



COMUNE DI FERNO
Provincia di Varese

CAPITOLATO SPECIALE DI GESTIONE

***CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO,
ASILO NIDO E PASTI CALDI A DOMICILIO***

PERIODO 01/09/2017 – 31/08/2020

Indice :

TITOLO I	Oggetto della concessione
TITOLO II	Servizio di ristorazione scolastica
TITOLO III	Organizzazione servizio di ristorazione scolastica
TITOLO IV	Servizio ristorazione Asilo Nido, comprensivo fornitura derrate alimentari e Personale (Cuoco/a).
TITOLO V	Servizio pasti caldi a domicilio
TITOLO VI	Strutture, arredi, attrezzature
TITOLO VII	Prodotti per la pulizia e la sanificazione
TITOLO VIII	Personale
TITOLO IX	Protezione dei dati personali
TITOLO X	Norme di prevenzione , sicurezza e antifortunistica nei luoghi di lavoro
TITOLO XI	Oneri e assicurazioni a carico della Ditta Concessionaria e dell'Amministrazione Comunale

ALLEGATI	
N. 1	Inventario comunale beni scuola primaria, secondaria di primo grado e asilo nido
N. 2	Qualità delle materie prime
N. 3	Menù asilo nido e relativo ricettario
N. 4	Menù scuola primaria e secondaria di primo grado
N. 5	Ricettario scuola primaria e secondaria di primo grado
N. 6	Tablette dietetiche/Grammature
N. 7	D.U.V.R.I.
N. 8	Elementi di calcolo
N. 9	Prospetto Personale

TITOLO I : Oggetto della concessione.

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE –

L'affidamento ha per oggetto la gestione IN CONCESSIONE del servizio di RISTORAZIONE scolastica Asilo Nido, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, pasti caldi a domicilio:

- la ristorazione scolastica per la Scuola Primaria “**Monsignor Bonetta**” e la Scuola Secondaria di primo grado “**Benedetto Croce**” di Ferno;
- la fornitura di derrate alimentari (pasto crudo) per l’**Asilo Nido comunale “Primi Giochi”**;
- la fornitura del personale di cucina (cuoca) per l’**Asilo Nido comunale**;
- la fornitura e il trasporto di pasti caldi a domicilio.

L'affidamento comprende anche la GESTIONE DEL SISTEMA DI PRENOTAZIONE ED INCASSO dei buoni pasto.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa anche eventuali estensioni del servizio – per servizi analoghi (prestazioni occasionali o continuative nell'ambito dei servizi di ristorazione), previo accordo in relazione alle modalità di erogazione e agli eventuali costi aggiuntivi rispetto al prezzo del pasto fissato in sede di aggiudicazione, compatibilmente con le prescrizioni, le indicazioni dietetiche e le grammature indicate nel presente Capitolato.

DEFINIZIONI:

Amministrazione Comunale: A.C.

Impresa Concessionaria: I.C.

Il servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA prevede, per gli alunni e i docenti, in servizio obbligatorio presso le scuole, o altro personale degli istituti, le seguenti attività:

1. la preparazione e il confezionamento dei pasti presso centro di cottura dell'Impresa Concessionaria;
2. il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multirazione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa mediante l'utilizzo di carrelli termici;
3. lo sbarazzo e la pulizia (compreso il lavaggio dei pavimenti) dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori;

Nel servizio sono altresì compresi:

4. l'allestimento dei tavoli dei refettori;
5. la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
6. la fornitura, l'installazione, la gestione igienica e la manutenzione, di idonei dispenser di acqua microfiltrata, presso ciascun centro refezionale;
7. la fornitura di diete personalizzate;
8. la fornitura di merende, se richieste;
9. la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche, se richieste;
10. la fornitura, ovvero l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione di stoviglie presso la scuola primaria e la scuola secondaria di I grado;

11. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri refezionali (a titolo esemplificativo ma non esaustivo lavelli, lavastoviglie, carrelli termici, contenitori con coperchio a pedale...) e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza;
12. l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature, degli arredi e di quanto necessario presso i centri refezionali tenuto conto di quanto riportato nell'allegato n. 1 "Inventario comunale" al presente capitolato e tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta.

Il servizio di RISTORAZIONE PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE prevede, per bambini di età compresa tra zero e tre anni e per il personale comunale operante presso l'asilo nido, le seguenti attività:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione dello spuntino del mattino, dei pasti completi per il pranzo e della merenda del pomeriggio, la porzionatura ed il trasferimento di quanto prodotto presso le sale ove la distribuzione verrà eseguita dalle educatrici;
2. la pulizia e sanificazione della cucina, dei locali annessi, delle stoviglie e delle attrezzature;
3. la fornitura di prodotti detergenti e disinfettanti e del materiale necessario per le pulizie;
4. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato dall'A.C. e di quelle fornite dall'Impresa Concessionaria;
5. la fornitura di stoviglie e di materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli/tovagliette monouso, posate, contenitori, ecc.), di pentolame ed utensileria necessari all'attività di produzione;
6. l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature, degli arredi e di quanto necessario per lo svolgimento del servizio presso l'asilo nido, tenuto conto di quanto riportato nell'allegato n. 1 "Inventario comunale" al presente capitolato e tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta;
7. la fornitura ed integrazione di attrezzature e macchinari che si dovessero rendere necessari per l'espletamento del servizio;
8. la fornitura di personale di cucina (cuoco).

IL SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO prevede le seguenti attività:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione del pasto completo (primo e secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert), la porzionatura, il confezionamento in contenitori termici monoporzione di proprietà dell'I.C. ed il trasporto dei pasti caldi ai domicili con mezzi dell'Impresa Concessionaria;
2. la pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici monorazione.

IL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI DEI PASTI E DEL PROCESSO DI PAGAMENTO DEI PASTI prevede quanto segue:

Oltre a quanto indicato all'art. 19 del C.S., si specifica che:

- attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo di adeguato software e hardware necessario al funzionamento del sistema, di cui il Comune di Ferno è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware; è inoltre previsto il pagamento con sistema post-pagato tramite emissione di SDD (ex modello RID);
- la Ditta che risulterà concessionaria del servizio dovrà garantire, senza alcuna spesa e onere per l'A.C., la gestione di un sistema informatico interamente *web based* per la gestione della rilevazione delle presenze, della prenotazione dei pasti e per l'addebito degli stessi con modalità di pagamento anticipato;

Competono all'I.C.:

1. la gestione delle iscrizioni degli utenti, sia nel periodo antecedente l'avvio di ogni anno scolastico sia durante lo stesso, il caricamento dei dati nel sistema informatizzato e tutte le procedure relative; la predisposizione della modulistica necessaria, previo parere favorevole dell'A.C.;
2. la gestione delle diete speciali;

3. la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti trasmessi dai singoli terminali di consumo;
4. la gestione della riscossione delle tariffe, approvate dall'A.C. per tutte le categorie di utenti, attraverso i vari sistemi posti in atto (riscossione tramite rivenditori convenzionati e pagamenti on-line), inclusa la restituzione di eventuali crediti agli utenti che terminano di usufruire del servizio; con decorrenza 01/09/2017 l'A.C. applicherà tariffe differenziate agli utenti, sulla base di fasce ISEE (ai sensi del D. Lgs. n.159/2013).
5. la gestione delle informazioni e del rapporto diretto con gli utenti, anche garantendo la presenza di un operatore in uno spazio idoneo, facilmente accessibile dal pubblico, situato nel territorio comunale, non ubicato nelle strutture scolastiche (il locale potrebbe eventualmente essere messo a disposizione dall'A.C., se richiesto).
6. L'assunzione delle morosità.

All'I.C. compete l'incasso delle quote dovute dagli utenti e l'assunzione delle eventuali relative morosità. Viene inoltre richiesta l'assunzione della completa gestione del sistema di rilevazione, prenotazione e addebito pasti, come precisato al successivo art. 19.

IL SISTEMA DOVRA' ESSERE ATTIVO E FUNZIONANTE A PARTIRE DALL'INIZIO DELL'ANNO SCOLASTICO 2017/2018. PER L'INIZIO DELL'ANNO SCOLASTICO L'UTENZA DOVRÀ ESSERE STATA ADEGUATAMENTE INFORMATA, A CURA DELL'I.C. STESSA, DELLE MODALITÀ IN APPLICAZIONE.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE -

La concessione ha durata dal 01.09.2017 al 31.08.2020 secondo le modalità specificate di seguito.
Al termine del contratto lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO -

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

ART. 4 - CRITERI e PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE e PREZZO DI AGGIUDICAZIONE -

Procedura negoziata, ai sensi dell'articolo 36 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera del D.Lgs. 50/2016.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta sono i seguenti:

- **Qualità del servizio** **max. punti 60**
- **Prezzo del servizio** **max. punti 40**

A - QUALITA' DEL SERVIZIO

punti massimi 60

La "Qualità" verrà valutata in relazione ai seguenti parametri e coefficienti di calcolo del punteggio:

A 1 - Organizzazione del servizio:	max. punti 22
A.1.a. descrizione della cucina centralizzata (lay-out, dimensione produttiva, produttività residua/numero pasti residui oltre a quelli quotidianamente già prodotti) e dei sistemi di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti impiegati;	max. 6 punti

