

COMUNE DI CAPRIATE SAN GERVASIO

Provincia di Bergamo



CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER ANZIANI, DISABILI E PERSONE IN DIFFICOLTÀ PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021.

Sommario

Art. 1 - Principi generali	3
Art. 2 - Oggetto della concessione	3
Art. 3 - Durata e valore della concessione	3
Art. 4 - Modalità del servizio	4
4.1 Tipologia del servizio	4
4.2 Materiale di gestione e pulizia	4
4.3 Giorni e orari di erogazione del servizio	5
4.4 Iscrizione al servizio, prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.	6
4.5 Composizione del pasto e menù	6
4.6 Tabelle dietetiche e merceologiche	8
4.7 Diete	9
4.8 Materie prime da utilizzarsi per la produzione dei pasti	10
4.9 Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	12
4.10 Utilizzo dell'acqua di rete	12
Art. 5 - Standard di qualità	13
5.1 Rintracciabilità e garanzie di qualità	13
5.2 Gestione di scarti ed eccedenze dei pasti, lotta allo spreco	14
Art. 6 - Locali ed attrezzature	15
6.1 - Modalità di esecuzione della fornitura ed installazione	15
Art. 7 - Sciopero e/o interruzione del servizio	16
Art. 8 - Obblighi del Committente	17
Art. 9 - Obblighi dell'Impresa	17
Art. 10 - Personale	19
Art. 11- Vestiario e igiene personale	20
Art. 12 - Organico	20
12.1 Direttore del Servizio	21
12.2 Personale qualificato di supporto	21
12.3 Formazione e addestramento	22
Art. 13 Reintegro personale mancante e variazioni	22
Art. 14 - Osservanza dei contratti collettivi	22
Art. 15 - Obblighi assicurativi	23
Art. 16 - Infortuni e danni	23
Art. 17 - Responsabilità	24
Art. 18 - Modalità di controllo	24
18.1 Prelievi e analisi	25
Art. 19 - Corrispettivi	25
Art. 20 - Riscossione e fatturazione	26
20.1 Riscossione diretta per i pasti degli alunni della refezione scolastica	26
20.2 Fatturazione diretta al Comune per i pasti di docenti	27
20.3 Riscossione diretta al Comune per i pasti degli assistiti del servizio sociale e esterni autorizzati	27
Art. 21 - Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi	27
Art. 22 - Subappalto	28
Art. 23 - Fallimento dell'Impresa	28
Art. 24 - Obblighi normativi e di riservatezza	29
Art. 25 - Gestione delle comunicazioni	29
Art. 26 - Cauzioni	29
Art. 27 - Penalità	30
Art. 28 - Contestazioni	33
Art. 29 - Risoluzione del Contratto.	33
Art. 30 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa	33
Art. 31 - Controversie	34
Art. 32 - Elezione domicilio	34
Art. 33 - Trattamento dei dati personali	34
Art. 34 - Spese inerenti il servizio ed accessorie	34
Art. 35 - Richiamo delle norme di legge	34
Art. 36 - Allegati	35

Art. 1 - Principi generali

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente si ispira alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, D.Lgs. 50/2016 art. 30 comma 1), e

- al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013;
- ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la Ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011;
- alla lotta allo spreco alimentare (legge n. 166 del 19 agosto 2016).

Art. 2 - Oggetto della concessione

Costituisce oggetto del presente capitolato l'affidamento in gestione:

- del servizio di ristorazione scolastica per alunni e docenti delle scuole primarie del Comune di Capriate San Gervasio e per il personale avente diritto al pasto;
- del servizio di ristorazione a domicilio per gli assistiti del servizio sociale;

Il servizio ha per oggetto la gestione completa del servizio comunale di ristorazione collettiva per gli utenti sopra elencati, in tutte le sue fasi, ovvero l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione in legume fresco-caldo, il confezionamento e la somministrazione del pasto, nonché il riordino e la sanificazione.

È altresì oggetto del presente capitolato:

- a) la gestione del sistema di iscrizione al servizio, di prenotazione pasti, di addebito degli stessi all'utenza e di riscossione diretta dei relativi importi per gli alunni delle scuole primarie, compreso l'onere di accollarsi le eventuali morosità degli utenti insolventi e la titolarità del recupero credito anche nella sua eventuale fase esecutiva;
- b) l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione delle attrezzature già esistenti concesse in comodato dal Comune di Capriate San Gervasio (di seguito: Committente);
- c) l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti concessi in comodato dal Comune di Capriate San Gervasio;
- d) l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato dal Committente e di quelle fornite dall'impresa Concessionaria (di seguito: Impresa o Concessionaria) ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti;
- e) l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o fornitura e/o integrazione del materiale di consumo e degli utensili necessari (piatti, bicchieri, brocche per l'acqua, tovagliette e tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- f) la sostituzione a inizio concessione di tutte le gastronorm in condizioni insoddisfacenti, così come dei coperchi, e la fornitura di adeguati contenitori isotermitici;
- g) l'esecuzione di prelievi e analisi delle derrate alimentari e dell'acqua di rete, e attività di monitoraggio e controllo qualità presso la cucina, i refettori e tutti i locali destinati al servizio;
- h) l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione della cucina, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, nonché delle aree esterne di pertinenza del centro cottura;
- i) l'esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione delle cucine, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.) e l'installazione di lampade antiinsetto igienicamente idonee in tutti i refettori e presso il centro cottura;
- j) la fornitura gratuita di pasti a buffet in occasione di eventi, festività, manifestazioni organizzate o patrocinate dall'amministrazione comunale per cinque eventi all'anno per n. 200 persone cadauno.

