



COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO

Via Carebbio, 32 - 25046 CAZZAGO SAN MARTINO (BS)

Tel. 030.7080319 - Fax: 030.7080304

Area Servizi alla Persona

pec: protocollo@pec.comune.cazzago.bs.it

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

SCOLASTICA

E

RISTORAZIONE A DOMICILIO

dal 01.01.2020 FINO AL 30.06.2024

CIG 7970661D86

Art. 1 -Oggetto della concessione

Il presente capitolato speciale ha per oggetto la concessione del **Servizio di Refezione Scolastica e Ristorazione a Domicilio**.

Il Servizio di refezione Scolastica è da espletarsi presso i locali siti nella Scuola Primaria, di Bornato e Cazzago, e la Scuola Primaria di Secondo grado di Cazzago.

Il Servizio di Ristorazione a Domicilio comprende:

- a. produzione dei pasti presso il Centro Cottura del Concessionario,
- b. trasporto in legame freddo e consegna dei pasti agli utenti a domicilio,

Entrambi i servizi, ristorazione scolastica e ristorazione a domicilio, si ispirano ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari al fine di educare implicitamente gli utenti a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione. Il presente capitolato recepisce i principi di sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei contratti (D. Lgs. n. 50/2016). Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione. L'appaltante, in particolare, obbliga il Concessionario all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – specifiche di base come disciplinato nel corpo del presente capitolato.

Art. 2- Il Centro Cottura

I pasti verranno preparati presso il Centro di Cottura del Concessionario. **Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un tempo massimo di 45 minuti.** Il centro di cottura dovrà essere stato regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. Tutti i pasti veicolati saranno trasportati, in appositi contenitori termici, con automezzi idonei in dotazione al Concessionario. Il Concessionario, per svolgere il servizio oggetto del presente appalto, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle regole culinarie ed igienico-sanitarie, in base alla legislazione vigente (es.: Reg. CE n. 852/2004, etc.), nonché delle norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

In tal senso, a semplice richiesta del comune, l'aggiudicatario sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo relativo alle fasi di produzione e trasporto, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione dei pasti.

Inoltre il Concessionario dovrà avere a disposizione **di un ulteriore Centro di Cottura che garantisca**, in caso di non funzionamento del principale centro di cottura, **il proseguimento del servizio di cui al presente capitolato. Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un tempo massimo di 1 ora.**

I centri di cottura di cui sopra devono essere disponibili al Concessionario prima dell'inizio del servizio di cui al presente appalto e il Concessionario deve dimostrare la sua disponibilità con la presentazione di documentazione (atto di proprietà, contratto di locazione o d'uso gratuito degli stessi, ecc..) che dimostri la possibilità di uso dei locali per un minimo pari alla durata del contratto.

Art. 3- Norme igieniche Centro Cottura

Le operazioni di conservazione, preparazione, manipolazione e cottura devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui il Concessionario dovrà attenersi:

- a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;
- c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- k) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- l) Al momento della preparazione dei piatti freddi si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- m) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Conservazione e distribuzione di alcune derrate

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Imballaggi

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%.

Riciclo

È vietata il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, il Concessionario può recuperare i cibi non somministrati e destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

Sprechi alimentari

In ottemperanza a quanto previsto dalle *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del Ministero della salute del 16 aprile 2018, il Concessionario è tenuto a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione.

Le eccedenze alimentari verranno recuperate a favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, e di soggetti individuati dall'Amministrazione Comunale.

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

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

- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

Conservazione dei piatti freddi

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni.

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

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

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta.

La pommarola, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

PARTE SECONDA- CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Art 1- Disposizioni generali

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche. Inoltre, le derrate alimentari utilizzate per le preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, con divieto di cibi precotti, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";

- 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;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante “*Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità*”;
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante “norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173”;
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento - Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).

Art. 2- Specifiche tecniche confezioni ed etichette

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 3 – Garanzie di qualità

Su richiesta del Comune, il Concessionario deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 4 - Prodotti “certificati” e classificazione materie prime

L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti biologici, a denominazione protetta e a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017, provenienti da filiera corta.

A) Prodotti Biologici

I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura “*agricoltura biologica regime di controllo CEE*”, il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al punto 5.3.1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 21 luglio 2011.

B) Prodotti a Marchio Controllato

Il Concessionario deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- Parmigiano reggiano.

C) Prodotti provenienti dalla filiera corta

Il Concessionario deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

- Riso e pasta;
- Ortofrutta;
- Carne;
- Pollo;
- Pane;
- Affettati;
- frutta;
- ortaggi;
- legumi.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di proporre l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente.

Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

D) Alimenti esotici

In deroga al principio di filiera corta, sono ammessi prodotti esotici (quali ad esempio banane, cacao, caffè, zucchero, ananas) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

Art. 5 - Rischio di Concessione

Il rischio inerente la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica e ristorazione a domicilio è completamente a carico del Concessionario che renderà quindi i servizi non a favore dell'amministrazione, bensì a favore della collettività indifferenziata degli utenti fruitori incamerando i relativi proventi.

Art. 6 - Preparazione piatti e criteri di separazione

Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Quanto alla gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 7 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

L'elenco dei prodotti alimentari individuati dal Concessionario, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

Si precisa che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, il Concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui il Concessionario dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

Art. 8 - Indicazioni per prodotti specifici

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 cottura, 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'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

- A) Sale ed estratti per brodo: Va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della Regione Lombardia per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio (se brodo vegetale non glutammato). Gli estratti/dati per brodo non devono

assolutamente contenere glutammati.

- B) Pasta secca e farina: Dovrà essere pasta di semola di grano duro, dovrà essere prodotta con le modalità previste dalla legge, e dovrà possedere i requisiti di composizione e di acidità riportati dalla normativa in vigore. La pasta non dovrà presentare, in modo diffuso, difetti tipo: presenza di macchie bianche o nere; bottatura o bolle d'aria. Dovrà essere indenne da infestazioni o parassiti o larve di qualsiasi tipo, o da muffe, o da altri agenti infestanti. I formati di pasta utilizzati dovranno essere adeguati all'età degli utenti. Gli gnocchi dovranno essere preparati con patate di qualità adeguate e farine prodotte e confezionate secondo le norme vigenti. Nel caso di pasta integrale, si richiede che sia proveniente da coltivazione biologica.
- C) Carne: 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. Potrà essere utilizzata carne bovina, di vitello, di maiale magro, di pollo e di tacchino. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti nazionali autorizzati dalla CEE e non dovranno avere subito l'azione di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti. Dovranno inoltre essere trasportate con mezzi refrigeranti e mantenuti a 4 gradi centigradi come dal DPR 327/1980 artt. 49 - 50 - 51 - 52 e s.m.i.. Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto di razza certificata di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali.
- Per ciò che concerne la carne di polli dovranno essere forniti animali provenienti da allevamenti industriali, allevati a terra, di 1° qualità, di età inferiore alle 10 settimane. Sarà privilegiato l'utilizzo di petti di pollo che permettono una più precisa porzionatura e una fruizione più facile soprattutto per gli alunni più piccoli.
- La carne suina magra dovrà essere fornita esclusivamente nel taglio denominato carré disossato e dovrà provenire da animali macellati e trasportati nel rispetto delle norme vigenti, con esclusione di verri e scrofe.
- D) Budini: Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali, senza additivi e conservanti.
- E) Riso: Dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12/11/1989 e s.m.i.. Dovrà essere dell'ultimo raccolto e non completamente raffinato (parboiled), dovrà essere secco sulla buona media dell'annata.

Dovrà essere in grani interi, pressoché uniformi, con la tolleranza ammessa dalle consuetudini commerciali per i risi di prima qualità. Non dovrà avere né punteggiatura, né perforazione, né odore di muffe, né altri odori sgradevoli. Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei od insetti, né alterato, né avariato; strofinato tra le mani non dovrà lasciare traccia di sostanze farinacee. Non dovrà avere umidità superiore al 15 – 15,5%, dovrà resistere alla cottura per almeno 15 – 20 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma.

F) Formaggi, latticini e derivati:

- FORMAGGIO PER CONDIRE E PER RICETTE: Parmigiano reggiano.

- FORMAGGIO: Asiago, Italice, Stracchino, Fontina, Parmigiano Reggiano, Mozzarella, o altri formaggi a denominazione di origine o di consorzi.

- PREPARAZIONI SPALMABILI a base di latte o formaggi freschi senza conservanti ed additivi.

Tutti i formaggi oggetto della fornitura dovranno essere di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovranno inoltre sempre corrispondere ai requisiti previsti dal DPR 30/10/1955 n. 1269 e s.m.i..

L'Asiago: dovrà essere esclusivamente di produzione nostrana regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'Asiago proveniente dalla zona tipica.

L'Italice: dovrà essere tipo "Bel Paese" maturo, cioè prodotto da almeno 3 mesi, di produzione nazionale.

Fontina-Fontal: dovrà corrispondere alle caratteristiche tipiche del Fontal in commercio.

Stracchino: avrà forma quadrata, molto schiacciata a crosta sottilissima, molle ed umido, che si mangia 15-20 giorni dopo la produzione. Sulla confezione dovrà essere riportata la data di scadenza.

Parmigiano Reggiano: dovrà essere sempre di 1° qualità. Il formaggio dovrà essere il "Grana Reggiano" prodotto nella zona di Parma, Bologna, Mantova ecc. e pertanto porterà inciso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo consorzio. Il Parmigiano Reggiano dovrà essere convenientemente stagionato e dovrà corrispondere a tutte le condizioni stabilite dalla legge in vigore (L.10/04/1954 n. 25 G.U. 21 Febbraio 1955, n. 42 pag. 954).

Mozzarelle: dovranno essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate dal latte vaccino interno nella forma di bocconcini.

Dovranno corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al DPR 30/10/1955 n. 1269. Dovranno essere fornite in confezioni sigillate e riportare la data di scadenza.

- Latte e Yogurt: dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato.

- YOGURT: Biologico, senza additivi e conservanti. Lo yogurt biologico dovrà essere ottenuto dalla fermentazione lattica provocata da latte-batteri e fermenti lattici. Dovrà essere prodotto esclusivamente con latte vaccino senza addizioni di succhi di frutta. Dovrà contenere flora batterica vivente per tutto il periodo previsto per la possibile consumazione ed inoltre:

- l'acidità lattica non dovrà essere inferiore al 6%,
- non dovrà essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio,
- dovrà essere preparato con latte vaccino pastorizzato o sterilizzato o omogeneizzato.