A.1.b. personale impiegato nei vari servizi richiesti e nelle varie fasi di preparazione e cottura, confezionamento in contenitori termici, trasporto, ripristino cucina centralizzata/cucina silo nido, apparecchiatura, distribuzione e ripristino refettori (descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero);	max. 7 punti
A.1.c. piano di formazione del personale (Rif. Art. 48);	max. 2 punti
A.1.d. piano di analisi microbiologiche e chimico-fisiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro, dell'acqua potabile (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001) del centro di cottura, della cucina dell'asilo nido e di quella microfiltrata distribuita presso i centri refezionali. Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate;	max. 3 punti
A.1.e. programma e calendari degli interventi di disinfestazione e derattizzazione (<i>pest management</i>) presso i refettori comunali e la cucina dell'asilo nido;	max. 2 punti
A.1.f. Piano di gestione di imprevisti ed emergenze – modifiche conseguenti al servizio: valutazione delle soluzioni proposte sia per i pasti del menu ordinario che per le diete speciali;	max. 2 punti
A 2 - Modalità di trasporto dei pasti e valutazione centro cottura:	max. punti 16
A.2.a. Modalità d'utilizzo ed attrezzature che verranno impiegate presso il centro di cottura per la conservazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e l'abbattimento di temperatura, con riferimento al solo servizio per il Comune di Ferno;	max. 6 punti
A.2.b. Cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti per il Comune di Ferno con particolare riferimento all'orario di fine cottura, alla preparazione dei contenitori per il trasporto, agli orari di partenza dei contenitori dal Centro di Cottura (Rif. Artt. 12, 14.5 e 16 del CS);	max. 4 punti
A.2.c. Piano dei trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti preparati presso il centro di cottura e destinati ai plessi di somministrazione (Rif. Artt. 12, 14.5 e 16 del CS);	max. 2 punti
A.2.d. Caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto e la movimentazione dei contenitori termici e dei materiali di servizio, sino ai locali di consumo pasti;	max. 2 punti
A.2.e. Utilizzo di contenitori, per il trasporto pasti, di tipo "attivo" e/o con guide interne per lo stoccaggio delle bacinelle gastronorm (Rif. Art. 15 del CS);	max. 2 punti
A 3 - Servizi aggiuntivi e piani di miglioramento:	max. punti 18
A.3.a. modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio nei refettori ove avviene la distribuzione dei pasti: implementazione del confort per l'utenza e valorizzazione dei locali in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (da documentare con apposite schede	

tecniche e/o materiale descrittivo da produrre in allegato – costi integralmente a carico dell’impresa) -	max. 3 punti
A.3.b. proposte migliorative di integrazione arredi, attrezzature, stoviglie presenti nei refettori e nella cucina dell’asilo nido;	max. 3 punti
A.3.c. variazioni del menù in occasione di festività e giornate a tema; interventi di educazione alimentare;	max. 3 punti
A.3.d. sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti;	max. 1 punto
A.3.e. Migliorie al capitolato merceologico: offerta migliorativa in termini di prodotti di cui al PAN GPP ed in aggiunta a quelli richiesti dal capitolato speciale, con particolare riferimento alla quantità e qualità dei prodotti offerti, alla frequenza della/e fornitura/e (giornaliera, settimanale, mensile) – produrre in allegato le relative schede tecniche;	max. 7 punti
A.3.f. Progetto/i indicante/i le pratiche che saranno adottate annualmente, durante la durata della concessione, per contenere le quantità di alimenti inutilizzati e prevederne il riutilizzo (Rif. art. 14.14 del CS);	max. 1 punto
A4 – Sistema informatizzato per la gestione della prenotazione dei pasti e del processo di pagamento dei pasti:	max. punti 4
A.4.a. organizzazione del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e del processo di pagamento dei pasti, nel rispetto di quanto indicato nel CS;	max. 2 punti
A.4.b. miglie offerte rispetto alle richieste poste a base di capitolato, in particolare in riferimento ai rapporti con gli utenti e alle diete speciali (rif. Art. 14.10 del CS);	max. 2 punti

I punteggi massimi sopra indicati per i parametri A.1, A.2, A.3, A.4 e i relativi sotto-criteri verranno moltiplicati per i seguenti coefficienti, per l’attribuzione del punteggio complessivo:

Valore del coefficiente	Giudizio della Commissione	
0	non valutabile	contenuti assenti
0,10	del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti
0,40	insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti

0,50	Scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,60	sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
0,70	Discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,80	Buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,90	molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	Ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

Il prodotto risultante dall'operazione di moltiplicazione sarà il punteggio attribuito all'Impresa per ciascun parametro.

Il giudizio della Commissione sarà espresso sulla base dei parametri e coefficienti sopraelencati.

Soglia di sbarramento: Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le Imprese che avranno ottenuto i seguenti punteggi minimi: almeno **13** punti nel parametro **A 1**; almeno **9** punti nel parametro **A 2**; almeno **11** punti nel parametro **A 3**; e almeno **2** punti nel parametro **A4** (sarà pertanto sufficiente che l'Impresa abbia ottenuto un voto inferiore a quello suddetto in uno di tali parametri perché sia dichiarata non idonea e di conseguenza esclusa dalle fasi successive della gara).

IL PUNTEGGIO QUALITA' di ciascuna Ditta idonea si ottiene sommando i punti ottenuti dalla stessa nei vari parametri secondo la seguente formula:

PUNTEGGIO QUALITA' = voto A 1 + voto A 2 + voto A 3 + voto A 4

B - PREZZO D'AGGIUDICAZIONE punti massimi 40

All'Impresa (tra quelle ammesse alla fase di valutazione dell'offerta economica) che avrà proposto il costo totale complessivo più basso verranno attribuiti 40 punti ed alle altre Imprese punteggi inversamente proporzionali mediante la seguente formula:

**punteggio X = 40 x prezzo più basso
prezzo offerto**

Al calcolo del Costo totale si arriva tramite la seguente formula:

a) Costo n. 1 pasto ristorazione scolastica (scuola primaria e secondaria di 1° grado):

€..... (IVA esclusa) X N° pasti totali = €.....

b) Costo n. 1 fornitura derrate alimentari Nido + aliquota costo cuoca/pasto:

€.....(IVA esclusa) X N° pasti totali Asilo Nido = €.....

c) Costo n. 1 pasto caldo a domicilio:

€ (IVA esclusa) X N. pasti totali = €

COSTO TOTALE complessivo (comprensivo di ogni onere) = costo a) + costo b) + costo c).

Il servizio verrà aggiudicato all'Impresa che, sommati i punteggi a lei attribuiti in sede di valutazione qualitativa e relativa al prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio globale più alto.

L'importo complessivo risultante non potrà in ogni caso essere superiore all'importo a base d'asta previsto nel presente Capitolato.

Il prezzo offerto dalla ditta dovrà essere comprensivo di tutte le spese che la Ditta stessa dovrà sostenere per l'assunzione del servizio, ad eccezione dell'IVA e dovrà restare invariato per tutta la durata della concessione, salvo quanto previsto dall'art. 75 del presente CS – "Revisione dei prezzi".

TITOLO II: Servizio di Ristorazione scolastica.

ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO -

La tipologia del servizio prevede:

-la produzione dei pasti in legume fresco-caldo presso il Centro Cottura dell'Impresa Concessionaria;

-il trasporto dei pasti prodotti presso la Scuola primaria "Mons. Bonetta" e la Scuola secondaria di primo grado "B. Croce" di Ferno.

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

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA -

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado e dai relativi insegnanti curricolari.

Le dirigenze scolastiche potranno avvalersi del servizio di ristorazione per il personale docente in servizio mensa qualora non vi provveda direttamente l'Amministrazione Comunale.

In tal caso l'I. C. s'impegna a fornire i pasti alle medesime condizioni economiche dell'A.C.

ART. 7 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO -

La dimensione presunta dell'utenza nel periodo 01/09/2017 – 31/08/2020 è di circa 96.075,00= pasti trasportati per la Scuola primaria, di circa 10.080,00= pasti per la Scuola secondaria di primo grado.

L'utenza consumerà i pasti presso i terminali, ubicati sul territorio comunale, della Scuola primaria "Mons. Bonetta" di via Cinque Martiri n. 3, della Scuola secondaria di primo grado "B. Croce" di via M. Polo n. 9.

SCUOLA PRIMARIA	N. PASTI PRESUNTI PER IL PERIODO 01/09/2017 – 31/08/2020
Monsignor Bonetta – alunni	91875
Monsignor Bonetta - insegnanti	4200
Tot.	96075
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	N. PASTI PRESUNTI PER IL PERIODO 01/09/2017 – 31/08/2020
Benedetto Croce – alunni	9450
Benedetto Croce – insegnanti	630
Tot.	10080

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

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

ART. 8 - DURATA DEL SERVIZIO e GIORNI di EROGAZIONE -

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

DURATA INDICATIVA DEL SERVIZIO:

Secondo il calendario scolastico della Regione Lombardia per le Scuole primarie e secondarie di primo grado, come integrato ovvero modificato dall'Istituto Comprensivo di riferimento.

GIORNI di EROGAZIONE del SERVIZIO.

Il servizio verrà effettuato secondo le seguenti modalità:

SCUOLA PRIMARIA "MONSIGNOR BONETTA"- (tempo pieno: da lunedì a venerdì; tempo prolungato: lunedì, mercoledì e venerdì):

DOPPIO TURNO da lunedì a venerdì:

- o orario inizio pausa mensa 12,20 circa (primo turno)
- o orario inizio pausa mensa 13,20 circa (secondo turno)

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "BENEDETTO CROCE" - (tempo prolungato: mercoledì e venerdì):

giorni: mercoledì e venerdì – orario inizio pausa mensa 13,30 circa

ART. 9 - ORARIO CONSEGNA PASTI -

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

In particolare, la consegna dei pasti presso la Scuola Primaria dovrà essere differenziata per il primo turno e per il secondo turno.

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

In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori, potrebbe rendersi necessario anche il doppio turno.