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo capitolato d'oneri e negli allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Art. 3 - Durata, valore e canone della concessione

La durata della concessione è di anni 3 (tre), dal 1 settembre 2018 al 31 agosto 2021. Alla fine di tale periodo la concessione scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

È facoltà dell'Amministrazione al termine del contratto di avvalersi di una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione del nuovo contraente, nel caso in cui esse non siano ancora terminate.

Al fine della determinazione del valore complessivo della concessione si considera l'importo a base d'asta del prezzo unitario del pasto moltiplicato per il numero dei pasti annui presunti per il periodo di durata dell'intera concessione. Il valore complessivo presunto della concessione è quindi di € 548.884,80, compresi oneri per la sicurezza pari a €3.000,00 non soggetti a ribasso.

Il Comune ha stabilito a carico della Concessionaria del servizio un canone fisso per anno scolastico di Euro 3.000,00 (euro tremila/00) oltre IVA non rivalutabile.

Art. 4 - Modalità del servizio

4.1 Tipologia del servizio

Le tipologie del servizio di ristorazione sono le seguenti:

- a) i pasti saranno preparati presso il centro cottura dell'Impresa e trasferiti ai refettori e distribuiti;
- b) in tutti i centri refezionali: apparecchiatura dei tavoli, lavaggio del materiale di consumo e, in ogni caso, di tutto quanto venga utilizzato per garantire il normale e corretto espletamento del servizio; pulizia, riassetto e sanificazione di tutti i locali, ivi comprese le relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), come previsto dall'allegato 5, che esplicita le operazioni minime di pulizia e la loro periodicità;
 - pasti a domicilio: per le persone assistite dal servizio sociale (anziani, disabili, persone bisognose), veicolati a legame freddo, da confezionarsi in contenitori termosigillati e inseriti in idonei contenitori isotermici, e da consegnare al domicilio dei richiedenti a cura dell'impresa;
- a)

Centri refezionali

- Scuola primaria "Dante Alighieri", Via Bustigatti, Capriate
- Scuola Primaria "Alessandro Manzoni" Piazza Pio XII, San Gervasio.

Nel dettaglio, il servizio consiste in:

Produzione dei pasti presso il centro cottura di proprietà dell'Impresa da veicolarsi in idonei contenitori termici e distribuzione al tavolo o carrello termico presso i refettori delle scuole primarie per alunni e insegnanti e personale avente diritto;

Il servizio prevede: approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento in gastronomia multiporzione, scodellamento e distribuzione dei pasti e dell'acqua di rete nelle brocche.

Pasti a domicilio: specifiche

Il servizio prevede il confezionamento dei pasti in contenitori monoporzione monouso individuali di proprietà dell'Impresa, atti al trasporto dei pasti e in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente. L'Impresa provvederà al trasporto e alla consegna dei pasti al domicilio dei richiedenti senza oneri aggiuntivi per il Comune.

4.2 Materiale di gestione e pulizia

L'Impresa, per ogni pasto prenotato e/o ogni plesso, dovrà fornire:

- per ogni utente, un piatto in melamina per la prima pietanza e un piatto in melamina per la seconda pietanza e contorno, brocche per l'acqua dotate di coperchio (n. 1 ogni 4 utenti), un bicchiere in melamina o polycarbonato, posate in acciaio inox, tovaglioli in carta (n. 2 per utente), e n. 1 tovaglietta monouso per utente. In alternativa, fornitura di parte o tutto il materiale a perdere (piatti, posate e bicchieri e altro materiale) a insindacabile richiesta del Committente, senza alcun aggravio di costo;

- per ciascun refettorio: n. 1 caraffe in materiale idoneo al contatto con alimenti e sanificabile in lavastoviglie, ogni 4 utenti;
- per ciascun refettorio: caraffe aggiuntive, nella misura di una per ogni 4 utenti, da riempirsi immediatamente prima del pasto, per consentire la fornitura di acqua durante il pasto;
- tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici ecc.), ad integrazione e sostituzione dell'esistente;
- il materiale per la pulizia e sanificazione del vasellame, degli arredi e dei locali adibiti a refettorio;
- il materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica);
- un forno a microonde per ciascun plesso;
- n. 2 termometri a infissione per ciascun plesso;
- una bilancia di risoluzione minima 1 g. per ciascun plesso, di tipo digitale;
- un taglia mela in quattro spicchi per ogni classe della scuola primaria;
- uno spremiagrumi elettrico per ogni classe della scuola primaria.