Nella preparazione e nella confezione dovranno essere comunque osservate le norme previste dal DPR 26/03/1980 n. 327 e s.m.i..

G) Prosciutto cotto: Senza polifosfati e caseinati e di prima qualità, dovrà essere avvolto in involucri plastici idonei rispondenti ai requisiti previsti alla legge (DM 21/03/1973 e s.m.i.). Dovrà inoltre essere munito di dichiarazione riguardante: - tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia del suino); il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; - l'assenza assoluta di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal DPR n. 322 del 18/06/1982 e s.m.i..

H) Uova: uova biologiche pastorizzate: per la preparazione alimentare dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali, di categoria A extra; uova biologiche fresche pastorizzate di categoria A extra.

L) Bresaola: IGP (Identificazione Geografica Protetta) del Valtellina.

M) Pesce: Il 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 od equivalenti).

La percentuale di glassatura dovrà essere indicata in etichetta. E' prevista una glassatura non superiore al 20%. Per i prodotti senza glassatura le perdite di acqua durante la fase di scongelamento non devono essere superiori al 5%.

I prodotti della pesca devono essere surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati. In ogni caso, il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il pesce surgelato dovrà corrispondere ai tipi richiesti, merceologicamente definiti, e dovrà rispondere alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati. Lo scongelamento del pesce dovrà essere effettuato tra 0 e 4° C., evitando il rinvenimento in acqua o a temperatura ambiente. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

N) Pane: Il pane non dovrà essere addizionato di grassi e non dovrà contenere additivi o conservanti antiossidanti o altro non consentito dalla legge. Il pane fornito deve essere a ridotto contenuto di sale (come promosso dalla Regione Lombardia attraverso l'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute" e dall'A.T.S. di Brescia) e deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve

essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. E' preferibile il pane di piccola pezzatura. Il pane deve essere di produzione artigianale.

O) Polenta: Dovrà essere preparata con farina integrale di buona qualità.

P) Olio e burro: L'olio dovrà essere extra vergine d'oliva. Questa denominazione si riferisce al prodotto che abbia un'acidità non superiore all'1%, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Le caratteristiche dovranno essere le seguenti: privo di odori e sapori sgradevoli o brucianti anche se palesi dopo il riscaldamento. Potrà essere usato il burro crudo in piccolissime quantità.

Q) Marmellata: Dovrà essere ottenuta per la concentrazione della polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non dovrà essere alterata, colorata con sostanza diversa da quella del frutto con il quale è preparata e non dovrà contenere sostanze estranee alla composizione del frutto o essere aromatizzata con essenze artificiali.

R) Miele: Sarà preferito il tipo per il consumo diretto, vergine, integrale, di produzione nazionale, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di scadenza.

S) Pomodori pelati: Dovranno essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, che non siano la scottatura e la pelatura. I pelati non dovranno presentare aspetto, colore o sapore anormale, non devono contenere nella loro massa organismi animali e parti di essi o essere attaccati da organismi vegetali. Devono essere conformi, sia per contenuto che per inscatolamento, alla legislazione igienica e protezionistica vigente, per la conservazione degli alimenti. Le scatole di pelati dovranno essere etichettate secondo la normativa vigente. Essi devono essere senza conservanti, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione e da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurirne l'uso in giornata.

T) Biscotti e torte: Dovranno essere prodotti artigianalmente senza grassi generali generici, con poco zucchero ed ingredienti freschi e genuini. Non dovranno contenere né conservanti, né coloranti. Nel periodo estivo potrà essere distribuito del gelato di buona qualità e di produzione industriale.

U) Erbe aromatiche: Dovranno essere usate solamente erbe aromatiche fresche ed aromi naturali. Gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;

V) Frutta, verdura ed ortaggi - Frutta fresca, verdure, ortaggi devono essere stagionali. Possono essere utilizzate patate da fette e patate da purè. La frutta deve essere presente ogni giorno, con utilizzo di frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti nell'arco della settimana; si devono fornire alimenti già pronti per la somministrazione; la frutta verrà quindi sempre lavata e sanificata e sarà pronta al consumo con la buccia. La frutta non può essere sostituita da yogurt o dessert in genere;

Z) Per verdura s'intende ogni vegetale così denominato con esclusione di tuberi (patate) e legumi (piselli, fagioli, lenticchie, ceci). I prodotti ortofrutticoli dovranno essere classificati di 1° categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica, che li rende adatti al pronto consumo,
- essere privi di residui di fertilizzanti ed antiparassitari salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti,
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie a coltivazione richiesta,
- non presentare attacchi da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, non portare tracce di appassimento visibile, né danni o alterazione dovute al gelo,
- gli ortaggi freschi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati né presentare perdite di colore
- le verdure surgelate che potranno essere impiegate per la preparazione dei pasti previo parere dell'amministrazione comunale, dovranno essere al naturale ed utilizzate nel periodo in cui non sia possibile reperirle fresche sul mercato.

N.B.: Frutta, verdure e 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 articoli 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, rispettando i "calendari di stagionalità"

definiti da ogni singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

AA) Bevande: Non è consentito somministrare bevande gassate e/o alcoliche, nonché decaffeinatate o deteinatate, poiché queste ultime possono contenere residui dei solventi utilizzati nel trattamento di decaffeinizzazione e deteinizzazione. Va quindi somministrata acqua da tavola.

BB) Alimenti non consentiti: Non devono essere utilizzati: il dado da brodo contenente glutammato; conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti; residui dei pasti dei giorni precedenti; alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM.

Inoltre, non dovranno mai essere somministrati agli utenti: riso brillato, salumi vari, insaccati (mortadelle, salamelle, wurstel), cibi in scatola, formaggini fusi, olio di semi vari, strutto e burro fritto, merendine di produzione industriale, dadi per brodo, sale raffinato o glutammato sodico, verdure e frutta non di stagione e frutta sciroppata.

E' importante che venga evitata la seconda porzione, in particolare del primo piatto; il pane dovrà essere messo a disposizione dei commensali soltanto prima della distribuzione del secondo piatto (carne, pesce, uova, ecc.).

Art. 9 - Controlli

Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e il Concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dal Concessionario appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati, nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Il Concessionario, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dal Concessionario a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Controlli da parte del Comune

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa nei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per il Concessionario non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e il Concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Inoltre, il Comune si riserva di predisporre appositi rapporti/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente del Concessionario, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune.

Il Concessionario provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura, nel refettorio e al domicilio.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario.

Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Conseguenze dei controlli

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e delle tossinfezioni dovranno essere immediatamente applicate dal Concessionario. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà al Comune il diritto di risolvere il

contratto, nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario di sottoporre tutti gli addetti al servizio ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici: i soggetti che risultassero positivi dovranno essere subito allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per il Comune e per gli utenti.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 10 – Responsabilità, garanzie e stipula del contratto

Il Concessionario risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, il Concessionario si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico del Concessionario, il quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del Concessionario. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

Il Concessionario è tenuto a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

- a) R.C.T.:

- € 3.000.000 (euro tre milioni/00) per ogni sinistro;
- € 2.500.000 (euro due milioni cinquecento/00) per persona;
- € 2.000.000 (euro due milioni/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 3.000.000 (euro tre milioni/00) per ogni sinistro;
- € 2.500.000 (euro due milioni cinquecento/00) per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle “attività assicurate” della sopra citata polizza. Il Concessionario si impegna a consegnare al Comune copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall’aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all’Amministrazione. L’esecuzione del servizio oggetto del contratto non può iniziare se il Concessionario non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove il Concessionario abbia comunque iniziato l’esecuzione dell’appalto e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dal Comune, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, essa incorrerà nell’automatica decadenza dall’aggiudicazione.

Cauzione definitiva

Successivamente all’aggiudicazione il Concessionario, a garanzia dell’esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, in esecuzione del disposto dell’art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., è tenuta a presentare idonea cauzione definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all’art. 93, commi 2 e 3, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., nella misura indicata nell’art. 103 citato.

L’importo della cauzione definitiva può essere ridotto secondo quanto previsto dall’art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Subappalto

E’ vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dagli artt. 105, 106 e 174 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

E’ ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, ovvero per gli interventi di manutenzione ordinaria, di disinfestazione e di derattizzazione, oltre all’esecuzione dei piani di analisi chimica/microbiologica.

L’affidamento in subappalto è consentito e disciplinato dall’art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016, per quanto applicabile in via analogica. Il Concessionario dovrà indicare in sede di offerta la parte del servizio che intende affidare a terzi.

Il pagamento dei subappalto sarà esclusivo onere del Concessionario, che avrà l'obbligo di dimostrare l'ottemperanza a tale adempimento attraverso la trasmissione all'Ente concedente - ogni qualvolta l'Ente lo richieda - di copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subconcessionario, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Nell'ipotesi di subappalto, resta salva l'esclusiva responsabilità del Concessionario nei confronti dell'Amministrazione concedente. Il subappalto non autorizzato del servizio, ovvero in violazione della normativa vigente sarà causa di risoluzione immediata del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con conseguente incameramento della cauzione.

Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., il Concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il Comune di Cazzago San Martino, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

Il Concessionario sarà tenuto a comunicare al Comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

Il Concessionario è tenuto a comunicare al Comune tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Penalità

Fatte salve le implicazioni di carattere penale e l'esercizio dei diritti spettanti per il risarcimento danni, il Comune applicherà al Concessionario le seguenti penalità:

1. Qualità merceologica – € 1.000,00

Qualora la quantità delle derrate detenute o distribuite non corrisponda a quella stabilita dalle tabelle merceologiche.

2. Alimenti avariati – € 2.000,00

Qualora la quantità delle derrate detenute o distribuite presenti segni evidenti di deterioramento;

3. Alimenti scaduti – € 3.000,00

Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.

4. Menù – € 2.000,00

Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno senza che vi sia stata regolare preventiva segnalazione al Comune.

5. Diete – € 2.000,00

Per mancata o erronea consegna di dieta speciale.

6. Grammature – € 1.000,00

Qualora la grammatura, effettuata sulla media di 5 porzioni, dalla pietanza distribuita non corrisponda a quella stabilita.