ART. 10 - INIZIO FORNITURA DEL SERVIZIO -

L'I.C. si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/09/2017 con le modalità indicate sia dal presente capitolato, sia da quanto presentato in sede di offerta, **salvo diversa indicazione da parte dell'A.C.**

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

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

In caso di sciopero del personale dell'I.C. o di altri eventi programmati che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo (almeno 3 gg. prima) e l'I.C. si impegna a fornire un pasto freddo come indicato all'art. 14.12.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In caso di impossibilità d'utilizzo del Centro Cottura dichiarato in sede di gara (per guasto di uno o più impianti - interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, allagamenti - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili), l'I.C. dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un centro di cottura d'"emergenza"; tale impianto, così come dichiarato in fase di gara, deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di almeno 250 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 100km dalla sede del Comune di Ferno.

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

TITOLO III: Organizzazione servizio di ristorazione scolastica.

ART. 12 - CENTRO COTTURA –

L'I.C. dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti e per tutta la durata della concessione un centro di cottura, di cui la Ditta concessionaria sia proprietaria o del quale abbia piena disponibilità per tutto il periodo dell'appalto. Tale ultima circostanza dovrà essere attestata da conforme dichiarazione del proprietario del centro di cottura, da allegarsi alla relazione tecnico – qualitativa. Dovranno inoltre essere precisati in merito al Centro di Cottura: la capacità produttiva totale, il numero di pasti prodotti giornalmente, oltre che i Km di distanza con l'indicazione dell'itinerario e il tempo di percorrenza, questi ultimi dimostrabili unicamente dalla Guida Michelin, al sito www.viamichelin.it, percorso più breve, e non da altra fonte. Il Centro Cottura deve possedere caratteristiche tali da garantire il rispetto di quanto previsto dal presente articolo e dagli artt. 14.5 e 16 del CS, e pertanto sarà oggetto di valutazione (parametro A2).

ART. 13 - PREPARAZIONE DELLE PORTATE -

L'I.C. deve garantire la preparazione di tutte le pietanze previste dai menù allegati al presente capitolato secondo quanto previsto dalle Tabelle dietetiche e merceologiche e la preparazione, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C., di diete speciali, leggere e per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana), così come successivamente descritto.

L'I.C. è tenuta a inserire nei menù eventuali modifiche che si rendessero necessarie, su richiesta dell'Amministrazione o su indicazioni/prescrizioni impartite dall'ATS (Agenzia di Tutela della Salute).

ART. 14 – IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART. 14.1 - RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME -

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

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

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

ART. 14.2 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE -

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i 30°C.

ART. 14.3 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE -

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

1. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile).
2. la mondata, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
3. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
5. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C).
Sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
6. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche.
Per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dalla A.C., la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo.
7. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (riferimento Art. 14.7 del CS), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
8. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione.
9. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35 grammi.
10. legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
11. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 14.4 - PENTOLAME PER LA COTTURA -

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

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

Presso il centro di cottura:

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

ART. 14.5 – COTTURA -

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

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il centro di cottura dell'I.C. e indicate all'Art. 14.7 "linea refrigerata".
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate.
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni preferibilmente a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva (presso l'asilo nido è consentito il solo uso dell'olio extra vergine di oliva).
- le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura).
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 14.7), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti.
- dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C.
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura.
- tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro Cottura, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti – tale limite costituisce valore massimo.
- Presso l'asilo nido, il tempo che intercorre tra la preparazione degli alimenti e la loro somministrazione deve essere il più breve possibile (e comunque non superiore a 20 minuti).

ART. 14.6 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI -

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

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

ART. 14.7 - LINEA REFRIGERATA -

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

L'I.C. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno invece necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 14.5).

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

ART. 14.8 - CONDIMENTI -

- Le paste e il riso in bianco devono essere trasportati ai plessi, unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro (preparazione di piatti della *tradizione*), non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele.
Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Ogniqualvolta sarà prevista la somministrazione di pesce, l'I.C. dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato.
- Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio di oliva o olio extra vergine di oliva.

ART. 14.9 - IGIENE DELLA PRODUZIONE -

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

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

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

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

ART. 14.10 - DIETE SPECIALI -

1. L'A.C. si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente all'I.C., la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia, dovrà immediatamente elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo; per conoscenza e/o per approvazione (qualora richiesto), gli elaborati relativi alla formulazione delle diete speciali dovranno essere inviati all'ATS competente per territorio.
2. La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'I.C. e sotto la supervisione del Direttore del centro cottura.
3. Le diete speciali devono:
 - riportare l'indicazione specifica del destinatario
 - essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti)
 - essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenute in singoli contenitori isotermitici. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore riutilizzabile.
 - essere somministrate in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.
 - essere formulate dall'I.C. in aderenza al menù settimanale corrente
4. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.
5. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.C.

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

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

- diete per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana)
- diete leggere come di seguito indicato all'art. 14.11.

ART. 14.11 - DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO") -

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

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermitici.

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

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

primi piatti

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

secondi piatti

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

contorni

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

frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta.

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

Tipologia	Dosi pro-capite Utenti asilo nido	Dosi pro-capite sc. Primaria	Dosi pro-capite sc. Secondaria di 1° grado
Pasta	Gr. 20	Gr. 70	Gr. 80
Riso	Gr. 20	Gr. 70	Gr. 80
Farina di mais	Gr. 45	Gr. 70	Gr. 80
Olio extravergine di oliva	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 8
Carne	Gr. 40	Gr. 50	Gr. 80
Verdura	Gr. 50 cotta/cruda 80	Gr. 150	Gr. 150
Pane	Gr. 25	Gr. 50	Gr. 60
Frutta	Gr. 50	Gr. 110	Gr. 120

ART. 14.12 - INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENÙ SPERIMENTALI, “PRANZI AL SACCO” -

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'ATS competente per territorio e con l'I.C. ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all'I.C. il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate dai plessi (es. gite). Per il trasporto del *packed lunch* con gli alimenti, dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermitici (da consegnare presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati), eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del *packed lunch*:

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

Per gli utenti delle Scuole Secondarie di 1° Grado e per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

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

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

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

Il costo di ogni “pranzo al sacco” è pari a quello di ogni pasto.

ART. 14.13 – RICICLO -

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli previsti all'Art. 14.7.

ART. 14.14 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI -

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

In particolare l'I.C., in sede e di gara ed in ogni caso, per ogni anno di contratto, deve presentare un progetto in linea con la *ratio* delle Leggi precedentemente indicate, nel quale si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale (parametro A3.f).

ART. 15 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI -

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

I contenitori isotermici, realizzati in polipropilene non espanso, ed in ogni caso in idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, devono permettere l'uso di bacinelle e teglie Gastro-norm nelle diverse combinazioni; all'occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l'inserimento di piastre o anelli eutettici. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

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

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

1. a Norma Euro 5 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano,
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti,
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

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

➤ I pasti, dal centro cottura, verranno trasportati dal personale alle dipendenze dell'I.C., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di novanta (90) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionale delle varie preparazioni alimentari.

➤ I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario (Rif. Art.8) e ai turni (Rif. Art. 9) previsti per la somministrazione.

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

L'I.C. deve elaborare un piano dei trasporti, corredato da orari di partenza dal centro di cottura e orari di arrivo presso i vari plessi, da produrre in sede di offerta, che costituirà elemento di valutazione (parametro A2).

Il giro pasti ogni anno deve essere comunicato all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

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

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

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

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

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

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

8. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione. La pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimestati delicatamente con cucchiaio in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto.
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
11. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura", dovrà

essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall'inizio del servizio e modificata qualora disposizioni dell'ATS di competenza lo suggeriscano. In particolare si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrosti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;

12. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
13. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
14. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità, solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte dell'A.C.);
15. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo, salvo diverse indicazioni da parte dell'A.C.);
16. la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata.
17. il pane deve essere servito con il secondo piatto;
18. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

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

ART. 18 - INFORMAZIONE AI COMMENSALI -

L'I.C. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso ogni plesso dovrà inoltre essere disponibile

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

Nel corso della durata della concessione l'I.C. è tenuta alla redazione e alla stampa (in numero adeguato rispetto agli utenti), in accordo con l'A.C., della "Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica", relativo alle scuole, all'asilo nido e ai pasti domiciliati. Ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti deve essere preventivamente approvata dall'A.C..

L'A.C. mantiene la titolarità della Commissione Mensa, secondo le indicazioni previste dal vigente Regolamento comunale. Ai lavori della suddetta commissione partecipa anche un rappresentante dell'I.C..

ART. 19 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI DEI PASTI E DEL RELATIVO PROCESSO DI PAGAMENTO -

Attraverso l'utilizzo del sistema informatizzato l'A.C. intende soddisfare i seguenti bisogni:

- 1) fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- 2) permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale (carta, WEB, e-mail) tra Comune, Scuole, Impresa Concessionaria e cittadini;
- 3) garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- 4) migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane; il numero dei pasti da erogare viene trasmesso giornalmente entro l'orario concordato, dal personale Comunale o scolastico, attraverso il sistema;
- 5) tutelare la *privacy* delle famiglie rispetto ai dati sanitari, religiosi e, nel caso, a quelli relativi alle fasce di reddito, con particolare riguardo alle fasi di ricarica e di addebito;

- 6) dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo;
- 7) permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo di eventuali morosità.

Viene esplicitamente richiesto alle Ditte partecipanti di utilizzare il sistema informatizzato prescelto, specificando le modalità con cui verranno soddisfatte le richieste di efficienza, servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione.

L'utilizzo del sistema informatico di cui al presente articolo dovrà essere garantito al Comune senza alcun costo aggiuntivo.