4.3 Giorni e orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico per le scuole primarie statali:

- Scuola primaria “Dante Alighieri”, Via Bustigatti, Capriate
- Scuola Primaria “Alessandro Manzoni” Piazza Pio XII, San Gervasio.

Per le persone assistite dal servizio sociale: il servizio dovrà essere garantito per tutto l'anno dal lunedì al venerdì con l'eccezione dei giorni festivi e del sabato. Il pasto sarà consegnato a temperatura refrigerata, e abbattuto termicamente. Il riscaldamento del pranzo sarà a cura dell'utente. Per le persone assistite dal servizio sociale, nei giorni precedenti festività infrasettimanali, il pasto a richiesta dovrà essere fornito doppio e singolarmente confezionato, in modo da coprire le esigenze alimentari dei giorni festivi.

La distribuzione avrà inizio non appena la prima classe giunta in refettorio si sarà accomodata al tavolo.

Per le scuole primarie, qualora l'Istituto scolastico comprensivo ne faccia richiesta, l'Impresa provvederà alla consegna al personale scolastico, entro le ore 10, della frutta lavata, in numero corrispondente ai pasti previsti per la giornata. La frutta deve essere contenuta in idonei contenitori con coperchio, suddivisa per plesso e per classe con idonea posateria e tovaglioli a perdere per il consumo. Se la Scuola non richiederà tale servizio la frutta andrà consumata a pranzo. Il lavaggio della frutta è comunque a cura dell'Impresa.

Il numero indicativo dei pasti annui e giornalieri, in media, suddiviso per tipo di utenza, è riportato nella tabella seguente. Il numero dei pasti medio è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili eventuali variazioni del numero di utenti (in più o in meno). Nessuna pretesa potrà muovere l'Impresa per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa, e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato, salvo gli adeguamenti previsti dal presente capitolato.

SCUOLE	N° GIORNI CALENDARIO	N° PASTI ALUNNI	N° PASTI INSEGNANTI	TOTALE ANNUO
Scuola Primaria D. Alighieri CAPRIATE	168	18197	834	19031
Scuola Primaria A. Manzoni SAN GERVASIO	168	14238	659	14897
				33928
	N° GIORNI CALENDARIO	N° PASTI GIORNALIERI		TOTALE ANNUO
Consegna pasti a domicilio servizi sociali	250	20		5000
		TOTALE PASTI PER IL TRIENNIO:		116.784

4.4 Iscrizione al servizio, prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico la Concessionaria dovrà procedere all'iscrizione al servizio mensa degli alunni delle scuole primarie che intendano aderire al servizio.

Le modalità con cui si intende effettuare la procedura di iscrizione saranno a cura e a totale carico della Concessionaria e dovranno essere esplicitate nel progetto tecnico. Le modalità dovranno essere il più possibile semplici e poco gravose per l'utenza.

L'Impresa, al termine della fase delle iscrizioni, tramite proprio personale inserirà gli utenti nel database del software dedicato al servizio di ristorazione, che verrà scelto e gestito autonomamente dalla Concessionaria, anche nel corso dell'anno scolastico per l'ordinaria attività. La Concessionaria si farà carico di tutti i costi relativi, inoltre dovrà consentire all'Ufficio Pubblica Istruzione di accedere al software e di poter estrapolare ed eventualmente elaborare i dati, garantendogli idonea assistenza tecnica.

Il numero dei pasti da fornire agli assistiti del servizio sociale sarà periodicamente comunicato dal Servizio sociale alla Concessionaria, così come le successive variazioni.

La prenotazione giornaliera dei pasti relativi all'utenza scolastica sarà invece gestita dal personale della Concessionaria in maniera automatizzata mediante il software dedicato di cui sopra.

L'Impresa dovrà presentare in offerta tecnica le modalità automatizzate di gestione della fase di prenotazione pasti e trasmissione quotidiana dei dati necessari al confezionamento dei pasti presso il centro cottura, inclusi quelli relativi alle diete speciali.

L'Impresa, sempre tramite personale proprio, dovrà calcolare il flusso progressivo del totale dei pasti e degli importi pagati dai singoli utenti, tenuto conto delle fasce di prezzo in cui è articolata l'anagrafica redatta a inizio anno scolastico e tenuta costantemente aggiornata dalla Concessionaria, con la collaborazione dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune per quanto riguarda l'individuazione dell'utenza da assegnare alle fasce di riduzione rispetto alla tariffa piena previste dal Piano per il Diritto allo Studio e le modifiche anagrafiche che eventualmente intervengano in corso d'anno.