7. Corpi estranei – € 500,00

Per rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo.

8. Tecniche di manipolazione/procedure – € 2.000,00

Qualora le procedure di conservazione e manipolazione non corrispondessero a quanto previsto nella normativa vigente, dal presente capitolato e dal manuale di autocontrollo.

9. Sanificazione – € 3.000,00

Grave mancanza d'igiene presso il Centro produzione pasti o refettorio.

10. Organigramma – € 1.000,00

Per mancata consegna, entro 30giorni dall'inizio del Servizio o per eventuali modifiche avvenute, dall'elenco nominativo del personale (Centro produzione pasti e Refettori), completo di qualifica ed orario giornaliero .

11. Concessionario del lavoro – € 2.000,00

Qualora l'Concessionario del servizio non corrispondesse per numero e qualifica a quanto dichiarato

12. Responsabile Servizio – € 1.000,00

Per sostituzione del Responsabile e del Cuoco non corrispondente per qualifica a quello dichiarato in sede di gara.

13. Personale – € 1.000,00

Personale non corrispondente per numero a quello previsto, per più di tre giorni consecutivi o di cinque giorni nell'arco di venti giorni lavorativi.

14. Analisi – € 2.000,00

Nel caso in cui le analisi microbiologiche risultassero non conformi a quanto previsto nel capitolato.

15. Temperatura – € 500,00

Nel caso di temperatura di conservazione delle derrate e dei pasti pronti non conforme.

16. Ritardi – € 500,00

Per ritardi nella distribuzione dei pasti che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente capitolato.

17. Rifiuto pietanze – € 2.000,00

Per rifiuto di una preparazione a causa di accertata imperizia o uso improprio di ingredienti o di erronee tecniche di cottura.

18. Utilizzo locali – € 2.000,00

Nel caso in cui il Concessionario utilizzi i locali affidati per uso diverso da quello stabilito senza autorizzazione dell'Amministrazione.

19. Centro di cottura di emergenza: € 1.500,00

Nel caso in cui il Concessionario non sia in possesso di un centro di cottura di emergenza entro la data di inizio della concessione, secondo quanto previsto all'art. 1 del presente.

20. Interruzione del Servizio – € 2.000,00

Nel caso di mancata segnalazione di interruzione del Servizio.

L'applicazione delle penalità viene preceduta dalla regolare contestazione dell'inadempimento contrattuale rispetto alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare entro 10 giorni regolare controdedizione. Il recupero delle penalità verrà effettuato mediante incameramento della cauzione definitiva per l'importo delle penali. La cauzione definitiva dovrà essere immediatamente integrata.

Il Comune può altresì procedere nei confronti del Concessionario determinazione dei danni subiti rivalendosi con l'incameramento della cauzione.

Nell'ipotesi che l'aggiudicatario incorra in più di 3 sanzioni, anche di natura diversa durante il periodo di vigenza dell'appalto, il Comune potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza naturale procedendo nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni, rivalendosi ed agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti.

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

Risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Concessionario in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno del Concessionario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

1. apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
2. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
3. cessazione dell'attività da parte della Ditta;
4. abbandono del servizio;
5. interruzione, in tutto o in parte, del servizio per più di 3 (tre) volte consecutive;
6. inosservanza del divieto di subappalto/subconcessione totale o di cessione del contratto a terzi;
7. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
8. gravi danni prodotti ad impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
9. destinazione dei locali di proprietà del Comune ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;

10. grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei locali messi a disposizione del Comune, per quanto di competenza, e dei centri di cottura della Ditta e nell'esecuzione della fornitura;
11. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
12. ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto;
13. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
14. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dal Concessionario;
15. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
16. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti al Concessionario dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
17. ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali;
18. inadempienze gravi, nei termini stabiliti dalla legislazione vigente al momento dell'evento, in ordine alla regolarità retributiva, contributiva e assicurativa. In relazione al rilevato inadempimento di uno o più obblighi in materia di retribuzioni, previdenza e assicurazioni obbligatorie dei lavoratori impegnati nell'appalto, la stazione appaltante può procedere a risoluzione del contratto secondo quanto stabilito dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., fatte salve le segnalazioni dovute alle autorità competenti;
19. certificazioni o documentazione falsa, esibita in sede di gara o fornita successivamente, anche nel caso in cui la falsità venga rilevata in un momento successivo all'esibizione;
20. sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
21. sopravvenuta condanna definitiva del legale rappresentante per un reato contro la pubblica amministrazione;
22. fallimento dell'appaltatore, o sua soggezione a procedura equipollente, o dei suoi aventi causa nella gestione, ovvero verificarsi di eventi che evidenzino il sostanziale venir meno in capo alla ditta appaltatrice del servizio dei necessari requisiti di affidabilità tecnica, economica e finanziaria;
23. mancata osservanza delle disposizioni relative alla tracciabilità dei pagamenti, come specificato all'art. 13 del presente capitolato e ai sensi della Legge n. 136/2010;
24. mancata realizzazione, in tutto o in parte dei servizi e/o forniture offerte in sede di gara ed illustrate nel progetto di gestione, anche se non previste nel presente capitolato o in altra documentazione di gara.

Nei casi sopra elencati il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

La risoluzione del contratto per gravi inadempienze contrattuali, inoltre, fa sorgere a favore dell'Amministrazione Comunale il diritto di affidare il servizio alla ditta successiva in graduatoria o ad altra ditta attraverso una nuova gara e/o secondo le modalità previste dalla legge. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute.

Disdetta dal contratto da parte del Concessionario

Qualora il Concessionario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro Concessionario, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto al Concessionario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del servizio.

Ipotesi di recesso

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, dando al Concessionario il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse.

In tale caso il Concessionario nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

Controversie contrattuali

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verificano durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Brescia.

Rifusione danni – rimborsi spese

Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, qualora il Concessionario, opportunamente avvisato, non adempia, il Comune di Cazzago San Martino si rivarrà sulla cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente integrata.

Art. 11 - Disposizioni in materia di privacy – Banca dati

Trattamento e gestione banca dati e dati personali

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal Reg. UE 679/2016/UE e s.m.i..

La banca dati e l'intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati particolari. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. Il concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del Reg. UE 679/2016/UE e s.m.i.. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso.

Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune e dell'Istituto Comprensivo di Cazzago San Martino (solo dati scolastici) e al termine del contratto devono essere trasferiti a tali Enti. Pertanto, in caso di decadenza della concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune e all'Istituto Comprensivo di Cazzago San Martino (solo dati scolastici), che ne detengono la proprietà.

Il Comune si riserva comunque di dettagliare con precisione i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte del Concessionario delle persone incaricate al trattamento.

Ai sensi del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 e del D.lgs.n.51/2018, in materia di protezione dei dati personali il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza od in possesso, in particolare per quanto attiene al trattamento dei dati sensibili, di non divulgarli in alcun modo, né di farne oggetto di comunicazione senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Il Concessionario si impegna a trattare i dati personali dei soggetti fruitori del presente servizio nel rispetto di quanto previsto dal citato Regolamento e dalle norme vigenti. In relazione al trattamento, allo scambio, al trasferimento, alla comunicazione dei dati personali dei soggetti fruitori del servizio il Concessionario adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi. E' fatto assoluto divieto al Concessionario di diffondere i dati personali gestiti in relazione alle attività e di comunicarli ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatte salve le eccezioni di legge (es. comunicazioni di dati a strutture sanitarie in caso di incidenti o infortuni, etc..).

Inoltre, ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 13 del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016, informiamo che Comune di Cazzago San Martino con sede in Via Carebbio 32 - 25046 Cazzago San Martino (BS), in qualità di Titolare del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti per iscritto, (e-mail/pec) o verbalmente e liberamente comunicati (Art. 13.1.a Regolamento 679/2016/UE). Il Comune di Cazzago San Martino garantisce che il trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'Interessato, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

1. Data Protection Officer (DPO) / Responsabile della Protezione dei dati (RPD) (Art. 13.1.b Regolamento 679/2016/UE). Il Data Protection Officer/Responsabile della Protezione dei dati individuato dall'ente è il seguente soggetto:

DPO	P.IVA	Via/Piazza	CAP	Comune	Nominativo del DPO
CRES S.r.l.	03842690160	Viale Kennedy, 21	24066	Pedrengo (BG)	Adamo Crotti

Il Data Protection Officer è reperibile presso lo Studio CRES LT Srl di Pedrengo (Bg), Telefono Tel. 035-335929. In caso di istanze/comunicazione scritte da inviarsi in modalità digitale il Data Protection Officer può essere contattato utilizzando l'indirizzo PEC: CRESLT@PEC.IT

2. Finalità del trattamento dei dati personali (Art. 13.1.c Regolamento 679/2016/UE)

Tutti i dati personali e sensibili comunicati dal soggetto Interessato, sono trattati dal Titolare del trattamento sulla base di uno o più dei seguenti presupposti di liceità:

- il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso (Art. 6.1.b Regolamento 679/2016/UE);
- il trattamento è necessario per adempiere a un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento (Art. 6.1.c Regolamento 679/2016/UE);
- il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento (art. 6, par. 1, lett. e));

- il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che deve essere proporzionato alla finalità perseguita, rispettare l'essenza del diritto alla protezione dei dati e prevedere misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato (Art. 9.2.g Regolamento 679/2016/UE).

In elenco, le finalità per cui i dati personali dell'Interessato verranno trattati:

- per l'inserimento nelle anagrafiche e nei database informatici comunali;
- per la gestione di obblighi di natura contabile e fiscale;
- per la gestione degli oneri derivanti dalla stipulazione del contratto;
- per la rendicontazione nei confronti degli Enti ai quali la normativa riconosce poteri di monitoraggio e controllo nei confronti del Comune;
- per ottemperare a specifiche richieste dell'Interessato.

3. Eventuali destinatari o eventuali categorie di destinatari dei dati personali (Art. 13.1.e Regolamento 679/2016/UE) . I dati personali dell'Interessato, nei casi in cui risultasse necessario, potranno essere comunicati (con tale termine intendendosi il darne conoscenza ad uno o più soggetti determinati):

- ai soggetti la cui facoltà di accesso ai dati è riconosciuta da disposizioni di legge, normativa secondaria, comunitaria, nonché di contrattazione collettiva (secondo le prescrizioni del Regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari approvato dall'Ente);
- agli uffici postali, a spedizionieri ed a corrieri per l'invio di documentazione e/o materiale;
- ad istituti bancari per la gestione d'incassi e pagamenti derivanti dall'esecuzione dei contratti.