Descrizione del sistema informatizzato

Il sistema informatico deve poter gestire completamente i processi di pagamento anticipato, di prenotazione e di addebito dei pasti.

La modalità ordinaria di funzionamento del sistema si intende quando sono in essere le condizioni di operatività normali tali da garantire il regolare funzionamento del sistema. Sarà comunque buona prassi individuare e concordare modalità alternative di emergenza ed assolutamente straordinarie da utilizzare nei casi in cui le condizioni di funzionamento normali non siano disponibili per cause di forza maggiore.

Il sistema deve essere utilizzabile da WEB e vi devono poter accedere il Comune, le istituzioni scolastiche, la società di ristorazione e i genitori, gli utenti in genere, sempre con login e password.

Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Il sistema deve poter consentire (in tempi e modi stabiliti dall'Amministrazione Comunale) l'informatizzazione di eventuali altri servizi comunali (come il pre-scuola ecc.) sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

Per consentire le prenotazioni dei pasti è possibile utilizzare un sistema via penna digitale, ovvero altra modalità efficace ed efficiente.

La rilevazione delle presenze avviene, attualmente a cura del personale scolastico, ogni mattina entro l'orario concordato tra l'A.C. e la I.C., mediante POS installati presso ogni plesso; il personale scolastico addetto attualmente utilizza un modulo mensile sul quale rilevare l'assenza dello studente, oltre all'eventuale dieta in bianco del giorno.

Il sistema non deve prevedere in alcun modo l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli studenti per la prenotazione dei pasti, al fine di semplificare le procedure operative, ridurre al minimo l'impatto delle prenotazioni sull'attività didattica ed evitare i problemi connessi agli smarrimenti delle tessere date agli studenti ed alla loro successiva sostituzione.

Al fine di migliorare le modalità di pagamento agevolando l'utenza, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di attivare in futuro il pagamento presso gli sportelli bancari ATM. A tal fine verranno premiate le offerte in grado di garantire tale funzionalità mediante la dichiarazione del corretto funzionamento da parte delle Banche e le referenze dei Comuni già utilizzanti tale sistema di pagamento su ATM.

Si precisa che le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della *privacy*.

Per consentire la gestione degli insoluti il sistema deve permettere un monitoraggio dello stato degli insoluti tale da rendere semplificata la gestione delle riscossioni:

- a. stampa di lettere di sollecito per gli inadempienti;
 - b. utilizzo del messaggi SMS (o altro) per la pronta segnalazione dello stato di insolvenza sul cellulare del genitore dello studente (previa autorizzazione).
- Tali comunicazioni devono essere disposte ed inviate a cura della I.C.

Per consentire la comunicazione con gli utenti il sistema deve permettere:

- a. la gestione delle comunicazioni con i genitori, riguardanti il servizio in oggetto, oltre che con documenti cartacei anche con un sistema parallelo interamente accessibile Via Internet che rispetti le caratteristiche di sicurezza già citate. Tale sistema dovrà essere accessibile anche tramite il sito web del Comune;
- b. l'invio automatico da sistema degli SMS (o altri messaggi) ai genitori che abbiano acconsentito per segnalazioni amministrative sul credito residuo disponibile.

Il sistema deve prevedere inoltre:

- a. la gestione dei pasti per il personale docente e incaricati e/o autorizzati dal Comune differenziandone le relative prenotazioni;
- b. la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema che garantisca estrema sicurezza, tutela della privacy, affidabilità ed accessibilità continua (24 ore su 24) a tutti gli attori coinvolti;
- c. la possibilità di redigere in ogni momento statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati. Il software dovrà garantire la possibilità di classificare i dati secondo diverse esigenze:
 - per omogeneità di tariffe relative alle fasce di reddito,
 - per omogeneità di dieta,
 - in ordine alfabetico,
 - suddivisi per scuole e classe di utenti,
 - per genitore e per alunno utente
- d. la definizione da parte dell'Amministrazione comunale di indicatori significativi del servizio, il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e grafici.

Al termine della concessione e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto l'impresa concessionaria dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere o costo aggiuntivo, le licenze d'uso del software e gli applicativi, i dati raccolti, oltre che la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware aggiunto in dotazione all'interno del sistema. L'impresa concessionaria dovrà altresì segnalare all'Amministrazione Comunale le eventuali forniture di servizi a corredo e fornire tutte le indicazioni necessarie a garantire la continuità di servizio e il buon funzionamento del sistema. I dati registrati dal software saranno insindacabilmente di proprietà comunale nel corso e al termine della concessione.

In particolare, si specifica inoltre che:

- per quel che **riguarda la rilevazione delle presenze**, non dovranno essere aggravate o complicate le modalità attualmente in essere;
 - per quel **che riguarda le famiglie** dovrà essere loro garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, ampi nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verifica della situazione di debito/credito e di controllo degli addebiti effettuati;
- per quel che **riguarda la reportistica da inviare all'A.C.** dovrà essere garantita una fornitura periodica mensile dei dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi. Ogni onere relativo all'implementazione del sistema di gestione buoni pasto, così come gli oneri derivanti dalle migliorie offerte dall'I.C., saranno a totale carico dell'I.C. Al sistema potrà accedere il Comune per la rilevazione di dati.
- dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, la Concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Competenze dell'Amministrazione Comunale

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- a. la collaborazione nella raccolta delle iscrizioni;
- b. la determinazione delle tariffe a carico degli utenti;
- c. l'eventuale fornitura dei dati anagrafici degli utenti del servizio;
- d. la comunicazione dell'elenco degli alunni iscritti al servizio e degli insegnanti aventi diritto al pasto, degli utenti in genere.

Competenze dell'Impresa Concessionaria:

- a. l'acquisto, l'installazione e la manutenzione, durante la concessione, delle apparecchiature hardware e del software e di tutto ciò che sarà necessario al funzionamento del sistema, incluse le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed i plessi scolastici; le attrezzature informatiche del Centro Cottura dovranno avere caratteristiche sufficienti ad operare sull'applicativo;
- b. l'attivazione e il mantenimento, per tutta la durata della concessione, dei contratti per i canoni annuali di manutenzione e di hosting, di manutenzione hardware, di aggiornamento software e di assistenza telefonica, incluso il materiale di consumo;
- c. la disponibilità di un PC e di una stampante presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tale PC dovrà essere dotato a spese dell'impresa della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo;
- d. la gestione delle anagrafiche degli utenti;
- e. la gestione dei solleciti di pagamento (almeno due ad anno scolastico) e degli insoluti;
- f. la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- g. la gestione integrale del sistema, dei rapporti con gli utenti e con i gestori dei punti di ricarica individuati sul territorio (almeno n. 3), inclusa la stipula delle relative convenzioni; i punti di ricarica dovranno essere situati nel Comune di Ferno, ben accessibili e garantire un orario di apertura idoneo ad un'ampia fruizione da parte degli utenti. I punti di ricarica e/o di rapporto con gli utenti non potranno essere ubicati nelle strutture scolastiche;
- h. l'accettazione dei buoni/voucher "Dote Scuola" regionali, quali pagamenti da parte degli utenti, se disponibili;
- i. la fornitura agli istituti scolastici delle griglie mensili/giornaliere necessarie alla rilevazione delle presenze, incluso l'invio informatico;
- j. lo storno della presenza/assenza, in caso di errore di rilevazione o altro e aggiornamento del sistema;
- k. la preparazione e l'invio agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'A.C.; ogni comunicazione inoltrata alle famiglie degli utenti dovrà avere preventivamente visionata e approvata dall'A.C.;
- l. la realizzazione di una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le nuove modalità di prenotazione e pagamento;
- m. la realizzazione della formazione professionale di base per gli operatori comunali del settore competente e la predisposizione e consegna agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico fornito;
- n. la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.

Gestione e conservazione dei dati anagrafici, tutela della privacy e accessibilità

L'impresa aggiudicataria dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30.06.2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26.02.2004 n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Eventuali specifiche tecniche di funzionamento del sistema utilizzato attualmente verranno fornite alla Ditta partecipanti a richiesta scritta, con le modalità di comunicazione previste dalla lettera di invito.

ART. 20 - FUNZIONALITA' DEL SERVIZIO –

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

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

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

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

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

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

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

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

L'I.C. ha l'obbligo di conservare quotidianamente una campionatura degli alimenti serviti per almeno 72 ore, così come successivamente dettagliato all'art. 24.

L'I.C. ha l'obbligo di effettuare a proprie spese le analisi sull'acqua di rete somministrata agli utenti con frequenza mensile e di trasmetterne i risultati all'A.C. prelevando i campioni di acqua presso entrambi i refettori comunali. La tipologia di analisi effettuate sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione (parametro A1).

ART. 22 - FORNITURE -

L'I.C. ha l'obbligo di fornire e/o sostituire se usurati, per il servizio di ristorazione della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado, stoviglie (piatti, posate, bicchieri ecc.) NON a perdere (lavabili), oltre all'eventuale integrazione / sostituzione delle stoviglie esistenti, tovaglioli e tovagliette, il tutto privo di indicazioni pubblicitarie se non quelle relative al marchio dell'I.C.; il materiale dovrà essere consegnato e disponibile in quantità sufficiente e comunque in misura pari al 10 % in più dei pasti prenotati complessivamente. Tali integrazioni/sostituzioni rimarranno di proprietà dell'A.C. al termine della concessione.

Dovrà inoltre fornire i dispenser di acqua microfiltrata (naturale refrigerata e a temperatura ambiente), da installarsi presso i refettori scolastici e brocche con coperchio per la distribuzione dell'acqua, nel numero di 1 brocca da litro (in ogni caso di capacità non superiore a 1,5 litri) ogni 4 utenti.