Gli eventuali annullamenti del servizio riguardanti un singolo refettorio, ovvero la riduzione del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del plesso, devono essere comunicati, telefonicamente e confermati per mezzo telefax, all'Impresa, per quanto possibile, almeno 48 ore prima dell'orario previsto per l'esecutività degli ordini, salvo casi non prevedibili.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto) a fronte dei quali è necessario che l'Impresa adotti le misure necessarie al fine di non lasciare comunque nessun utente senza il pasto; nello specifico, l'Impresa dovrà prevedere almeno il 3% di porzioni aggiuntive rispetto al numero dei pasti previsto per la giornata. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo né per il Committente né per gli utenti e non saranno fatturate. Tali porzioni dovranno, se non distribuite, essere restituite al centro cottura e abbattute per la donazione a soggetti in difficoltà, previo accordo e procedura di gestione concordata con il Committente.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, la Concessionaria deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Discrepanze qualitative tra il menù prenotato e il pasto consegnato, in particolare nel servizio per gli anziani, saranno considerate variazioni non concordate al menù e suscettibili di applicazione delle penalità previste nel presente capitolato.

La Concessionaria dovrà organizzare un incontro a inizio anno rivolto alle insegnanti, in ciascun plesso scolastico, per spiegare le modalità di segnalazione dei pasti extra e delle diete leggere (in bianco).

4.5 Composizione del pasto e menù

In sede di offerta l'impresa partecipante deve proporre menù stagionali. I menù saranno almeno articolati in menù invernale (indicativamente 15/10-14/04) ed estivo (indicativamente 15/04-14/10); la data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita dal Comune, con adeguato preavviso, tenendo conto della situazione climatica del momento e del parere della Commissione Mensa.

Detti menù devono essere proposti con rotazione sulla base di minimo 5 settimane, devono includere le merende ove applicabili, ed essere differenziati per:

- scuola primaria;
- diete personalizzate per motivi etico-religiosi o di salute;
- utenti assistiti dai servizi sociali.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli presentati dall'Impresa in sede di gara e concordati successivamente con il competente ufficio comunale, sentita la Commissione mensa comunale, nonché approvati dall'ATS.

È a carico dell'impresa la predisposizione, la stampa e la distribuzione di una copia del menù stagionale ad ogni singolo utente, anche in occasione di ogni variazione del menù definito in sede di Commissione mensa e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti.

Fermo restando che l'Impresa deve attenersi ai vincoli riportati nell'allegato n. 3 per la formulazione dei menù da presentare nell'offerta tecnica, detti menù potranno subire variazioni legate al parere dell'autorità sanitaria competente o concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dal Committente, senza la cui approvazione scritta non saranno apportate modifiche di alcun genere, mantenendo per ogni singolo pasto giornaliero la composizione di seguito descritta:

- 1° Piatto;
- 2° Piatto;
- Piatto Unico invece di 1° e 2° piatto: se previsto dalla tabella dietetica;
- Contorno: verdura cruda o cotta;
- Pane comune o integrale: uno, secondo le tabelle dietetiche;
- Frutta: un frutto di stagione, o yogurt, o gelato, o dessert (torta semplice o budino);
- Bevande: acqua di rete prelevata ai punti di erogazione dei refettori; per gli utenti del pasto al domicilio, acqua minerale naturale in bottiglia in PET da 500 ml per utente;
- Merende: frutta fresca di stagione o dessert (yogurt) o succo di frutta.

Cestino viaggio: sarà composto da:

- due panini, uno con formaggio e uno con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola (in alternativa un panino e una porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente);
- un pacchetto di biscotti o dolce da forno monoporzione;
- acqua minerale 500 ml in bottiglia in PET;
- un frutto (preferibilmente banana);
- 2 tovaglioli di carta;
- 1 bicchiere monouso.

Il Committente richiede senza oneri a proprio carico prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, riservandosi inoltre, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici.

Inoltre dovrà anche predisporre menu per le ricorrenze o giornate speciali (Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno scolastico), inserendo in offerta tecnica per ciascun menu festivo la sua composizione, ingredienti e grammature a crudo e a cotto. Le stesse informazioni andranno fornite per gli eventuali menu a tema (regionali, etnici,) offerti nell'ambito dell'educazione alimentare e dei menù nel progetto tecnico dell'Impresa.

Il Committente richiede menù stagionali specifici e differenziati per assistiti dal servizio sociale, utenze adulte per le quali non è applicabile l'indicazione del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) per la composizione qualitativa e quantitativa del menù, e per la preparazione dei quali è possibile utilizzare derrate non contemplate dalle tabelle merceologiche, previa approvazione dell'Ufficio Comunale competente.

Le derrate comuni avranno sempre le caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche di cui all'Allegato 2, quelle non contemplate dalle tabelle dovranno ottenere apposita delega prima del loro utilizzo dall'Ufficio Comunale su presentazione di schede tecniche delle materie prime e motivazione dell'aggiunta. In caso di non approvazione della materia prima o ingrediente la Concessionaria dovrà apportare le opportune variazioni al menu.