Si rende edotto l'Interessato che il conferimento dei dati personali oggetto della presente informativa risulta essere necessario al fine di poter erogare le prescrizioni del contratto stipulato. Nell'eventualità in cui tali dati non venissero correttamente forniti non sarà possibile dare corso alle obbligazioni contrattuali. Si comunica che verrà richiesto specifico ed espresso consenso nell'eventualità in cui si verificasse la necessità di una comunicazione di dati a soggetti terzi non espressamente indicati. I dati personali relativi allo stato di salute, la vita sessuale, i dati genetici ed i dati biometrici non vengono in alcun caso diffusi (con tale termine intendendosi il darne conoscenza in qualunque modo ad una pluralità di soggetti indeterminati).

4. Criteri utilizzati al fine di determinare il periodo di conservazione (Art. 13.2.a Regolamento 679/2016/UE) . Il Comune di Cazzago San Martino dichiara che i dati personali dell'Interessato oggetto del trattamento saranno conservati per il periodo necessario a rispettare i termini di conservazione stabiliti nel Piano di conservazione dei Comuni Italiani (ANCI 2005) e comunque non superiori a quelli necessari per la gestione dei possibili ricorsi/contenziosi.

5. Diritti dell'interessato (Art. 13.2.b Regolamento 679/2016/UE) . Si comunica che, in qualsiasi momento, l'Interessato può esercitare:

- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 15 Reg. 679/2016/UE, di poter accedere ai propri dati personali;
- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 16 Reg. 679/2016/UE, di poter rettificare i propri dati personali, ove quest'ultimo non contrasti con la normativa vigente sulla conservazione dei dati stessi;

- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 17 Reg. 679/2016/UE, di poter cancellare i propri dati personali, ove quest'ultimo non contrasti con la normativa vigente sulla conservazione dei dati stessi;
- diritto di chiedere al Titolare del trattamento, ex Art. 18 Reg. 679/2016/UE, di poter limitare il trattamento dei propri dati personali;
- diritto di opporsi al trattamento, ex Art. 21 Reg. 679/2016/UE.

6. Diritto di presentare reclamo (Art. 13.2.d Regolamento 679/2016/UE). Il soggetto Interessato ha sempre il diritto di proporre un reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali per l'esercizio dei suoi diritti o per qualsiasi altra questione relativa al trattamento dei suoi dati personali.

PARTE TERZA: IL SERVIZIO DI REFAZIONE SCOLASTICA

è un servizio a domanda individuale finalizzato a favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico e a facilitare la frequenza dei cittadini del sistema scolastico e formativo.

Art. 1 - Durata della concessione

La concessione del servizio refezione scolastica, di cui al presente capitolato, ha durata di 5 (cinque) anni scolastici consecutivi a decorrere dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 (quindi, fino all'anno scolastico 2023/2024 compreso). L'inizio del servizio potrà avvenire anche successivamente all'inizio della data di inizio dell'anno scolastico, in caso di non aggiudicazione del servizio prima di tale data, e comunque il passaggio da una ditta all'altra dovrà avvenire in un periodo di festività (con almeno 5 giorni di sospensione del servizio mensa scolastico) al fine di creare il minor disagio possibile per il proseguimento del servizio. Il termine ultimo rimarrà fisso e invariabile anche in caso di slittamento della data di inizio del servizio.

L'erogazione del servizio sarà in ogni caso legata al calendario scolastico per l'anno di riferimento predisposto dalle competenti Autorità, e le date d'inizio e di fine servizio verranno comunicate secondo le indicazioni fornite dall'Istituto Comprensivo Statale "Bevilacqua" di Cazzago San Martino.

Il Comune di Cazzago San Martino nel caso in cui, al termine del contratto, non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova concessione del servizio o diversa modalità secondo le disposizioni di legge, potrà prorogare l'affidamento con specifico provvedimento per ulteriori n. sei mesi.

A tale fine il Concessionario è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni economiche e normative correnti stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento.

Alla scadenza del contratto, la ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature in buono stato ed in perfetto funzionamento.

Il Concessionario si obbliga a rendere le prestazioni della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei corrispettivi spettanti alla Ditta, a condizione che il Concessionario abbia già costituito cauzione definitiva.

Art. 2- Specifiche del Servizio

- a) nell'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto, con garanzia dell'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- b) nell'Concessionario, gestione, approvvigionamento, preparazione, cottura del pranzo presso il centro cottura (tenuto conto delle tipologie degli alunni, delle grammature per porzione, previste dall'A.T.S. di Brescia);
- c) nella preparazione della sala mensa e suo successivo riassetto, nell'apparecchiatura/sparecchiatura dei tavoli, nella porzionatura, nello scodellamento e distribuzione dei pasti nonché, date la specificità del servizio, la tipologia di utenza a cui si rivolge, e la presenza di personale scolastico, nel costante monitoraggio degli aspetti "pratici" del servizio (reintegro pane e acqua, gradimento degli alimenti, ecc.);
- d) nella fornitura degli articoli necessari alla consumazione del pasto (guanti, pellicola per alimenti, piccola attrezzatura da cucina, tovaglioli di carta, piatti, posate e bicchieri, vassoi, piccola attrezzatura da cucina, tovaglette, ...). Gli articoli già presenti presso i locali mensa dovranno essere eventualmente integrati, senza alcun costo aggiuntivo del servizio in concessione, nel corso dello svolgimento dell'attività, in caso di ammanco o in caso di aumento del numero dei fruitori del servizio.
- Ove possibile sono da preferire prodotti ecocompatibili per piatti, bicchieri, posate e bicchieri, tovaglette.
- e) nella pulizia, sanificazione ed igienizzazione, con proprio personale, mezzi e prodotti, dei locali adibiti a refettori e degli ambienti di passaggio, dei servizi igienici utilizzati da personale e dagli utenti, dei relativi arredi, delle attrezzature e degli utensili utilizzati, nonché nella derattizzazione/igienizzazione qualora necessario e/o opportuno. In particolare, per tutta la durata del servizio, dovrà essere curata sia la pulizia quotidiana che quella straordinaria, in modo da assicurare in qualsiasi momento la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del Regolamento CE n. 852/2004, s.m.i. e relative modalità di applicazione e della vigente legislazione in materia;
- f) nell'approvvigionamento degli attrezzi, dei detersivi, degli strofinacci e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali e il lavaggio, nonché di carta igienica, sapone liquido, come di seguito specificato. Ove disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.
- g) nella manutenzione ordinaria, delle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, degli utensili e, in genere, del pentolame e delle stoviglie sia da cucina che di quelli occorrenti per il servizio mensa.
- h) nell'allontanamento dei rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno della scuola. In particolare, il Concessionario s'impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani e secondo il servizio integrato di raccolta vigente nel Comune, come precisato nel presente capitolato.
- i) nell'applicazione della normativa in materia HACCP, come di seguito precisato;
- l) nella gestione di tutte le attività amministrative connesse con il servizio, ivi compresi i rapporti con l'utenza, e la riscossione della tariffa, comprese le procedure di riscossione coattiva, relativa al servizio erogato, accollandosi il Concessionario gli oneri per gli insoluti;

m) nell'espletamento di ogni attività ed onere discendenti dagli obblighi e adempimenti disciplinati nei successivi articoli, e di tutte quelle prestazioni, ancorché non specificate, che fossero necessarie perché il servizio risulti a perfetta regola d'arte ed adeguato all'importanza delle funzioni per cui è svolto.

Il servizio viene reso nei Plessi delle Primarie di Bornato e Cazzago nei giorni di Lunedì, Mercoledì e Venerdì (n. 3 per le classi a tempo prolungato 30 ore e n. 2 giorni per le classi a tempo prolungato 27 ore), nella Scuola Secondaria di primo grado nei giorni di Lunedì e Mercoledì (n. 2 giorni la settimana), con esclusione dei giorni festivi o di sospensione delle attività scolastiche, agli alunni dell'Istituto Comprensivo Statale "Bevilacqua" di Cazzago San Martino (comprendente la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di primo grado), ed al personale non docente e docente autorizzato, purché in servizio al momento di somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa. I calendari, le giornate e gli orari di somministrazione potranno essere variati dall'Amministrazione Comunale, in accordo con le autorità scolastiche locali, senza che ciò comporti il riconoscimento di alcun compenso al Concessionario del servizio. Eventuali modifiche del calendario, delle giornate e degli orari saranno tempestivamente comunicate al Concessionario.

Art. 3 - Somministrazione, orari di consumazione dei pasti, valutazione gradimento

Il Concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, e deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

I pasti relativi alle varie tipologie di utenza alunni e personale docente non docente, dovranno avere una composizione tale da assicurare il corretto apporto di elementi nutritivi. In particolare, le porzioni offerte dovranno essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari ed offrire un apporto dietetico equilibrato.

Il pranzo dovrà essere consumato agli orari indicati dall'Istituto Comprensivo Statale "Bevilacqua" di Cazzago San Martino che indicativamente sono:

- Primaria di Bornato orario di consumo 12.10
- Primaria di Cazzago orario di consumo 12.30
- Scuola Secondaria di 1° Grado orario di consumo 13.00

La fornitura dei pasti andrà effettuata nei giorni di mensa in base alle presenze effettive degli utenti, rilevate, entro le ore 8.30, dal personale incaricato dall'Istituto Comprensivo Statale "Bevilacqua" di Cazzago San Martino, in base agli accordi intercorsi in merito alle modalità di gestione del servizio, dal Concessionario.

Il Concessionario si impegna a testare trimestralmente il gradimento dei piatti previsti nel menù. Ove se ne valuti l'esigenza, le parti effettueranno una valutazione delle nuove necessità e ne potrà essere disposto l'adeguamento, previa approvazione A.T.S. Tali variazioni non comporteranno alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio è uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. E' consentita una variazione al menù non precedentemente concordata ma comunque comunicata con la massima tempestività possibile nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea dell'erogazione dei servizi pubblici (acqua, elettricità, gas, ecc...)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- non disponibilità dell'alimento nella giornata prevista per cause non imputabili al Concessionario (ad es., esaurimento di alcuni ingredienti per danni alle coltivazioni per siccità o gelo, ...). In tal caso, gli alimenti verranno sostituiti da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

Art. 4 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dal Concessionario per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare, per tutta la durata del servizio, apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome del Concessionario ed il proprio nominativo, cuffia (in modo tale da contenere tutta la capigliatura), dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino in appositi dispenser;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.

- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali.

In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consistranno in: sparcchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

NORME IGIENICO-SANITARIE

Art. 5 - Igiene della persona

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004.

Il Concessionario deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. Il Comune si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Si richiama l'obbligo di allontanamento dal posto di lavoro delle persone che presentano affezioni gastroenteriche o processi infiammatori delle prime vie respiratorie o alterazioni della cute specialmente delle mani ed avambracci.

Gli indumenti di lavoro devono essere sempre in ordine e puliti, di colore chiaro, cambiati giornalmente; in particolare, il cambio degli indumenti da lavoro con abiti personali va effettuato nell'apposito locale spogliatoio o nel locale servizi igienici, mai comunque nei refettori; gli indumenti smessi devono essere conservati negli appositi armadietti, comprese le calzature.

E' fatto divieto di fumare nei locali della mensa ed a qualunque ora del giorno.

Eventuali tagli o ferite alle mani devono essere adeguatamente protetti con guanti o altro onde evitare qualunque possibilità di contaminazione degli alimenti.

Le mani ed avambracci devono essere oggetto della massima cura ed igiene essendo il più facile veicolo di contaminazione degli alimenti; è necessario che:

- le unghie non abbiano smalti, siano tagliate corte e frequentemente pulite con apposito spazzolino, specialmente nello spazio sottounghiale;
- le mani siano lavate con sapone ed abbondantemente risciacquate: prima dell'inizio del lavoro, ogni volta si faccia uso della toilette, dopo aver starnutito ed essersi soffiati il naso, dopo aver maneggiato oggetti non puliti (sacchi di patate, cassette di verdure, scope e stracci, ecc.) ed ogni volta che si inizia e si

termina ogni fase della lavorazione del pollame e del pesce, mondatura delle verdure, impasti di carne macinata come polpette e hamburger, impastatura di dolci, ecc.;

- siano indossati i guanti appositi sia per la preparazione del cibo che per le operazioni di pulizia;
- per il lavaggio delle mani vengano utilizzati gli appositi lavelli dotati di comando a pedale.

Art. 6 – Igiene di locali, attrezzature e macchine

Tutti i locali della mensa devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia ed ordine. Le attività di pulizia del refettorio dovranno essere iniziate tassativamente dopo l'uscita di tutti gli utenti del servizio. Pertanto, quotidianamente devono essere curati il riassetto, la pulizia e la sanificazione del locale adibito a refettorio, degli spogliatoi e dei servizi igienici del personale, delle attrezzature fisse e mobili, degli arredi, degli utensili e, in generale, della piccola attrezzatura da cucina occorrente per il servizio di refezione. Inoltre:

- tutti i pavimenti devono essere ripuliti e lavati giornalmente anche nelle parti sottostanti le macchine ed i piani di lavoro;
- le pareti piastrellate devono essere ripulite e lavate giornalmente;
- le finestre e serramenti devono essere lavati con cadenza bimestrale e comunque ogni volta che sia necessario per mantenerli puliti;
- l'aria deve essere ben rinnovata utilizzando opportunamente le finestre al fine di eliminare i ristagni di umidità (vapori di cottura o di lavaggi caldi) che favoriscono lo sviluppo di batteri o muffe.

Anche scope, spazzoloni, secchi e sacchi vuoti per la pulizia devono essere lavati di tanto in tanto e disinfettati; gli strofinacci vanno lavati giornalmente; tutti gli attrezzi per la pulizia devono essere riposti negli appositi armadi e mai lasciati anche per breve tempo in vicinanza delle zone di lavorazione dei cibi.

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 7 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011.

Il Concessionario deve garantire che le attività di pulizia e di sanificazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 8 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, 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. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dal Concessionario.*

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 9 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 10 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 11 - Rifiuti ed eccedenze

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, e convogliati negli seguenti appositi contenitori per la raccolta:

- carta e cartone;
- plastica;
- vetro;
- umido;

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dai locali del centro cottura o dei refettori, nell'ambito dei cortili di pertinenza. I rifiuti dovranno essere conferiti nei tempi e nei modi indicati dal gestore della raccolta dei rifiuti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico del Concessionario.

Il Concessionario si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

Art. 12 - Derattizzazione e disinfestazione

Il Concessionario è tenuto, in adempimento al Sistema HACCP proprio, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dal Concessionario.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. Il Concessionario è tenuto ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

Il Concessionario è tenuto a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

Il Concessionario è tenuto ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 13 – Autocontrollo da parte del Concessionario (sistema HACCP)

Il Concessionario, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Pertanto il Concessionario deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico del Concessionario, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla competente A.T.S..

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Concessionario dovrà provvedere alle opportune modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Cazzago San Martino, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

Il Concessionario è obbligato a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Il Concessionario è tenuto a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (A.T.S., NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dal Concessionario.

Art. 14 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Concessionario deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dal Concessionario stesso, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:
 - pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tali quali e non sulla preparazione già miscelata;
 - risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondo piatto:
 - campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni:
 - campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
 - preparazioni dietetiche particolari quali pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;
- pane: campioni sul prodotto tale e quale;
- frutta: campioni sul prodotto tale e quale;
- dessert: campioni sul prodotto tale e quale.

Art. 15 - Strutture/Attrezzature/Arredi - Utilizzo refettorio

Il Concessionario è responsabile del corretto trattamento dei beni di proprietà del Comune e quindi di eventuali danni derivanti al Comune ed a terzi dalla presenza del proprio personale negli ambienti e dall'uso degli arredi, attrezzature ed altro da parte degli addetti dalla stessa impiegati, durante l'orario di servizio.

Il Concessionario ha l'obbligo di utilizzare i locali suddetti solo ed esclusivamente per le finalità di cui al presente capitolato.

Il Concessionario ha l'obbligo di utilizzare i locali in uso con la massima cura, diligenza e professionalità impegnandosi alla riconsegna al termine del contratto delle strutture intese nel loro complesso nel medesimo stato di conservazione rilevato alla consegna, tenuto conto della normale usura per utilizzo.

Sono a carico del Concessionario gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle attrezzature ed agli arredi presenti ~~in cucina~~ e nel refettorio utilizzato per il servizio di ristorazione.

La riconsegna dei locali e delle attrezzature dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo, imputabili al Concessionario, 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.

COMPOSIZIONE DEI PASTI – MENU' E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 16 - Indicazioni generali

Il vitto fornito deve essere conforme alle vigenti "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", alle "Linee guida per i menù della refezione scolastica" redatte dall'A.T.S di Brescia – ed alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all'Intesa tra Governo, Regioni, Province autonome di Trento e Bolzano e le Autonomie locali sottoscritta in data 29/04/2010. A tal proposito, il Concessionario si impegna ad adeguarsi ad eventuali variazioni che dovessero essere introdotte con nuovi provvedimenti.

Il Concessionario si impegna a svolgere il servizio di gestione mensa impiegando i prodotti alimentari nel pieno rispetto delle norme e delle leggi vigenti in materia sanitaria, e nell'osservanza del menù e della tabella dietetica (comprendente la composizione, le grammature, le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del pasto giornaliero) predisposta, a proprie spese, da un consulente dietetico-nutrizionale, alle cui indicazioni il Concessionario stesso deve attenersi anche per eventuali e successive modifiche da apportare con riferimento alle effettive esigenze di dieta di ciascun utente. Il menù dovrà essere diversificato per il periodo primavera-estate e autunno-inverno, e distribuito su almeno n. 4 settimane. Inoltre la composizione dei pasti e della dieta potrà variare in occasione di festività e ricorrenze varie (es., Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune o per l'utente.

Il pasto dovrà essere così composto:

- a) un primo;
- b) un secondo, con contorno di verdura fresca/cotta;
- c) in alternativa, da utilizzare in sostituzione del 1° piatto asciutto e del 2° piatto a base di formaggio e/o prosciutto, piatto unico;
- d) pane (non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale), da mettere a disposizione dei commensali soltanto prima della distribuzione del secondo piatto;
- e) frutta fresca di stagione di almeno tre tipologie differenti nell'arco della settimana (la frutta non può essere sostituita da yogurt o dessert in genere), dolce o gelato (in base a quanto previsto nel menù).

Verrà utilizzata acqua in bottigliette.

Il Concessionario provvederà ad esporre i menù giornalieri all'ingresso dei locali della mensa, in luogo visibile al pubblico, ed a consegnarne una copia ad ogni utente, qualora richiesto. A fini informativi, il Concessionario deve garantire un'informazione ai genitori degli alunni ed 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 Concessionario dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Esso dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

Art. 17 - Diete "speciali"

Il Concessionario si impegna a preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica che rispondano di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, senza che ciò comporti costi aggiuntivi per il Comune o per gli utenti. Le diete speciali sono destinate a: - soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo; - soggetti obesi; - soggetti diabetici; - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (ad es., fenilchetonuria, glicogenosi, celiachia, ...). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, che dovrà essere sottoposto all'attenzione del dietologo incaricato dal Concessionario, il quale verificherà le indicazioni ivi contenute e redigerà uno schema alimentare adeguato alla patologia. Le diete speciali dovranno garantire una proposta di pietanze e ricette il più possibile vicina al menù standard in vigore.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base. Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

Il Concessionario deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

Il Concessionario deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, il Concessionario è tenuto a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, il Concessionario deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

Il Concessionario deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose, filosofiche o ideologiche, senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per il Comune o per gli utenti.

Si precisa che è fatto obbligo del Concessionario di predisporre, con cadenza almeno bimestrale, piatti tipici della tradizione culinaria lombarda, previa approvazione dell'A.T.S..

Art. 18 - Diete “in bianco”

Il Concessionario si impegna alla predisposizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 8.30 dello stesso giorno, di diete leggere o “diete in bianco”, senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per il Comune o per gli utenti, come indicato nelle linee guida dell'A.T.S. di Brescia.

La dieta in bianco può sostituire il menù del giorno solo per brevi periodi (2-3 giorni). La dieta leggera va segnalata dalla famiglia entro le ore 8.30 dello stesso giorno. E' costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

Art. 19 - Sciopero e/o interruzione del servizio

I servizi oggetto della presente Concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e pertanto non possono essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altri casi di forza maggiore previsti dalla legge.