A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.C. la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, o da 0,5l, nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE -

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

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;

- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

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

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

Campionatura rappresentativa del pasto: presso il Centro Cottura e la cucina dell'asilo nido gestita direttamente dall'I.C., dovranno essere conservati campioni rappresentativi dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

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

TITOLO IV: Servizio ristorazione Asilo Nido, comprensivo fornitura derrate alimentari e Personale (Cuoco/a).

ART. 25 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO –

Il servizio prevede:

- l'organizzazione e la gestione dell'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari a crudo e dei prodotti complementari necessari alla produzione dei pasti dell'Asilo Nido comunale, secondo gli allegati menù;
- il trasporto e la consegna di tutte le derrate alimentari a crudo ed i prodotti complementari necessari alla produzione dei pasti dell'Asilo Nido comunale secondo i menù validati dall'ATS;
- la fornitura giornaliera di frutta fresca di stagione per la merenda del mattino e per fine pasto;
- la fornitura del personale di cucina (cuoco/a);
- la gestione completa dei servizi di pulizia e sanificazione, inclusi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, di tutti i locali utilizzati per la gestione del servizio;
- la fornitura di brocche per la distribuzione dell'acqua di rete agli utenti (una brocca ogni 5 utenti); le brocche devono essere provviste di coperchio e sanificate giornalmente; A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.C. la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5l, o da 0,5l nel

caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (sospensione erogazione, emergenza idrica ecc.) o qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

- la fornitura di stoviglie (piatti, posate, bicchieri ecc.) NON a perdere (lavabili) oltre all'eventuale integrazione e/o sostituzione delle stoviglie attualmente in uso;
- l'integrazione o, qualora necessaria, la sostituzione di attrezzature, arredi o altro necessario per la cucina. Dovranno essere garantite l'eventuale eliminazione e sostituzione di tutte le attrezzature di cottura/di lavoro in alluminio o con parti in legno o con strato di trattamento antiaderente danneggiato, e la fornitura di altra necessaria attrezzatura per la cucina (piatti, stoviglie, attrezzature varie, bicchieri di vetro, tovaglioli di carta ecc.). Tali integrazioni/sostituzioni al termine della concessione rimarranno di proprietà dell'A.C.
- la gestione del sistema di prenotazione pasti giornalieri e incasso buoni pasto, secondo le caratteristiche di cui al precedente art. 19 del presente Capitolato.

ART. 26 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA –

La capienza massima dell'Asilo nido è di 30 utenti. La media giornaliera è di circa 26/27 bambini (di cui n. 3 lattanti di età inferiore ai 12 mesi e 23/24 di età compresa tra i 12/36 mesi).

Il personale educativo avente diritto al pasto è mediamente pari a 5 unità al giorno.

ART. 27 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEL TERMINALE DI CONSUMO –

La dimensione presunta dell'utenza dell'Asilo Nido nel periodo 01/09/2017 – 31/08/2020 è di circa 21.600,00= presenze (bambini e insegnanti).

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo; potrà variare in relazione all'effettiva apertura dei servizi e al numero delle presenze degli utenti.

L'eventuale variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura del Nido non dà luogo a variazioni di prezzo unitario pattuito in sede d'offerta.

ART. 28 – DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE –

L'I.C. si impegna alla fornitura delle derrate alimentari secondo il calendario fornito dall'A.C.

ASILO NIDO: il servizio è aperto al pubblico per n. 47 settimane annue; rimane chiuso all'utenza presumibilmente nel mese di agosto e nel periodo natalizio e pasquale.

GIORNI DI EROGAZIONE: dal lunedì al venerdì,

ORARI DI PREPARAZIONE DEI PASTI: verranno concordati.

ART. 29 – CONSEGNA DERRATE –

L'I.C. fornirà la modulistica necessaria alla prenotazione dei generi alimentari, secondo il prospetto allegato all'offerta in sede di aggiudicazione, specificando marca, fornitori, qualità e quantità.

Le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti consegnati, la loro qualità merceologica e le modalità di trasporto e consegna saranno strettamente confacenti alle legislazioni vigenti ed al regolamento locale di igiene della Regione Lombardia e dovranno rispondere alle caratteristiche specificate nelle tabelle merceologiche allegate.

Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dell'Asilo Nido - via dell'Arcobaleno 2 - dal Lunedì al Venerdì, preferibilmente entro le ore 9,30, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di Autocontrollo.

Il documento di trasporto delle derrate crude deve riportare tutte le indicazioni necessarie ad individuare qualità e quantità dei prodotti forniti e all'identificazione degli stessi (rintracciabilità delle derrate e degli eventuali semilavorati); una copia di tale documento resterà all'A.C..

CALENDARIO FORNITURE

<i>TIPOLOGIA PRODOTTI</i>	<i>FREQUENZA DI CONSEGNA</i>
pane	giornaliera
pasta per la pizza	nella giornata di consumo
frutta e verdura fresche, latte fresco, formaggi freschi, carni	bisettimanale
prodotti di salumificio, surgelati, pasta fresca formaggi stagionati, latticini, yogurt, uova	settimanale
pasta secca, riso, farina, cereali, oli, prodotti di lunga conservazione, acqua, bevande	quindicinale

ART. 30 – QUALITÀ E QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI –

Qualità e caratteristiche delle derrate alimentari dovranno rigorosamente corrispondere a quanto previsto dal presente Capitolato e a quanto presentato dall'I.C. in sede di offerta.

Le qualità e le pezzature dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

Le derrate dovranno corrispondere agli standard qualitativi richiesti, documentati da analisi e certificazioni che attestano la qualità del prodotto.

La fornitura dovrà comprendere, su richiesta motivata e comprovata da certificato medico, regimi alimentari particolari, senza alcuna spesa aggiuntiva per l'A.C..

ART. 31 – TRASPORTO –

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti.

I mezzi di trasporto dovranno possedere le autorizzazioni necessarie e dovranno essere in grado di conservare durante il trasporto le temperature previste nelle normative vigenti e le condizioni igrometriche ideali, pena la non accettazione della merce.

ART. 32 – CONTROLLI, SANZIONI –

Il personale Comunale addetto, il tecnologo alimentare incaricato, oltre ai competenti organi sanitari, potranno verificare le conformità delle forniture mediante esame a vista o indagine di laboratorio.

I controlli verranno effettuati sulle derrate consegnate e mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore, che saranno accessibili agli incaricati dell'A.C. per l'intero periodo di validità contrattuale.

Se una o più partite di merci venissero dichiarate inaccettabili in quanto non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.C. provvederà senza obiezioni al ritiro dei prodotti. In caso di contestazioni sulle qualità dei prodotti, il personale dell'I.C. manterrà un atteggiamento collaborativo con gli incaricati dell'A.C. e ne accetterà le decisioni.

Qualora si verificasse che l'I.C. non fosse in grado di sostituire la merce o non ritenesse opportuno farlo, l'A.C. provvederà direttamente a sostituire la merce rifiutata con altra di qualità conforme, addebitando all'I.C. la spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

L'I.C. provvederà nel minor tempo possibile alla sostituzione della merce non idonea e comunque entro 6 ore dalla comunicazione anche solo telefonica.

L'I.C. è responsabile a tutti gli effetti delle merci non idonee e giacenti presso la dispensa del Nido, l'A.C. è sollevata da ogni tipo di responsabilità. Il ritiro della merce è totalmente a carico dell'I.C.

Qualora le merci consegnate, non rispondenti ai requisiti contrattuali, venissero accettate per esigenze di servizio malgrado il minor valore, l'A.C. ne informerà l'I.C. e detraerà il 25% del valore giornaliero (pasti erogati) mediante trattenuta sugli importi del mese.

Se la non rispondenza della merce ai requisiti fosse convalidata da certificati di analisi, il fornitore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi sostenute dall'A.C. e le penali che l'A.C. riterrà di applicare in conformità a quanto espresso dall'art. 68- PENALI.

L'I.C. è obbligata ad effettuare, a proprie spese, presso un centro specializzato, l'analisi delle caratteristiche dell'acqua di rete con frequenza mensile e di trasmetterne gli esiti all'A.C. prelevando i campioni presso la cucina dell'asilo nido. La tipologia di analisi effettuate sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione (parametro A1).

ART. 33 – FORNITURA DEL PERSONALE DI CUCINA -

L'I.C. si impegna a fornire il personale occorrente per la gestione della cucina dell'Asilo Nido comunale.

Lo stesso si dovrà occupare di ogni attività inerente lo stoccaggio, la manipolazione, la preparazione e la cottura degli alimenti, la distribuzione degli stessi e di tutte le operazioni di pulizia legate alla cucina ed ai locali annessi.

Il personale di cucina dovrà inoltre occuparsi delle operazioni di controllo legate all' H.A.C.C.P. secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

E' comunque richiesta al personale di cucina un'esperienza minima di tre anni con pari profilo nel settore della Ristorazione (anche nel caso di sostituzione del cuoco/a per malattia o ferie). In caso di sostituzione del personale, l'I.C. deve fornire comunicazione scritta, nella prima giornata di sostituzione, riportante il nominativo della/del sostituta/o e dichiarazione attestante i titoli posseduti.

Il personale di cucina deve essere dotato di un telefono cellulare, da utilizzare per le comunicazioni con l'I.C. Non sarà quindi possibile utilizzare la linea telefonica della struttura.

Il profilo professionale dell'addetto/a e il monte ore settimanale saranno oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

ART. 34 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO -

Dal momento che la fornitura del pasto all'utenza dell'Asilo Nido è da considerarsi un servizio essenziale, l'A.C. non ammette interruzioni del servizio se non in casi di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale dell'I.C. o di altri eventi che per qualsiasi motivo potrebbero influire sul normale espletamento del servizio l'I.C. si deve dunque impegnare comunque a fornire un regolare servizio.