Le variazioni del menù potranno implicare variazioni di grammature degli ingredienti che compongono le pietanze proposte, in funzione del rispetto degli apporti nutrizionali, così come previsto dai LARN e dalle

Linee guida per la sana e corretta alimentazione (ad esempio sostituzione di carne con legumi, dal punto di vista dell'apporto proteico).

Il pasto del mezzogiorno - che deve assicurare circa il 35% delle kilocalorie totali giornaliere per tutte le utenze - dovrebbe garantire alle varie fasce di età scolastiche i seguenti fabbisogni energetici, espressi in range in conformità a quanto previsto dai LARN (Livelli Assunzione di Riferimento di Nutrienti e di Energia - IV revisione 2014) in relazione a fasce d'età e sesso.

- Scuola primaria I ciclo: kcal 532-654/die
- Scuola primaria II ciclo: 602-854

Il range di riferimento in energia e nutrienti del pranzo per tutte le utenze dovrà essere:

- Energia 35% kcal/die
- Proteine: 10-15 % kcal totali
- Lipidi: 30% kcal totali, dei quali < 10% grassi saturi
- Carboidrati: 55-60% kcal totali, dei quali < 15% zuccheri
- Fibra: 4-5 g e 5-7 g per il I e il II ciclo della scuola primaria, 6-9 g per gli adulti.

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti faranno fede le "Tabelle di composizione degli alimenti" (INRAN) nella versione corrente, e nei successivi aggiornamenti.

Dovranno essere inoltre forniti agli utenti i generi necessari per condire le verdure (olio, aceto di mele, sale fine, eventualmente limone) come da tabelle dietetiche.

I menù da distribuire agli utenti e/o pubblicati sul sito web del Comune o portale aziendale dell'Impresa dovranno contenere informazioni sugli allergeni presenti (anche in tracce) in ogni singola pietanza, ai sensi del Reg. 1169/2011 e delle indicazioni dell'ATS competente per la ristorazione scolastica.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, dovrà fornire anche la composizione dettagliata del "menù d'emergenza" che la stessa intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore, nel rispetto di quanto indicato in sede di gara.

L'Impresa può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto chiarendo le caratteristiche di prodotto non conformi) o non disponibili sul mercato;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'impresa ha l'obbligo di comunicare immediatamente (al più tardi entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti biologici o a km zero sostituiti nel determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato.

Date le caratteristiche del servizio di ristorazione scolastica, la variazione di menu dovrà essere sempre comunicata al Comune e alle scuole interessate, a queste ultime tramite avviso apposto nelle bacheche delle scuole, indicando con precisione quale materia prima o piatto del menu sarà sostituito, e al Comune anche per quale motivazione.

L'Impresa è tenuta a non apportare alcuna variazione unilaterale a menù, grammature, modalità di gestione di diete speciali e delle emergenze, rispetto a quanto definito contrattualmente, salvo l'applicazione di sanzioni di cui all'art. 28.

4.6 Tabelle dietetiche e merceologiche

Per tutte le tipologie di menù, l'Impresa dovrà predisporre le tabelle dietetiche (grammature a crudo e a cotto) di tutte le preparazioni, e fornirle al Committente in sede di gara.

Nelle tabelle dietetiche, basate su quelle generali fornite dall'ATS competente (allegato n. 3) andranno

riportate le tipologie, indicando per ogni ingrediente utilizzato il peso e la qualità qualora non sia univocamente definita e i pesi di ingredienti da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione, per tutte le utenze, incluso quelle adulte. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Le grammature di riferimento per le utenze adulte (docenti, personale avente diritto, utenti pasti al domicilio) sono tutte quelle previste dall'ATS di Bergamo per la scuola secondaria di primo grado (grammatura più alta) aumentate del 15%.

L'Impresa è inoltre tenuta a fornire al Comune in sede di gara le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, inclusi gli utenti adulti, elaborate dall'Impresa in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

Le ricette non dovranno contenere ingredienti non previsti dalla ricetta standard della pietanza e inseriti al solo fine di aumentare la grammatura delle pietanze (farine, fiocchi di patate, fecole, amidi, ...).

Le informazioni in tema di ricettari, pesi a crudo/cotto, allergeni, menù... andranno aggiornate a ogni variazione di menù (ad es. a seguito di introduzione di pietanze non previste dal menù in vigore) e tempestivamente fornite al Comune.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù proposti (fermo restando quanto riportato al punto 4.5 relativamente alle variazioni del menù), nonché alle caratteristiche delle tabelle merceologiche di cui all'allegato 2.

Le tabelle merceologiche sono da considerarsi "lista positiva", ovvero tutte le derrate non previste e contenute in questo documento sono automaticamente escluse dalle preparazioni o somministrazione, per tutte le utenze, salvo richiesta di deroga presentata dalla Concessionaria prima del loro acquisto e utilizzo.

Il mancato rispetto delle tabelle merceologiche e delle tabelle dietetiche che dovesse emergere da un controllo, condotto secondo quanto previsto all'art. 18, potrà essere sanzionato senza necessità di controdeduzioni da parte della Concessionaria.