Le vertenze sindacali devono avvenire nel rispetto della normativa vigente e la ditta aggiudicataria, in caso di proclamazione di sciopero, deve attenersi alle disposizioni dell'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali siglato tra l'ARAN e le OO.SS. del 19/09/2002 e s.m.i..

Nulla è dovuto al Concessionario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

Il Concessionario si impegna ad effettuare l'erogazione e la continuità del servizio, alle stesse modalità del capitolato, anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri Centri Cottura da esso gestiti.

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 20 - Coordinatore responsabile del servizio

La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, saranno affidati dal Concessionario ad un proprio incaricato (denominato direttore) di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune, che dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con i soggetti interessati (personale dell'Ente, Autorità Scolastiche).

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al direttore designato dal Concessionario si intendono come presentate direttamente al Concessionario stesso. In caso di assenza o inadempimento del referente (ferie, malattie, cessazione del rapporto, ...), il Concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Il Concessionario, inoltre, è tenuto altresì ad individuare e a comunicare al Comune il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04 e s.m.i. e relative modalità di applicazione) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

Art. 21 - Personale

Per assicurare le prestazioni contrattuali, il Concessionario si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità; il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite dal presente Capitolato e delle migliorie eventualmente offerte in sede di gara.

Il Concessionario dovrà fornire qualora richiesto al Comune i nominativi del personale impiegato con specifica di numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orario di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune, con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo ed insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Il Concessionario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative, regolamenti e contrattuali vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In particolare, saranno a carico del Concessionario:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

Il Concessionario è obbligato altresì ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili ed ogni altro adempimento in ordine al rapporto di lavoro secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore. Il Comune di Cazzago San Martino resterà estraneo a qualunque rapporto fra il Concessionario ed il personale da esso adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Comune segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

Il Concessionario fornirà tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza.

In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

Tutto il personale adibito alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti oggetto del presente Capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal Concessionario sui vari aspetti della refezione collettiva, sulle circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali il Concessionario intende applicarlo, nonché secondo le vigenti disposizioni legislative in materia. Come previsto dal punto 5.5.3. dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), nell'ambito delle attività di formazione previste nel sistema di gestione ambientale del Concessionario, lo stesso dovrà garantire al proprio personale che siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; 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 e mense. Dovranno, inoltre, essere date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 22 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'Concessionario dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il Concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, CORRISPETTIVO, PRESCRIZIONI, RESPONSABILITA' E GARANZIE, STIPULA DEL CONTRATTO

Art. 23 – Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze

Il Concessionario dovrà assicurare con propria Concessionario e a sue spese un sistema di gestione del servizio di iscrizione degli utenti al servizio di ristorazione nonché di gestione amministrativa e contabile della riscossione, con la modalità prevista in sede di gara, tramite apposito sistema Web accessibile al Concessionario, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Il sistema di gestione messo a disposizione dal Concessionario dovrà garantire al Comune di visionare le presenze singole di ogni alunno/personale docente e non docente al servizio mensa.

Nel corso del periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione previa acquisizione del parere favorevole del Comune.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata, nessuno escluso o eccettuato, sono a totale carico del concessionario.

Art. 24 – Corrispettivo del servizio

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione e delle utenze.

Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuna di essi del costo unitario offerto in sede di gara (oltre IVA). Nel costo del pasto offerto s'intende interamente compensato al Concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Con gli importi di cui al presente capitolato il Concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune e dagli utenti per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi. Il corrispettivo contrattuale verrà individuato dal Concessionario a suo rischio e pericolo, sulla base della propria esperienza, delle indagini eventualmente effettuate considerando tutti i costi fissi e variabili che possono incidere nel servizio.

La tariffa individuale riferita ai pasti fruiti ed alla tariffa applicata è comunicata dal Concessionario ai familiari dell'utente del servizio.

Il Concessionario provvederà alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti garantendo che il costo offerto è onnicomprensivo e non sussiste la possibilità per il soggetto concedente del servizio di prevedere ulteriori introiti da parte degli utenti.

Il pagamento dei pasti avviene con la modalità prepagata attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno n. 01 punto di ricarica (o più punti di ricarica così come individuati in sede di offerta), presente sul territorio comunale, con il quale il Concessionario avrà cura di stipulare apposite convenzioni/contratti. Le operazioni di ricarica sono esenti da spese aggiuntive e non devono avere data di scadenza. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti. Il Concessionario garantirà modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza di ricariche non utilizzate.

Qualora vengano segnati dall'utenza errori nell'applicazione del corrispettivo il Concessionario dovrà provvedere alla modifica dell'importo pagato a partire dal primo mese successivo al provvedimento di revisione.

La comunicazione con gli utenti avviene, oltre che con documenti cartacei, anche con un sistema interamente Web based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario. La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva, in numero sufficiente per garantire un'efficace informazione volta anche a favorire i regolari pagamenti.

Spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione in via ingiuntiva per il recupero delle somme dovute, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utente insolvente. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico del Concessionario.

Il prezzo del pasto offerto corrispettivo si intende immodificabile nel primo anno di validità del contratto.

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) elaborato dall'ISTAT. La revisione dei prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico 2020/2021, pertanto il primo aggiornamento avrà effetto dal mese di settembre 2020 applicando l'indice ISTAT riferito al mese di luglio, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

La Concessione prevede, oltre il servizio di refezione scolastica e la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione del servizio della banca dati delle utenze soggetta al servizio e il servizio di rilevazione delle presenze.

NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 25 – Disposizioni in materia di sicurezza

Il Concessionario, prima dell'avvio del servizio, dovrà redigere il DUVRI, e sottoscriverlo con gli altri soggetti interferenti (RSPP del Comune, Scuola,) al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze. Nel documento, sono definiti i rischi interferenti propri dei locali mensa (strutturali e impiantistici), quelli determinati dalle attività eseguite a cura del Comune e i rischi determinati dalle attività oggetto del presente contratto. Il Concessionario è tenuto alla predisposizione, con le modalità e nei tempi previsti dalla normativa vigente, della valutazione di tutti i rischi presenti nelle attività oggetto dell'appalto, per tutte le mansioni previste. E' tenuto inoltre alla predisposizione dei protocolli e delle procedure a cui il personale del Concessionario è tenuto all'osservanza.

Il gestore della mensa regola il proprio piano di emergenza, in funzione di quello definito dall'Istituto Comprensivo Statale "G. Bevilacqua". Il Concessionario è tenuto ad adeguare la propria Concessionario interna per attuare le procedure previste nel piano, anche in coordinamento con altri soggetti appaltatori. Il Concessionario dovrà inoltrare documentazione attestante la nomina del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione, nominativo del Medico competente e la documentazione inerente la propria Concessionario della gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro. Il Concessionario si impegna a garantire la presenza costante nella struttura di

personale incaricato della gestione delle emergenze, adeguatamente formato in ottemperanza alla normativa vigente.

Il Comune fornisce le informazioni necessarie per la redazione del piano di emergenza.

Il Concessionario si impegna a rispettare gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, sottoponendoli a sorveglianza sanitaria preventiva e periodica secondo un protocollo di sorveglianza sanitaria mirato per la mansione specifica di ogni lavoratore e adottando le misure di prevenzione e protezione dai rischi. Il Comune verificherà, attraverso il proprio R.S.P.P., il rispetto di tali obblighi, anche attraverso sopralluoghi nei locali mensa e richiesta di documentazioni attestanti le attività svolte per la tutela della sicurezza e della salute di tutti i lavoratori operanti nei locali della mensa scolastica. Eventuali carenze riscontrate saranno comunicate ai rispettivi responsabili.

Tutto il personale che opera presso la struttura è obbligato a presenziare agli incontri di informazione e formazione in materia di sicurezza e salute dei lavoratori e di gestione delle emergenze, che saranno organizzati e tenuti a cura del Concessionario.

Il Concessionario si impegna a definire ed attuare programmi annuali di informazione e formazione del proprio personale per quanto attiene i rischi derivanti dalle attività oggetto di appalto.

Il Comune si impegna a coordinare con i Responsabili del Concessionario le misure di prevenzione e protezione e la loro realizzazione per quanto attiene le attività non rientranti nel presente contratto. Il Concessionario segnalerà tempestivamente, al competente ufficio Comunale, ogni infortunio accaduto nello svolgimento delle proprie attività presso i locali della mensa scolastica.

Art. 26 - Numero dei pasti, importo della concessione e prezzo del pasto

Il numero dei pasti presunti complessivamente riferiti alla concessione del servizio per l'intera durata della stessa (n. 5 anni scolastici), stimati sulla base dell'andamento degli ultimi tre anni scolastici (dall'anno scolastico 2016/2017) e della previsione dell'andamento della popolazione scolastica, è di circa n. 89.082.

Il valore stimato del contratto, riferito al periodo dal 01 gennaio 2020 al 30 giugno 2024, ammonta a € 390.354,00, oltre IVA. L'importo per l'opzione di proroga "tecnica" di n. sei mesi è pari a € 38.270,00, oltre IVA.

Il valore stimato del contratto, al netto dell'IVA, è determinato moltiplicando il numero dei pasti presunti (non vincolanti) per il prezzo del pasto posto a base di gara pari ad € 4,30.

Il contratto di concessione per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura quale contratto aperto intendendosi per tale il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire agli utenti, per il periodo individuato, esclusivamente il numero dei pasti agli alunni aventi diritto ed al relativo personale docente e non che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, la stazione appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti (sia minimo che massimo) che dovranno essere prodotti e distribuiti, ed il Concessionario 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. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o

diminuzione in conseguenza di diversi fattori quali ad esempio: l'andamento della popolazione scolastica, il numero di rientri programmati dalle Istituzione Scolastiche del territorio con riferimento all'offerta formativa. Il Concessionario, pertanto, qualora sia necessario è tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati, agli stessi patti e condizioni del contratto originario.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune al Concessionario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese dirette ed indirette ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, nessuno escluso, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto. Il concorrente con la partecipazione alla gara dichiara di assumersi a proprio rischio i relativi costi senza alcuna riserva e/o possibilità di rivalsa verso il Comune di Cazzago San Martino. Si precisa che le spese per le utenze sono a completo carico del Comune.