TITOLO V – Servizio pasti caldi a domicilio.

ART. 35 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO -

Oltre a quanto indicato all'art. 1, il servizio di pasti caldi a domicilio prevede:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione del pasto completo, la porzionatura, il confezionamento in contenitori termici monoporzione di proprietà dell'I.C. ed il trasporto dei pasti ai domicili con mezzi dell'Impresa Concessionaria.
2. la pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici minorazione;
3. la dimensione presunta dell'utenza del servizio pasti caldi a domicilio è pari a circa n. 10 unità al giorno, per un totale presunto nel periodo dal 01/09/2017 al 31/08/2020 pari a n. 7.800,00 unità.

In caso di attivazione del servizio per un numero inferiore di unità l'I.C. nulla potrà pretendere quale risarcimento o indennizzo.

4. La fornitura e consegna a domicilio dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni feriali (dal lunedì al venerdì), per l'intero anno (12 mesi).

La veicolazione dei pasti deve iniziare non prima delle ore 11.45 e terminare non oltre le 12.45.

L'Amministrazione può chiedere per gli utenti che ne facciano richiesta, la fornitura del pasto doppio (in legume freddo) per sabato e festivi, composto da un primo ed un secondo piatto, da un contorno, da un sostituto del pane, da frutta o dessert, e/o la fornitura di dieta speciale per motivi etico-religiosi o di salute.

5. Il servizio di pasti a domicilio dovrà essere erogato, secondo le indicazioni previste dal presente CS, in analogia, per quanto applicabile, con il servizio di ristorazione scolastica.

TITOLO VI: Strutture, arredi, attrezzature.

ART. 36 - ARREDI ED ATTREZZATURE -

L'A.C. mette a disposizione dell'I.C.:

- le attrezzature esistenti nei refettori scolastici come da **allegato al presente CS**;
- le attrezzature nella cucina dell'Asilo Nido come da **allegato al presente CS**;

Alla scadenza del contratto l'I.C. si impegna a riconsegnare alla stazione appaltante i locali di distribuzione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero e specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna, che la stazione appaltante consegnerà alla ditta concessionaria. Tali beni devono essere consegnati alla stazione appaltante in perfetto stato di pulizia, di manutenzione e di funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a locali, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.C.

ART. 37 - ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE -

L'A.C. eroga a proprie spese la corrente elettrica e l'acqua per gli edifici Comunali facenti parte della presente concessione.

ART. 38 - CONSEGNA ALLA DITTA DI ATTREZZATURE, IMMOBILI, UTENSILI, ARREDI –

L'A.C. dà in consegna all'I.C. per la durata del rapporto di concessione, a titolo di comodato, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, in dotazione nei locali ed ambienti destinati al servizio di ristorazione scolastica ed ubicati nelle sedi scolastiche e presso la struttura dell'asilo nido.

2. Ai fini della concessione in uso dei predetti beni, sarà redatto, per ciascuna struttura, apposito inventario e verbale di consegna con l'elenco riepilogativo dei beni concessi in uso e del loro stato di conservazione. Detto verbale di consegna, controfirmato dal rappresentante delegato dell'I.C., conterrà l'espressa assunzione dell'obbligo di mantenere quanto ricevuto in uso in buono stato di conservazione per l'intera durata del contratto di concessione.

3. La gestione tecnica dell'I.C. riguarda le attrezzature e gli impianti delle strutture destinate al servizio di ristorazione scolastica e comprende (da fornire se non già in uso o non idonei allo scopo):
- a. la fornitura di carrelli termici e neutri in acciaio inox per la distribuzione dei pasti: minimo due carrelli neutri e un carrello termico per ogni refettorio;
 - b. la fornitura di una lavastoviglie a capottina per ogni refettorio (inclusi lavori di installazione);
 - c. la fornitura di un forno a microonde per ogni refettorio;
 - d. la fornitura di tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio:
 - stoviglie: piatti piani e fondi NON a perdere (lavabili), posate in acciaio inox (cucchiai, forchette, coltelli e cucchiaini), bicchieri in vetro;
 - utensili e attrezzature per la distribuzione, nonché tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiale di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, tovaglioli, tovaglette, mestoli, schiumarole, pinze, ecc.);
 - tovaglette e tovaglioli in carta;
 - stoviglie monouso in caso di emergenza;
 - cestini in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il pane e la frutta;
 - ciotole in materiale lavabile e sanificabile ad uso alimentare per il formaggio grattugiato da posizionare sui tavoli;
 - e. la fornitura ed il reintegro nel corso della concessione di tutto il materiale (piatti, bicchieri, posate in materiale infrangibile ed idoneo all'età dei bambini, pentole, utensili, contenitori, stoviglie, pentolame, detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso, stoviglie monouso in caso di emergenza, ecc.) necessario per l'espletamento del servizio;
 - f. la fornitura, installazione e posa in opera delle attrezzature che, nel corso della concessione, risultassero necessarie per l'integrazione, sostituzione per usura, danneggiamento, guasto e completamento delle attrezzature in dotazione alla cucina dell'asilo nido ed alle aree di rigoverno dei refettori;
 - g. la pulizia e sanificazione, secondo le frequenze e le modalità stabilite nel piano di sanificazione del manuale di autocontrollo redatto dall'I.C. stessa in conformità a quanto previsto dal Reg. Ce 852/04 (utilizzando proprie attrezzature e proprio materiale);
 - h. la disinfestazione e derattizzazione dei refettori e delle aree perimetrali esterne, la disinfestazione e derattizzazione nella cucina dell'asilo nido secondo le frequenze e le modalità stabilite dall'I.C.;
 - i. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi utilizzati, in comodato d'uso, presso la cucina dell'asilo nido e i refettori.
L'I.C. è tenuta:
 - a. al controllo ed eventuale sostituzione delle stoviglie annerite, graffiate o sbeccate;
 - b. al controllo delle attrezzature per verificare il buono stato di conservazione e l'idoneità dei materiali ed eventuale manutenzione e/o sostituzione in caso di guasto. I certificati relativi agli interventi di manutenzione/sostituzione devono essere consegnati all'A.C.
4. Durante il periodo di gestione l'I.C. è tenuta a custodire e a conservare in buono stato le strutture e gli altri beni concessi in comodato e non può concedere a terzi il godimento degli stessi, senza il preventivo assenso dell'A.C..
5. L'I.C. si assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali ed alle attrezzature di proprietà dell'A.C., dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione.
6. L'I.C., inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture nonché agli altri beni concessi in comodato senza previa autorizzazione dell'A.C.
7. Le strutture e gli altri beni concessi in comodato dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per gli utenti del Comune di Ferno, disciplinato dal presente capitolato.
8. L'I.C. si impegna tassativamente a fornire ed installare le attrezzature richieste prima dell'inizio del servizio.
9. Rimarranno di proprietà dell'A.C. le attrezzature fornite dall'I.C. all'inizio del contratto di concessione.
10. L'I.C. dovrà comunicare all'A.C. l'elenco - da aggiornarsi almeno annualmente - di tutte le attrezzature fornite poste a disposizione del servizio, le quali al termine della concessione rimarranno di proprietà comunale.
11. Tutte le attrezzature, apparecchiature utilizzate - comprese le attrezzature, i contenitori termici e gli automezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione - devono possedere le caratteristiche richieste dalle normative in materia. L'I.C. deve, inoltre, fornire all'A.C. tutte le certificazioni di

collaudo delle eventuali attrezzature installate nel corso della concessione, oltre che le certificazioni relative ai materiali e oggetti che entrano in contatto con gli alimenti (M.O.C.A.).

Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo sono interamente a carico della impresa aggiudicataria. Sono, altresì, a carico dell'I.C. gli interventi e gli adeguamenti che si rendessero necessari nel corso della concessione, per ottemperare a prescrizioni di legge intervenute.

12. Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera della gestione, sarà addebitata totalmente al gestore.

13. L'I.C. dovrà inoltre provvedere ad una revisione completa delle attrezzature - in particolare lavastoviglie e distributori di prodotti detergenti, cappa aspirante, forno, frigoriferi - almeno annuale da effettuarsi prima dell'inizio del servizio di ristorazione scolastica di cui dovrà fornire documentazione all'A.C.

Al termine della concessione:

- i refettori dovranno comunque essere restituiti all'A.C. completi di tutte le stoviglie e posate necessarie in rapporto al numero degli utenti determinato con riferimento all'ultimo anno scolastico;

- la cucina dell'asilo nido dovrà comunque essere restituita all'A.C. completa almeno di tutte le attrezzature ed utensili messi in dotazione all'inizio della concessione.

Sono a carico dell'I.C. le necessarie ed eventuali integrazioni di elettrodomestici, utensileria, vasellame, attrezzature e arredi, compreso eventuale materiale di cucina per l'asilo nido (es. piatti, bicchieri, pentole, ecc.). Tali integrazioni sono oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione (**parametro A3**). Al termine della concessione tutto il materiale integrato rimarrà di proprietà dell'A.C..

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

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

Sono a carico dell'I.C. le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente. L'A.C. fornirà le planimetrie riferite agli spazi occupati per tale servizio ed eventuali altre documentazioni di propria competenza.

ART. 39 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI -

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

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

ART. 40 - MANUTENZIONE ORDINARIA -

L'I.C. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto. Il costo degli interventi oggetto del presente articolo è a totale carico dell'I.C..

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

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

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale di tutte le attrezzature dei refettori. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei tempi prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 40% del valore di costo delle macchine nuove.