4.7 Diete

L'Impresa è obbligata alla predisposizione e somministrazione di pasti speciali, sia per studenti che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dall'ATS di competenza, a partire dalla modulistica da utilizzare per la richiesta di dieta speciale da parte dell'utenza. In nessun caso l'Impresa potrà imporre propria modulistica o procedure.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato, salvo la necessità della deroga preventiva di cui all'art. 4.6.

Per le diete speciali relative ad allergie e intolleranze alimentari e per quelle a carattere etico-religioso l'Impresa è inoltre tenuta a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio della concessione, dai dati trasmessi dal Committente e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle comunicazioni fornite dall'Ufficio Pubblica Istruzione entro il giorno successivo alla richiesta. L'Impresa è tenuta a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

La Concessionaria deve erogare la dieta richiesta entro 5 gg lavorativi dalla richiesta: se ciò non fosse possibile, deve darne comunicazione scritta al Comune, motivando il ritardo, eventualmente richiedendo informazioni supplementari all'utente, tramite l'Ufficio Pubblica Istruzione, e eventualmente proponendo una dieta intermedia.

All'inizio della somministrazione della dieta l'Impresa fornirà alla famiglia dell'utente e al Comune il menu specifico predisposto in conformità alla richiesta, in forma cartacea e in formato elettronico .pdf.

In nessun caso sarà permesso a genitori di introdurre preparazioni alimentari per la gestione di diete speciali, salvo in caso di diete per motivi di salute che siano impossibili da produrre presso la cucina e previa definizione di apposito protocollo accettato dalla famiglia, dal Comune e dall'Impresa.

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come la dieta islamica (nelle versioni: priva di carne suina, priva di carne) e la dieta latte-ovo-vegetariana e vegana: dovrà essere presentato in fase di offerta un menù specifico per ciascuna di queste diete, costruito sulla base dei menù standard stagionali.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante.

Dovrà essere presentato in fase di offerta un menù specifico per diete celiache, "priva di latte", "priva di uovo", dieta leggera ("in bianco"), costruito sulla base dei menù standard stagionali.

La preparazione delle diete da veicolare deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti dell'Impresa e sotto la supervisione del Responsabile del centro cottura dell'Impresa.

Le diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile a quest'ultimo, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le rigorose modalità stabilite dalla normativa vigente e concordate con l'Amministrazione comunali;
- essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere trasportate in contenitori/piatti monoporzione sigillati con film di chiusura termosigillato, e contenute in singoli contenitori isotermici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore;
- essere formulate dall'Impresa in aderenza al menù settimanale corrente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari, preferibilmente ma non necessariamente inserite nel prontuario AIC in versione aggiornata, e reperibili sul mercato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, l'Impresa è tenuta ad utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare contaminazioni crociate allergizzanti.

L'Impresa si impegna inoltre alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco, senza vincolo di prescrizione medica, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno, che saranno aderenti al menù giornaliero, e costituite secondo le indicazioni del SIAN dell'ATS competente da:

- un primo piatto di pasta o riso asciutti o in brodo vegetale conditi con olio extra vergine di oliva e grana padano o parmigiano reggiano, tutti i giorni;
- secondo piatto: carne bianca ai ferri; filetto di pesce al vapore; contorno, tutti i giorni, una porzione di verdura cotta condita con olio extra vergine di oliva, in accordo con il menù giornaliero;
- pane e frutta (in caso di enterite, mela).

Le diete leggere e quelle etico-religiose, se in numero superiore a 2 per plesso, possono essere veicolate in multiporzione (in gastronomia di grandezza adeguata).

L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete personalizzate per gli utenti dei pasti a domicilio, laddove si presentassero problemi con il menù standard previsto.

4.8 Materie prime da utilizzarsi per la produzione dei pasti

Le materie prime alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Caratteristiche delle derrate alimentari (allegato n. 2). Le derrate alimentari conservate nelle celle frigorifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nell'allegato n. 2.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), per tutte le utenze si richiede la fornitura dei prodotti biologici di seguito indicati, specificatamente richiesti dal Committente ogniqualevolta presenti nei menù:

- pasta di semola di grano duro, anche integrale - ogniqualevolta presente nel menù;
- verdura, fresca e surgelata - ogniqualevolta presente nel menù;
- frutta di stagione - per il 30% in peso sul totale di frutta fornita;
- olio extravergine di oliva - ogniqualevolta presente nel menù e anche da utilizzarsi in cottura;
- uovo (sia ovoprodotto che uova sode o eventualmente in guscio) - ogniqualevolta presente nel menù;
- riso, di tutte le varietà e tipologie - ogniqualevolta presente nel menù;
- farina di frumento e di mais (per polenta) - ogniqualevolta presente nel menù;
- farro e orzo perlato - ogniqualevolta presente nel menù;
- legumi - ogniqualevolta presente nel menù;
- yogurt - ogniqualevolta presente nel menù.