Art. 27 - Allegati

Fanno parte integrante del presente capitolato gli allegati sotto indicati:

ALLEGATO 1 - Piantina dei locali destinati alla refezione scolastica

Art. 28 - Richiami alla legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. Il Concessionario è pertanto tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno emanate durante la durata del contratto.

PARTE QUARTA: IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A DOMICILIO

Art. 1 - Utenti

L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da utenti domiciliari che hanno le caratteristiche citate nel regolamento approvato con Delibera di Consiglio Comunale n. 50 del 27.11.2015 "Prestazioni sociali agevolate a favore delle persone anziane" SERVIZI DOMICILIARI – Pasti a Domicilio- "sono destinatari del servizio i cittadini, residenti nel Comune, i quali si trovano nella condizione di avere necessità d'aiuto a domicilio per il soddisfacimento dei pasti giornalieri".

Art. 2 - Durata della concessione

La concessione del servizio di ristorazione domiciliare, di cui al presente capitolato, ha durata dal 01.01.2020 fino al 30.06.2024.

L'inizio del servizio potrà avvenire anche successivamente alla data suddetta, in caso di non aggiudicazione del servizio prima di tale data, e comunque l'inizio del servizio dovrà coincidere con l'inizio del servizio per la referenza scolastica. Il termine ultimo rimarrà fisso e invariabile anche in caso di slittamento della data di inizio del servizio.

Il Comune di Cazzago san Martino, nel caso in cui, al termine del contratto, non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova concessione del servizio o diversa modalità secondo le disposizioni di legge, potrà prorogare l'affidamento con specifico provvedimento per ulteriori n. sei mesi.

A tale fine il Concessionario è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni economiche e normative correnti stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento.

Il Concessionario si obbliga a rendere le prestazioni della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei corrispettivi spettanti alla Ditta, a condizione che il Concessionario abbia già costituito cauzione definitiva.

SPECIFICHE

Art. 3 – Specifiche del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, che devono essere garantite dal Concessionario, sono così sintetizzabili:

- a. produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni, presso il Centro Cottura in disponibilità al Concessionario;
- b. trasporto in legame freddo di pasti e diete speciali (riferimento alle *Specifiche del servizio - Il trasporto in legame freddo* e *Specifiche del servizio - Il confezionamento dei pasti*) per tutti gli utenti;
- c. redazione di menù in riferimento alle *Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*;
- d. campionamenti ed analisi in riferimento alle *Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*;
- e. SCIA (segnalazione certificata di inizio attività): è impegno del Concessionario adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto del presente appalto;
- f. sarà oggetto di valutazione la presentazione che Concessionario farà, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, del sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività del Centro Cottura. Solo al momento di eventuale necessità di un Centro Cottura alternativo, questo deve essere oggetto di verifica preliminare da parte del Concessionario (anche mediante figure professionali delegate) ed a spese del Concessionario.

Art. 4 – Specifiche del pasto

Le principali attività e specifiche che influenzano qualità e sicurezza dei pasti sono:

- a. le modalità di selezione dei fornitori (cfr. *Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*),
- b. le caratteristiche delle materie prime alimentari e non alimentari (cfr. *Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari e Specifiche della fornitura – I beni non alimentari*);
- c. i menù, la composizione del pasto ed altri documenti derivati (cfr. *Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*);

- d. la gestione delle diete speciali e delle diete leggere (cfr. *Specifiche del servizio – Le diete speciali*);
- e. il sistema di autocontrollo igienico-sanitario (cfr. *Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico-sanitario*).

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 5 – Il Personale

Aspetti generali

Il Concessionario deve quindi disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Concessionario.

Tutto il personale, sia presso il Centro Cottura, sia presso le Utenze coinvolte, deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio il Concessionario comunicherà per iscritto l'elenco delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine il Concessionario si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Personale addetto alla produzione dei pasti

Il Concessionario, per il servizio di produzione dei pasti, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.

Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dal Concessionario nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Personale addetto a trasporto e consegna pasti

Il Concessionario, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto, deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti nelle *Specifiche del servizio – Il trasporto in legame freddo*.

L'attività di trasporto e consegna dei pasti può essere oggetto di subappalto, nel rispetto di quanto indicato nelle specifiche del Servizio-Il Trasporto in Legame Freddo e nel rispetto del D: Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dal Concessionario nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Variazione e reintegri del personale

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio nel tempo.

Eventuali variazioni del personale adibito al trasporto e consegna pasti devono essere necessariamente motivate al Concessionario allo scopo di ottenerne approvazione. In mancanza di formale approvazione del Concessionario non può essere effettuata alcuna variazione di tale organico.

Entro i 5 giorni successivi all'aggiudicazione provvisoria il Concessionario comunicherà per iscritto l'elenco delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.

Il Concessionario dovrà fare in modo che il servizio, pena risoluzione del contratto, inizi con l'organico indicato nel *Progetto Organizzativo Gestionale*.

Personale referente

Il Concessionario rende disponibili, per le necessità di collaborazione con il Concessionario inerenti l'esecuzione del contratto, le seguenti figure referenti, i cui **curricula** dovranno essere **allegati** del *Progetto Organizzativo-Gestionale* (più funzioni possono essere svolte da una stessa figura):

- a. referente per i rapporti tra Concessionario e Concessionario – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione dell'Concessionario e sia presente, almeno mensilmente, nelle Utenze e, a richiesta, per incontri con il Concessionario;
- b. referente per gli aspetti nutrizionali – economo dietista o figura professionale di scolarità superiore che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali e delle diete leggere (*Specifiche del servizio - Le diete speciali*), per la redazione dei menù (*Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto*) e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali;
- c. referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare (in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 ed in riferimento alla *Parte Prima Indicazioni Generali art. 2 e art 3*) anche nei rapporti con il Concessionario o suoidelegati.

Per ogni funzione devono essere indicati, nel “Progetto organizzativo del personale” presentato nel Progetto Organizzativo-Gestionale: livelli, qualifiche e orari settimanali di servizio.

Formazione, addestramento e aggiornamento

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale, coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni utenza, sia opportunamente formato.

La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* unitamente alla qualifica minima necessaria dei docenti.

Per la formazione degli anni successivi al primo, il Concessionario dovrà prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere. Dettaglio della procedura seguita dal

Concessionario a tale scopo, la cui completezza sarà oggetto di valutazione, dovrà essere riportato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza) è consegnato dal Concessionario al Concessionario entro sette giorni lavorativi dallo svolgimento del corso.

Unitamente alla documentazione di cui sopra, il Concessionario deve rendere disponibile copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati (che deve essere necessariamente in forma scritta). Tali documenti potranno essere utilizzati in sede di audit per la verifica dell'effettiva competenza del personale.

Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con il Concessionario dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il Concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

SPECIFICHE DELLA FORNITURA

Art. 6 –Materie prime alimentari

Il Concessionario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti devono avere le caratteristiche previste dalle “Linee guida nutrizionali per la stesura del Capitolato d'appalto nelle RSA e nella ristorazione dell'anziano” - ASL Monza e Brianza e i suoi allegati (scaricabili dal sito: http://www.aslmonzabrianza.it/user/download.aspx?FILE=OBJ02388.PDF&TIPO=FLE&NOME=Linee_guida_nutrizionali_rsa) o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

I documenti sopra citati hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini dell'appalto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Capitolato e nei suoi allegati.

Per quanto attiene alle “Materie Prime Alimentari”, si rimanda alla Parte Seconda-Caratteristiche Qualitative dei Prodotti Alimentari del presente Capitolato.

Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni connesse alle attività di verifica effettuate dal Concessionario.

Art. 7 I BENI NON ALIMENTARI

È a carico del Concessionario la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (*) dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, essere presentati in dettaglio (precisandone la quantità proposta e il tipo) e corredati da documentazione tecnica (quanto presentato sarà considerato vincolante per l'effettiva

realizzazione del servizio e da rendersi disponibile già dall'avvio dello stesso):

- a. prodotti in carta – come, ad esempio, tovaglioli e carta monouso in rotolo;
- b. *automezzi - necessari al trasporto pasti, devono risultare dedicati al servizio, in riferimento alla *Specifiche del servizio – Il trasporto in legame freddo*;
- c. *attrezzature e dotazioni, che allo scadere della Concessione saranno gratuitamente devolute in proprietà al Concessionario:
contenitori termici ad alveoli in materiale plastico resistente agli urti, con pietanziera in materiale idoneo all'utilizzo in microonde, a chiusura ermetica in monoporzione per il confezionamento dei pasti in numero doppio rispetto agli utenti che usufruiscono del servizio;
microonde in numero sufficiente a garantire il servizio e da distribuire ad ogni utente; dovranno risultare di gestione estremamente semplificata per gli utenti;
- d. divise da lavoro e DPI – il Concessionario fornisce a tutto il personale per tutta la durata dell'appalto, divise da lavoro complete come prescritto dalle vigenti norme, calzature omologate ed altri DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi del Concessionario; ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne la continuativa disponibilità ed idoneità all'uso;
- e. divise complete per il servizio di pulizia di colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione;
- f. camici e cuffie - sono resi sempre disponibili camici e cuffie per l'ingresso dei visitatori (compresi i coordinatori del Concessionario, i Responsabili del Concessionario e i fornitori che, per necessità, devono attraversare le zone di produzione);
- g. materiali per la pulizia - detersivi, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione devono risultare sempre congrui con la pianificazione delle stesse attività; i prodotti chimici devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza;
- h. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti – devono risultare dotati di “Dichiarazione di conformità” sempre aggiornata e disponibile alla verifica del Concessionario;
- i. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso.

Art. 8- IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Per il confezionamento dei pasti, il Concessionario deve tenere conto delle seguenti indicazioni:

- a. i pasti e le diete speciali devono essere confezionate in contenitori termici monoporzione indicati nella *Specifiche della fornitura - I beni non alimentari*;
- b. tutti i contenitori devono essere idoneamente identificati.

Art 9- IL TRASPORTO IN LEGAME FREDDO

Il trasporto dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

- a. i mezzi devono risultare quotidianamente dedicati al servizio oggetto del presente appalto;
- b. i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non esserne causa di potenziale

contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.