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

- a) sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda,
- b) pulizia di sifoni, di pilette di scarico, pulizia di eventuali ventilatori con sostituzione di componenti,
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici per le tipologie degli attrezzi trattati,
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli,
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte,
- f) interventi su apparecchiature preposte al lavaggio di stoviglie, bicchieri, brocche.

ART. 41 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA –

L'I.C. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione straordinaria entro i 10 giorni lavorativi successivi al verificarsi del guasto.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che prevedono la sostituzione di macchinari ed attrezzature tecnologiche e non tecnologiche che costituiscono la cucina dell'asilo nido e i refettori.

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

Nel caso di mancanza di fonti di energia, scioperi od agitazioni del personale, l'I.C. è tenuta a provvedere alla somministrazione di pasti prodotti presso una struttura alternativa autorizzata e che rispetti la normativa vigente in materia alimentare.

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

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

Il nominativo del responsabile di detto servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

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

L'I.C. è tenuta a provvedere:

1. la manutenzione straordinaria dei locali, compresi gli oneri relativi all'eventuale ristrutturazione e/o adeguamento dei refettori, se necessario, solo ed esclusivamente previa autorizzazione dell'A.C.
2. la sostituzione e/o integrazione di attrezzature e arredi (tavole e sedie) presenti nei refettori, in caso di usura o necessità dovute ad un incremento dell'utenza.

ART. 42 - MODIFICAZIONI -

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

ART. 43 - ACCESSI -

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

TITOLO VII: Prodotti per la pulizia e la sanificazione.

ART. 44 - PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE -

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

- sanificazione dei tavoli, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti;
- apparecchiatura e sparecchiatura;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- lavaggio e sanificazione delle brocche utilizzate per la somministrazione dell'acqua di rete;
- pulizia e sanificazione utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri e arredi vari;
- pulizia e sanificazione di pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per rifiuti, servizi igienici, spogliatoi;
- pulizia e sanificazione di cappe, frigoriferi, congelatori, davanzali, superfici finestrate, infissi e vetrate anche alte, pareti lavabili, lavastoviglie, tapparelle, veneziane ecc., secondo il piano presentato in sede di offerta dall'I.C.;
- pulizia straordinaria prima della ripresa del servizio dopo periodi di interruzione.

L'I.C., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 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 DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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

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

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

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

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

Tutti i prodotti dovranno essere esenti da fosforo, formaldeide e da altre sostanze pericolose.

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

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

TITOLO VIII: Personale.

ART. 45 - PERSONALE -

Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti, il trasporto e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del centro cottura sarà svolto da personale dell'I.C..

Il coordinamento e responsabilità della preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'I.C. devono essere affidati a cuochi, dei quali l'I.C. presenterà in sede di offerta i profili professionali. Tali figure dovranno, in ogni caso, essere in possesso di esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo.

La responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un Direttore in possesso di un'esperienza almeno triennale in pari profilo.

I profili professionali del personale responsabile del servizio, ai diversi livelli, dovranno essere presentati in sede di offerta.

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

E' richiesta l'applicazione integrale (parte economica e parte normativa) del vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro settore Turismo – Pubblici Esercizi –Ristorazione collettiva.

Prima dell'avvio del servizio sarà ufficialmente comunicato il nominativo del responsabile che dovrà garantire la costante reperibilità e presenza sul territorio ed effettuare periodiche visite alle sedi di preparazione/distribuzione pasti.

ART. 46 - ORGANICO –

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

Il personale di servizio dell'I.C. dovrà essere commisurato al numero di aule/refettorio ed alla quantità di utenti, garantendo, comunque, un rapporto minimo di n. 1 A.S.M. in servizio per n. 4 ore ogni 50 utenti.

Parimenti il piano di aggiornamento del personale risulterà esplicitato nell'offerta, e trasmesso annualmente all'A.C., comprensivo dell'indicazione dei temi trattati, dei giorni e degli orari di svolgimento e del personale partecipante.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Tale consistenza dovrà essere riconfermata con frequenza semestrale. Ogni anno dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica i nominativi di tutto il personale (cucina + refettori) incaricato con la qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente all'A.C..

L'I.C. dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, l'I.C. dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni. L'I.C. dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano l'I.C. anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La Ditta è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi. L'I.C. si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. L'I.C. è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art. 2 del D. Lgs. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 47 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) -

L'I.C. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di produzione dei pasti, per la veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo e delle derrate crude, per la somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione. Si specifica che le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro.

ART. 48 – FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE PERSONALE -

L'I.C., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla A.C.. A tali corsi potrà partecipare anche la A.C. attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.C. informerà l'A.C. circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

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

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

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

ed inoltre

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando,
- 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 trasporti.

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

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

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'I.C. l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti. Tali richieste saranno comunque concordate con l'ATS del territorio.

TITOLO IX – Protezione dei dati personali

ART. 49 – PREMESSA –

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

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

ART. 50 – FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DI DATI EFFETTUATI DALLA DITTA AGGIUDICATARIA -

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

ART. 51 – OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA -

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

ART. 52 – ACQUISIZIONE AUTONOMA DI DATI PERSONALI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA -

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

ART. 53 – FORNITURA DELL'INFORMATIVA PREVISTA DALL'ART. 13 DEL D. LGS. 196/2003 –

Laddove richiesto dal Comune Ferno, l'I.C. (anche tramite propri dipendenti o collaboratori) si impegna a fornire agli interessati l'informativa prevista dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, nei modi e nei formati specificati dal Comune.

ART. 54 – PROPRIETÀ DEI DATI -

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

ART. 55 – DIVIETO DI INVIO DI MESSAGGI PUBBLICITARI, COMMERCIALI E PROMOZIONALI -

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

ART. 56 – BLOCCO DEI DATI ALLA CONCLUSIONE O REVOCA DEL CONTRATTO -

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

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

ART. 57 – NOMINA DEGLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO -

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

ART. 58 – RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. è tenuta a mettere in atto tutto quanto prescritto dal D.Lgs. 196/2003, e dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Ferno da parte dell'I.C. Parimenti dovrà da parte essere messo in atto e rispettato quanto prescritto dall'Allegato B al D.Lgs. 196/2003, denominato "Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza".

ART. 59 – OBBLIGO DELLA REDAZIONE DEL DOCUMENTO PROGRAMMATICO SULLA SICUREZZA E SUO PERIODICO AGGIORNAMENTO -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. si impegna a redigere il Documento Programmatico sulla Sicurezza, e ad aggiornarlo con frequenza almeno annuale, entro il 31 marzo di ogni anno.

ART. 60 – FORMAZIONE PERIODICA PER GLI INCARICATI DEL TRATTAMENTO DEI DATI -

In qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, l'I.C. è tenuta ad assicurare una adeguata formazione in materia di privacy e sicurezza ai propri incaricati del trattamento dei dati, in particolare in occasione di assunzioni, variazioni significative di incarico o di responsabilità, evoluzioni tecnologiche o normative. Tale formazione è obbligatoria per legge e deve essere erogata con frequenza almeno annuale.

ART. 61 – VERIFICA PERIODICA DELLE MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE -

In qualità di Responsabile del trattamento dei dati, l'I.C. si impegna a verificare periodicamente la corretta adozione delle misure minime e idonee di sicurezza, a segnalare tempestivamente al Comune di Ferno eventuali situazioni di rischio o criticità, a relazionare almeno annualmente al Comune sulle misure di sicurezza adottate.

L'I.C. riconosce al Comune di Ferno il diritto a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza messe in atto, anche mediante personale o soggetti esterni opportunamente incaricati dal Comune stesso.

TITOLO X – Norme di prevenzione, sicurezza e antfortunistica nei luoghi di lavoro

ART. 62 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA -

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 63 - RISCHI INTERFERENTI -

Per quanto di propria competenza l'A.C. fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, come da allegata documentazione (DUVRI) al presente capitolato.

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

L'I.C. sarà tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.C. dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

TITOLO XI : Oneri e assicurazioni a carico della I.C. e dell' A.C.

ART. 64 - ONERI E ASSICURAZIONI -

Sono a carico dell'I.C. :

- la polizza di assicurazione che dovrà essere stipulata presso una primaria Compagnia di Assicurazione, di gradimento dell'A.C., a copertura della Responsabilità Civile connessa alla gestione ed allo svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato, con un massimale unico pari a euro 2.500.000,00=. La copertura assicurativa dovrà comprendere i rischi di avvelenamento e di tossinfezione alimentare degli utenti, nonché quelli derivanti da danni alle strutture ed agli impianti consegnati dall'A.C. all'I.C. Resta inteso che la responsabilità relativa alla verifica della buona tenuta delle attrezzature e degli impianti è affidata alla I.C.;
- tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- le spese di manutenzione ordinaria delle attrezzature, degli impianti, dei locali utilizzati per la gestione dei servizi oggetto della presente concessione;
- La redazione definitiva, entro 30 gg. dall'inizio del servizio, del documento sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008. Il documento deve essere trasmesso all'A.C. la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'I.C. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 180 gg. dall'inizio dell'attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra I.C. e A.C., coordinato con il DUVRI definitivo (come da allegato al presente capitolato).

ART. 65 - ADEMPIMENTI PER RECUPERO CONTRIBUTI CE/A.G.E.A.

Per tutta la durata del servizio di ristorazione, l'I.C. è tenuto a fornire, con le modalità e nei tempi indicati dalla A.C., ogni documento necessario (quali fatture e documenti di trasporto con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche/asilo nido riguardanti i soli prodotti lattiero-caseari, con indicazione della relativa percentuale di grasso, debitamente quietanzate o accompagnate da prova di pagamento) per l'applicazione della normativa comunitaria - Reg. (CE) 657/2008, come modificato dal Reg. (CE) 966/2009 – che prevede la concessione di un aiuto finalizzato a favorire, tra i ragazzi in età scolare, il consumo di prodotti lattiero caseari.