Si richiede per tutte le utenze l'impiego di prodotti D.O.P. e I.G.P., e della banana proveniente dal mercato equo-solidale, e una tipologia di formaggio a filiera corta, da inserire nel menù standard con frequenza minima mensile.

L'Amministrazione comunale intende valorizzare i prodotti a filiera corta e km 0 legati a produzioni locali o a Enti territoriali, richiedendo la disponibilità a fornire derrate, anche non biologiche, provenienti da tali produttori.

Per "prodotti alimentari a km. zero, provenienti dalla filiera corta" si intendono, in questo capitolato, prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.

Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a km. zero è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a km. 50 dal confine della Regione ove è ubicato il mercato. Rientrano nella categoria dei prodotti a km. zero anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato tramite certificazione di Ente terzo:

- un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali);
- una limitata intermediazione tra produttore e impresa.

A eccezione dei prodotti ortofrutticoli stagionali possono essere forniti alimentari a km. zero, provenienti dalla filiera corta, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono, a tutta l'utenza, la somministrazione di tali prodotti almeno nell'80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menù.

Nel caso in cui uno o più prodotti "certificati" non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali.

L'Impresa dovrà inserire nella documentazione di gara l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche aggiornate (datate successivamente al 01-01-2016), ecc. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Impresa. Le schede tecniche dovranno essere leggibili e raccolte in un unico documento dotato di un indice, per un semplice reperimento delle informazioni.

Nell'elenco da presentare in sede di gara dovranno essere inserite anche le schede tecniche relative a prodotti utilizzati in caso di festività (dolci da ricorrenza, come panettone, pandoro, chiacchiere, torte, e altre derrate comunemente utilizzate anche se non presenti in tabelle merceologiche) in modo da ridurre o semplificare le richieste di deroga: in caso le schede tecniche non siano fornite e approvate, la richiesta di deroga andrà presentata in tempo utile per l'approvazione prima del consumo del prodotto da somministrare in deroga.

L'Impresa è tenuta a concordare con l'Amministrazione comunale ogni cambiamento di prodotto; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

Le materie prime alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione in vigore.

La mancata reperibilità dei prodotti previsti nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell'Impresa alla committente tramite:

- dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie;
- presentazione dei listini inerenti la commercializzazione dei prodotti biologici da cui si possa evincere la scarsità del prodotto sul mercato.

4.9 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici certificati richiesti dalla Stazione Appaltante o offerti dalla Concessionaria quale offerta migliorativa (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti tipici), non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso la Concessionaria ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente - entro le 9.30 - alla Concedente l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Al verificarsi di tale evenienza, la Concedente a titolo di risarcimento decurerà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le P.A. (Intercenter, Consip) oppure da quelle ultime applicabili o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Nel caso in cui la Concessionaria non comunichi alla Concedente la momentanea mancanza dei prodotti certificati o migliorativi, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dall'Impresa in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

4.10 Utilizzo dell'acqua di rete

Per le utenze delle scuole Primarie è prevista la somministrazione di acqua potabile di rete nelle caraffe da litri 1, dotate di coperchio. L'impresa dovrà, ove necessario, reintegrare un adeguato numero di caraffe - in rapporto di una ogni quattro alunni, provvedere alla prima riempitura e al servizio al tavolo. L'Impresa dovrà dotare ciascun plesso di un numero aggiuntivo di caraffe, da riempire poco prima del servizio e tenere su un tavolo a disposizione degli utenti quando le caraffe al tavolo si svuotano. È altresì compito del personale dell'impresa il successivo ed eventuale riempimento delle caraffe secondo necessità.

Saranno inoltre a carico dell'Impresa tutti i costi per l'utilizzo dell'acqua potabile nei plessi e tutti i costi relativi alla distribuzione dell'acqua di rete in tutti i plessi (es. impegno orario del personale per il riempimento e il lavaggio delle brocche, costo dei detergenti e dei sanificanti, costo delle analisi periodiche).

L'Impresa dovrà effettuare al minimo n. 3 (tre) analisi chimico-fisiche e microbiologiche su ciascun punto di prelievo dell'acqua nei terminali di consumo e presso il centro cottura. I parametri minimi dell'acqua di rete da verificare a cura dell'Impresa sono: Concentrazione ioni idrogeno, Conduttività, Durezza, Disinfettante residuo, Nitrati (NO_3), Nitriti (come NO_2), *E. coli*, Enterococchi.

Le analisi dovranno essere effettuate con la seguente cadenza: una prima analisi da effettuare nei 15 giorni antecedenti l'inizio di ogni anno scolastico, una seconda analisi nei primi 15 giorni di gennaio e una terza nei primi 15 giorni di aprile.

I risultati delle analisi dovrà essere comunicato al Comune entro 30 gg dalla data del prelievo, attraverso la trasmissione dei rapporti di prova. Il laboratorio dovrà essere accreditato per le prove in oggetto e essere indicato in sede di gara, nell'offerta tecnica, nonché mantenuto come fornitore fino al termine del contratto, salvo comunicazione preventiva scritta al Committente.