Il Concessionario deve presentare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il Piano Organizzativo dei Trasporti; questo deve:

- a. dare evidenza del tipo e del numero di automezzi che si intendono utilizzare,
- b. dare evidenza del rispetto degli orari previsti per i servizi oggetto del presente appalto,
- c. permettere di ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra produzione e consumo, al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti, qualitative in generale e sensoriali in particolare.

Il Piano Organizzativo dei Trasporti deve quindi presentare dettaglio dei tempi teoricamente prevedibili per ognuna delle seguenti fasi: confezionamento pasti, carico automezzi, trasporto al primo utente, scarico, ripartenza per consegna a secondo utente.

La sequenza di consegna (con il dettaglio dei singoli indirizzi e relativo ordine di consegna) deve essere resa disponibile al Concessionario entro l'inizio dell'appalto e mantenuta aggiornata a seguito di ogni variazione. Per la redazione di questo documento, il Concessionario auspica la predisposizione di una mappa (anche in formato .pdf) riportante il percorso seguito con punti di consegna evidenziati.

Art. 10 - I MENU' E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il Concessionario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:

- a. sono fondamentali i contenuti della - *Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari*;
- b. devono essere predisposti menù dedicati almeno alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 6 settimane;
- c. le date di attivazione dei menù sono da concordare con il Concessionario;
- d. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
- e. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
- f. nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;
- g. la composizione del pasto comprende:
 - un primo piatto con la possibilità di scelta fra tre proposte più alternativa in bianco,
 - un secondo piatto a scelta fra tre proposte con la possibilità di una ulteriore alternativa in bianco,
 - un contorno con la possibilità dell'alternativa fra verdura cotta o cruda,
 - un frutto (con possibilità di scelta tra fresco o cotto e yogurt/mousse),
 - bibita a scelta tra acqua e vino,
 - pane.
- h. i menù devono essere corredati da ricettario con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza); nella definizione del documento di cui sopra, devono essere previste grammature maggiorate rispetto a quelle di riferimento (riportate nelle "linee guida nutrizionali per la stesura del Capitolato d'appalto nelle RSA e nella ristorazione dell'anziano" - ASL Monza e Brianza e i suoi allegati (scaricabili dal sito: http://www.aslmonzabrianza.it/user/download.aspx?FILE=OBJ02388.PDF&TIPO=FLE&NOME=Linee_guida_nutrizionali_rsa);

- i. in occasione delle principali festività, il Concessionario con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Concessionario, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate;
- j. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email o via fax) al Concessionario.

Art. 11- LE DIETE SPECIALI

Il Concessionario progetta ed eroga le diete speciali alternative con le seguenti modalità:

- a. devono essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta sia terapeutica sia etico-religiosa;
- b. devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dall'utente (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente del Concessionario, all'Autorità Sanitaria competente quando necessario, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale del Concessionario (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il Concessionario si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- c. le funzioni del Concessionario ad ogni livello coinvolte nella gestione delle diete speciali devono essere di competenza dimostrata entro l'effettivo inizio del servizio;
- d. il Concessionario, qualora venga fatta richiesta dall'utente, entro le ore 9.30 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;
- e. diete speciali devono essere confezionate conformemente a quanto indicato nella- *Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti*.

SPECIFICHE DEL SERVIZIO – ATTIVAZIONE , PRENOTAZIONE DEI PASTI

Art. 12 – Attivazione , indirizzi, ed orari del Servizio

La richiesta di attivazione del servizio pasti a domicilio sarà raccolta, valutata e trasmessa al Concessionario dall'ufficio servizi sociali.

Il servizio, deve essere reso dal lunedì al sabato, salvo richieste particolari dell'utenza, per tutto l'anno (esclusi la domenica e i festivi anche infrasettimanali)

Il pasto deve essere consegnato in un lasso di tempo tra le ore 11:00 e le ore 12:30.

La distribuzione dei pasti confezionati nel centro cottura deve avvenire attraverso personale e mezzi propri.

Art. 13 – Prenotazione dei Pasti

Pervenuta la richiesta di attivazione del servizio da parte dell'ufficio servizi sociali, il Concessionario provvede ad inviare/consegnare il menù e raccoglie poi le prenotazioni dai singoli utenti con una settimana di anticipo rispetto a quella di effettivo servizio. Allo scopo di agevolare l'utente si chiede di predisporre un modello di menù settimanale chiaro nelle scelte e semplice nella compilazione.

Il menù di ogni utente, compilato con le scelte fatte, deve essere reso in "copia promemoria", all'utente, entro la fine della settimana precedente a quella alla quale il menù si riferisce.

Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* deve essere compresa la descrizione del sistema di gestione delle prenotazioni che il Concessionario intende proporre.

Art. 14- Migliorie

Il Concessionario può proporre migliorie rispetto ai requisiti indicati nel presente Capitolato, elencati di seguito in ordine di priorità per il Concessionario:

- a. ricette tradizionali – il Concessionario può proporre ricette tradizionali del territorio bresciano;
- b. prodotti locali – il Concessionario può proporre l'utilizzo di prodotti la cui origine agricola documentata ed, eventualmente, la trasformazione risulti essere nella provincia di Brescia. Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* dovrà definire quali materie prime intende fornire come locali e in quale quantità (espressa in % sul totale della materia prima);
- c. menù di compleanno – il Concessionario può proporre, in alternativa al menù del giorno, una proposta per festeggiare il compleanno degli utenti;
- d. fornitura di mezzi di trasporto con motorizzazione a metano;
- e. posti annui offerti gratuitamente per i casi sociali individuati dal Concessionario e con modalità e destinazione che devono essere preventivamente concordati con il Concessionario.

Ogni miglioria proposta dovrà risultare opportunamente documentata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* da documentazione tecnica, pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta.

Quanto indicato dal Concessionario in sede di offerta dovrà essere effettivamente fornito (o deve esserne attivata la fornitura nel caso di consegne progressive) entro lo scadere del secondo mese di servizio.

ELEMENTI ECONOMICI

CORRISPETTIVO, PRESCRIZIONI, RESPONSABILITA' E GARANZIE, STIPULA DEL CONTRATTO

Art. 15 – Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze

Il Concessionario dovrà assicurare a sue spese un sistema di gestione amministrativa e contabile della riscossione, con la modalità prevista in sede di gara, tramite apposito sistema Web accessibile al Concessionario, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Il sistema di gestione messo a disposizione dal Concessionario dovrà garantire al Comune di visionare le prenotazioni e l'effettivo utilizzo del servizio pasti da parte di ogni singolo utente.

Nel corso del periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione previa acquisizione del parere favorevole del Comune.

Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata, nessuno escluso o eccettuato, sono a totale carico del Concessionario.

Art. 16 – Corrispettivo del servizio

Il numero dei pasti presunti complessivamente riferiti alla concessione del servizio per la ristorazione a domicilio per l'intera durata della stessa, stimati sulla base dell'andamento degli ultimi tre anni e della previsione dell'andamento della popolazione anziana, è di circa n. 6.684.

Il valore stimato del contratto ammonta a € 207.203,60, oltre IVA. L'importo per l'opzione di proroga "tecnica" di n. sei mesi è pari a € 20.720,00, oltre IVA.

Il valore stimato del contratto, al netto dell'IVA, è determinato moltiplicando il numero dei pasti presunti (non vincolanti) per il prezzo del pasto posto a base di gara pari ad € 6,20.

Il contratto di concessione per la gestione del servizio di ristorazione a domicilio si configura quale contratto aperto intendendosi per tale il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire agli utenti, per il periodo individuato, esclusivamente il numero dei pasti agli anziani.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, la stazione appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti (sia minimo che massimo) che dovranno essere prodotti e distribuiti, ed il Concessionario 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. Le indicazioni del fabbisogno esposto nei documenti di gara sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o diminuzione in conseguenza di diversi fattori. Il Concessionario, pertanto, qualora sia necessario è tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati, agli stessi patti e condizioni del contratto originario.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dal Comune al Concessionario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, il trasporto, le spese dirette ed indirette ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, nessuno escluso, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto. Il concorrente con la partecipazione alla gara dichiara di assumersi a proprio rischio i relativi costi senza alcuna riserva e/o possibilità di rivalsa verso il Comune di Cazzago San Martino.

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione e delle utenze.

Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuna di essi del costo unitario offerto in sede di gara (oltre IVA).

Con gli importi di cui al presente capitolato il Concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune e dagli utenti per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi. Il

corrispettivo contrattuale verrà individuato dal Concessionario a suo rischio e pericolo, sulla base della propria esperienza, delle indagini eventualmente effettuate considerando tutti i costi fissi e variabili che possono incidere nel servizio.

Il Concessionario provvederà alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti garantendo che il costo offerto è onnicomprensivo e non sussiste la possibilità per il soggetto concedente del servizio di prevedere ulteriori introiti da parte degli utenti.

Il pagamento dei pasti avviene con la modalità prepagata attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno n. 01 punto di ricarica (o più punti di ricarica così come individuati in sede di offerta), presente sul territorio comunale, con il quale il Concessionario avrà cura di stipulare apposite convenzioni/contratti. Le operazioni di ricarica sono esenti da spese aggiuntive e non devono avere data di scadenza. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti. Il Concessionario garantirà modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza di ricariche non utilizzate.

Il Concessionario potrà in sede di gara proporre eventuali ulteriori modalità di riscossione del compenso dovuto, il quale resta soggetto ad approvazione e accettazione da parte del Comune di Cazzago San Martino (non oggetto di premialità per l'offerta).

Qualora vengano segnati dall'utenza errori nell'applicazione del corrispettivo il Concessionario dovrà provvedere alla modifica dell'importo pagato a partire dal primo mese successivo al provvedimento di revisione.

La comunicazione con gli utenti avviene, oltre che con documenti cartacei, anche con un sistema interamente Web based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente all'utente di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio o del proprio congiunto delegato mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario. La comunicazione con gli utenti avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva, in numero sufficiente per garantire un'efficace informazione volta anche a favorire i regolari pagamenti.

Spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione in via ingiuntiva per il recupero delle somme dovutegli, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utente insolvente. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico del Concessionario.

Il prezzo del pasto offerto corrispettivo si intende imm modificabile nel primo anno di validità del contratto.

La concessione prevede, oltre il servizio di ristorazione a domicilio e la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, la gestione del servizio della banca dati delle utenze soggetta al servizio e il servizio di rilevazione delle presenze.

Il Concessionario

L'Amministrazione Comunale