In caso l'I.C. non ottemperi a quanto sopra menzionato, l'importo del mancato contributo verrà richiesto a titolo di penale.

ART. 66 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE -

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

ART. 67 – VALORE COMPLESSIVO DELL'AFFIDAMENTO -

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

Comunque l'importo complessivo presunto del valore della concessione per il periodo 01/09/2017 – 31/08/2020 viene stimato in €. 669.984,00 = IVA ESCLUSA (di cui € 1.500,00= per oneri di sicurezza non soggetti a riduzione). Per gli elementi di calcolo si veda l'allegato 8 al presente capitolato.

Prezzo unitario a base d'asta (comprensivo di oneri per la sicurezza):

€ 4,80 (IVA esclusa) – per il singolo pasto degli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado (alunni e insegnanti);

€ 4,90 (IVA esclusa) – per il singolo pasto degli utenti dell'asilo nido comunale (bambini e adulti), comprensivo del costo derrate alimentari e personale;

€ 7,00 (IVA esclusa) – per il singolo pasto caldo a domicilio.

NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO.

ART. 68 - PENALI –

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

1) *Standard merceologici.*

1.1. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto degli standard previsti all'Allegato 3 al CS e di quanto eventualmente dichiarato in sede di gara, dall'I.C., relativamente all' "utilizzo di prodotti certificati" (*migliorie al capitolato merceologico*).

1.2. € 500 (cinquecento/00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. € 500 (cinquecento/00)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CS o non in lingua italiana.

1.4. prezzo pasto (giornata alimentare) decurtato del 50% (cinquanta per cento)

nel caso in cui l'I.C. non avverta l'A.C., entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).

1.5. € 1.500 (mille/00)

In caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 5 (cinque) volte nel mese, di uno o più prodotti certificati previsti nel capitolato o nell'offerta dell'I.C. (quando previsti).

L'A.C. si riserva anche di applicare tale ulteriore penale (€1.000) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.

1.6. € 500 (cinquecento/00)

Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) di dieta speciale personalizzata

2) *Quantità.*

2.1. € 500 (cinquecento/00)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2. € 2000 (duemila/00)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.

2.3. € 800 (ottocento/00)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.

2.4. € 400 (quattrocento/00)

Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.

2.5. € 800 (ottocento/00)

Mancata consegna di materiale monouso, di detersivi e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.

2.6. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.

Per i controlli “a cotto” si utilizzerà la “scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche”, che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.C., entro 30 gg dall’inizio del servizio.

1.7. € 1.500 (millecinquecento/00)

Totale mancata consegna delle derrate a crudo, presso l’asilo nido.

1.8. € 500 (cinquecento/00)

Consegna incompleta delle derrate a crudo, presso l’asilo nido.

1.9. € 500 (cinquecento/00)

Per mancata consegna di prodotti dietetici o di altri alimenti previsti per il confezionamento dei pasti per i lattanti o per le diete speciali presso l’asilo nido.

3) *Rispetto del menù.*

3.1. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.2. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche

3.3. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche

3.4. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)

3.5. € 800 (ottocento/00)

Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*

4.1. € 500 (cinquecento/00)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. € 500 (cinquecento/00)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. € 350 (trecentocinquanta/00)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. € 500 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

4.5. € 500 (cinquecento/00)

Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.

4.6. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. € 800 (ottocento/00)

Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato.

4.8. € 1.500 (millecinquecento/00)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

4.9. € 800 (ottocento/00)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura, la cucina dell’asilo nido o presso i Centri Refezionali.

- 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
- 4.11. € 1.000 (mille/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.12. € 500 (cinquecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.13. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.
- 4.14. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali e asilo nido).
- 4.16. € 1.000 (mille/00)
Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali, delle diete in bianco.
- 4.17. € 800 (ottocento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.C.
- 4.18. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara
- 4.19. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso i centri refezionali
- 4.20. € 2.000 (duemila/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.

5) *Tempistica.*

- 5.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara

6) *Personale.*

- 6.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo VII del presente Capitolato.
- 6.2. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.

7) *Varie.*

- 7.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.

7.2 € 500 (cinquecento/00)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 69 - CONTRATTO - SPESE CONTRATTUALI -

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

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

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

In particolare, dovranno essere presentati:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti;
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stato previsto in offerta).

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'I.C., anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; l'A.C. potrà pertanto rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse secondo quanto previsto all'Art. 71 del presente Capitolato.

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

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

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

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

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

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

ART. 70 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO -

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2) del D. Lgs. n. 50/2016.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico della concessione oggetto del presente Capitolato.

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di

- manutenzione impianti ed attrezzature,
- *pest management*,
- prenotazione informatizzata,
- attività di pulizia/sanificazione, a carattere straordinario, di locali ed attrezzature del Centro Cottura, della cucina dell'asilo nido e dei centri refezionali.
- formazione del personale.

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

Si applica quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 71 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO -

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

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.C.
- b) cessioni dell'attività ad altri o messa in liquidazione dell'I.C.
- c) impiego di personale non dipendente dell'I.C. (salvo deroghe previste)
- d) inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie
- e) utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi
- f) casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.C.
- g) inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale
- i) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto
- j) non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'A.C. in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto

- k) interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore
- l) reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata
- m) esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG.
- n) totale delle penali annue superiore al 0,5% del totale del contratto.

ART. 72 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI -

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

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

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

ART. 73 - DANNI -

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

ART. 74 - PAGAMENTI E TARIFFE -

L'I.C. incasserà direttamente i proventi, relativi ai servizi erogati, attraverso la forma del pre-pagato. L'A.C. stabilirà la tariffa di fruizione del pasto, applicando la normativa ISEE, ai sensi del D. Lgs. n. 159/2013 e i regolamenti comunali.

L'A.C. garantirà all'I.C. il corrispettivo del costo sociale del servizio, risultante dalla differenza tra la spesa per i pasti effettivamente erogati e le quote pasto versate dagli utenti, sulla base del prezzo di aggiudicazione ed eventuali successive revisioni. Rimarrà a carico dell'I.C. il recupero degli insoluti e non sarà in ogni caso possibile sospendere il servizio per gli utenti morosi, salvo disposizioni straordinarie emanate dall'A.C..

La riscossione delle tariffe, la gestione degli insoluti, ed ogni altro rapporto con l'utenza è totalmente a carico del Concessionario. Alla Stazione Appaltante spetta solo l'attività di controllo.

Il pagamento del corrispettivo a carico dell'A.C. sarà effettuato con cadenza mensile posticipata, dietro presentazione di regolari fatture emesse in base ai pasti effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento, unitamente ai report mensili richiesti. Il corrispettivo a carico dell'A.C. sarà la differenza fra costo pasto definito in sede di gara e la quota a carico dell'utente.

L'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.C., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Assunzione delle morosità: il concessionario assume il rischio degli utenti morosi. L'I.C. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle quote dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

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

L'I.C. comunicherà periodicamente all'A.C. l'elenco degli utenti morosi, per monitoraggio e verifica degli stessi.

L'A.C. controllerà il numero di pasti effettivamente consumati e verificherà la conformità del servizio prestato; a seguito dell'esito positivo di tale verifica emetterà periodicamente l'attestazione di regolare esecuzione, liquiderà la fattura di corrispettivo a proprio carico e procederà al relativo pagamento, a mezzo di bonifico bancario, entro 30 gg. dalla data del suo ricevimento (protocollo comunale), e comunque solo dopo l'acquisizione del D.U.R.C. rilasciato dagli organi competenti. Le fatture dovranno essere mensili e intestate al COMUNE DI FERNO, dovranno riportare gli estremi dell'atto amministrativo di impegno di spesa e il CIG (codice identificativo gara) comunicato dalla stazione appaltante, dovranno essere accompagnate dal rendiconto dettagliato dei pasti effettivamente consumati. In carenza di quanto sopra indicato non si procederà alla liquidazione della relativa fattura fino ad integrazione della stessa ed i trenta giorni decorreranno dalla data di regolarizzazione. La ditta concessionaria si impegna inoltre a fornire su richiesta della stazione appaltante qualsiasi altra documentazione comprovante la regolarità del rapporto di lavoro degli operatori.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni verrà effettuata una ritenuta dello 0,50% che sarà riversata all'I.C. alla scadenza dell'esecuzione del contratto. Si precisa inoltre che l'art. 1 comma 629/b della Legge 23/12/2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) ha introdotto l'art. 17ter del DPR 633/1972, che prevede lo "Split Payment", una particolare modalità di versamento dell'imposta sul valore aggiunto per le prestazioni di servizi effettuate nei confronti degli Enti Pubblici.

Per l'emissione delle fatture l'I.C. dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica".

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

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

ART. 75- REVISIONE PREZZI -

Durante il periodo della concessione, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'I.C. in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2018, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 6 della Legge 24/12/1993 n. 537 come modificato dall'art. 44 della L. 724/1994 e successive modifiche e integrazioni. L'I.C., entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'eventuale richiesta di revisione dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento. In mancanza di presentazione della richiesta entro il termine stabilito, verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo fissato. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.C.

ART. 76 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO -

L'A.C. verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto.

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

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

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

- la regolare esecuzione , rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;

- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto.

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

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

ART. 77 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA -

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

ART. 78 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Con l'accettazione del presente affidamento l'Impresa assume, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della Legge 136 del 13/08/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

ART. 79 - NORME DI RINVIO

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