché comunicata e giustificata) l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di provvedere con un servizio sostitutivo (anche a costi superiori) con diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice, oltre la penale eventualmente comminata.

Per violazioni reiterate le sanzioni di cui sopra saranno applicate nella misura massima. A tutte le suddette sanzioni va sempre aggiunto il risarcimento del danno qualora fosse ascrivibile a responsabilità della ditta.

ART. 26 - OBBLIGAZIONI DEL COMUNE

Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature delle scuole già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti.

- il ripristino dei locali a seguito di atti vandalici, per casi esclusi da responsabilità e negligenza del concessionario.

ART. 27 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Oltre a quanto è genericamente previsto dall' art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell' art. 1456 del Codice Civile, le violazioni gravi descritte nell'articolo relativo alle "penalità".

Pertanto, a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva, la ditta incorre nella risoluzione del contratto con effetto immediato con conseguente perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo

il risarcimento di danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 28 - ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dal concessionario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e si applicano le ipotesi di risoluzione contrattuale previste dall'art. 1456 del codice civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente concedente, in forma di lettera raccomandata A.R. o tramite casella PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

Il Comune si riserva, inoltre, di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente, nei seguenti casi:

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato;
- per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
- contegno abituale scorretto da parte del personale della ditta durante l'espletamento del servizio;
- per reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, a termini dell'art. 1453 del codice civile.

In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento della ditta, il Comune si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Qualora le Ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Ente si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito alla Ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Inoltre, ai sensi dell'art. 1373 del C.C., qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze del contratto per gravi motivi, all'amministrazione comunale è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto con un preavviso da comunicarsi alla ditta con lettera Raccomandata a/r di almeno 90 (novanta) giorni.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la ditta ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

E' attribuita alla Ditta la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio all'Ente e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

ART. 30 – SUBAPPALTO

E' vietata, sotto pena di "risoluzione de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio

ART. 31 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla concessione del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto.

Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del relativo provvedimento che deve avvenire nel termine di 5 giorni, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- cauzione definitiva;
- polizza assicurativa;
- eventuale aggiornamento in coordinamento con l'ente del Documento Unico di valutazione dei rischi relativi alle interferenze (DUVRI) ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008;
- dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo;

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico del Concessionario.

ART. 32 - NORMATIVA ANTIMAFIA

La concessione dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinata al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.

La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

ART. 33 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa la ditta concessionaria quale responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata dalla data di stipula del contratto. La Ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. n. 196/2003.

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi concessi;
- non potrà procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare);
- non potrà comunicare a terzi, salvo casi eccezionali, dati che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare né diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto;
- non potrà in alcun modo diffondere e/o rendere pubblici dati sensibili e/o ipersensibili;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso;
- il trattamento di dati dovrà essere limitato ai seguenti dati e finalità:
 - 1) nome, cognome, età, scuola degli alunni;
 - 2) nome, cognome, numero telefono dei genitori; condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
 - 3) convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

ART. 34 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente, ove compatibile con la presente tipologia di affidamento (concessione).

ART. 35 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Varese. E' esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

Art. 36 - DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta appaltatrice si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali in uso per l'espletamento dei servizi specificati nel presente capitolato e di quelli che potranno essere prescritti nel periodo di durata dell'appalto.

L'Amministrazione comunale, dal canto suo, notificherà alla Ditta tutti i provvedimenti amministrativi che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

Allegato A	QUALITA' E CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI
Allegato B	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
Allegato C	DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
Allegato D	FABBISOGNI NUTRIZIONALI ASILO NIDO
Allegato E	DIETETICO SPECIALE PER PAZIENTI AFFETTI DA CELIACHIA
Allegato F	DIETA IN BIANCO
Allegato G	DIETA PER ALLERGIA ALLE PROTEINE DEL LATTE
Allegato H	DIETA ISLAMICA
Allegato I	D.U.V.R.I.



COMUNE DI INDUNO OLONA
(Provincia di Varese)

Via Porro 35 - 21056 Induno Olona P.I.V.A. 00271270126

Allegato alla deliberazione della
G.C. n.122 del 05/09/2017

**PARERI DEI RESPONSABILI DEI SERVIZI INTERESSATI A NORMA
DELL'ART. 49 COMMA 1 E S.M.I. DEL T.U.E.L. 18.08.2000, N. 267**

**OGGETTO: RETTIFICA E INTEGRAZIONE ALLA BOZZA DI CAPITOLATO
D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E ASILO NIDO ANNI 2018-2019 . APPROVAZIONE**

PARERE SULLA REGOLARITA' TECNICA

Parere **FAVOREVOLE** sulla regolarità tecnica del presente atto.

Il Responsabile del Settore Servizi alla Persona
F.to Dott. ssa Rossana Turuani

Induno Olona, 05.09.2017

Del che si è redatto il presente verbale che viene appresso sottoscritto.

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to DOTT. DIEGO BARBERIS

IL PRESIDENTE
F.to ARCH. CAVALLIN MARCO

n. 519 Reg. pubbl.

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto certifica che il presente verbale viene pubblicato, in data odierna, per rimanervi per quindici giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69).

Nello stesso giorno in cui è stato affisso all'Albo pretorio, il presente verbale viene comunicato con elenco ai Capigruppo Consiliari ai sensi dell'art.125 del T.U.E.L. DEL 18.08.2000, N.267.

Li, 13 08 2017

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMM.VO
f.to Dott. Diego Barberis

E' copia conforme all'originale in carta libera ad uso amministrativo

Li, 13 08 2017

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMM.VO
Dott. Diego Barberis

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

La presente deliberazione è divenuta esecutiva il 05/09/2017 perchè dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del T.U.E.L. 267/2000

Li, 13 08 2017

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMM.VO
f.to Dott. Diego Barberis