Qualora si verificassero problemi rispetto all'acqua di rete e l'Amministrazione comunale per salvaguardare la salute degli alunni decidesse di sospendere la fornitura in mensa dell'acqua potabile, l'Impresa dovrà fornire, senza costi aggiuntivi e per tutto il tempo necessario al ripristino delle condizioni ottimali che consentano nuovamente l'uso dell'acqua dell'acquedotto, ad ogni alunno acqua minerale naturale in bottiglia in PET da 500 ml.

Art. 5 - Standard di qualità

L'Impresa si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, da ritenersi minimi:

a) In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 60°C per le pietanze da consumarsi calde.

b) In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/plurirazione utilizzato, non dovrà essere superiore ai +15°C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura da consumarsi cruda.

c) All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai +65°C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai +10°C, gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai +4°C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore ai -12°C.

d) Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume fresco-caldo per la veicolazione della seconda pietanza e del contorno. La prima pietanza sarà veicolata in legume caldo. Anche per le diete vengono richiamati i punti a) b) c). Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione della Dietista.

b) Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, è quindi vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.

f) L'Impresa deve presentare in sede di offerta un piano dei trasporti, comprensivo di descrizione di numero e tipologia degli automezzi utilizzati, che dovrà rispettare per tutta la durata del presente capitolato. Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra il confezionamento dei pasti e la loro consegna presso i plessi scolastici siano contenuti in 30 minuti, negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche, e in modo che i pasti siano consegnati con anticipo non superiore ai 20 minuti prima dell'orario di distribuzione dei pasti.

g) Il tempo previsto per la somministrazione della prima pietanza, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo previsto per la somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 15 minuti intercorrenti tra il primo commensale servito e l'ultimo; il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35 minuti.

h) I pasti dovranno essere veicolati in appropriate gastronomie, inserite in contenitori termici. Queste attrezzature dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- gastronomia in acciaio 18/10 (Aisi 304);
- coperchi per gastronomia in acciaio 18/10 (Aisi 304), con idonee guarnizioni;
- contenitori termici in polipropilene, a chiusura ermetica, rigidi, non porosi e resistenti agli urti, a trazioni e a traumi. Variazione termica consentita - 1.5°C/h per i cibi caldi, +0.5°C/h per i cibi freddi. Adatti al lavaggio in lavastoviglie a +90°C. Non devono emettere cattivi odori dopo la sanificazione.

5.1 Rintracciabilità e garanzie di qualità

L'Impresa deve garantire la rintracciabilità dei pasti preparati, per quanto di competenza, come previsto dalla legislazione vigente.

A tale scopo, l'Impresa dovrà redigere una specifica procedura per la gestione della rintracciabilità per i servizi di ristorazione del Comune di Capriate San Gervasio secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002 e dalla legislazione vigente, descritta nell'offerta tecnica.

Si specifica che l'impresa deve acquisire dai propri fornitori, e tenere a disposizione del Comune la documentazione attestante la conformità delle materie prime a quanto previsto dal capitolato e alla

qualità dichiarata, con specifico riferimento all'allegato 2 e all'art. 4.8, il Comune si riserva di richiedere, per determinate materie prime, la disponibilità di dichiarazioni di conformità relative ad ogni consegna.

L'Impresa è inoltre tenuta a dimostrare:

- a) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i prodotti impiegati per lo svolgimento del servizio.
- b) di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/2004, tenuto conto anche di quanto successivamente specificato in merito alla rintracciabilità.
- c) di applicare un efficace sistema di rintracciabilità, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate al servizio e agli organismi preposti al controllo.
In particolare, ai fini della rintracciabilità l'Impresa dovrà compilare giornalmente un registro delle forniture alimentari, dove per ogni prodotto in entrata saranno rigorosamente registrati i seguenti dati: lotto o data di produzione, denominazione merceologica del prodotto, nome e sede del produttore e/o confezionatore, scadenza o termine minimo di conservazione, quantità/peso della merce, giorno di consegna.
Inoltre sarà obbligo dell'impresa registrare quotidianamente le pietanze prodotte, con i dati relativi ai prodotti utilizzati (che includano lotto di produzione/data di scadenza) e ai quantitativi utilizzati.
In alternativa sarà possibile conservare giornalmente, per la settimana in corso, le etichette di ciascun prodotto/materia prima/ingrediente utilizzato per le preparazioni, suddividendo le etichette in contenitori separati e distinti per ciascun giorno della settimana.
Ogni unità produttiva dovrà essere dotata di un proprio registro delle forniture alimentari, costantemente aggiornato e compilato in maniera completa.
La procedura così descritta andrà applicata anche se non presente nel piano di autocontrollo dell'Impresa.
Tutti i documenti di registrazione relativi alla rintracciabilità dei prodotti alimentari, nonché copia dei DDT dovranno essere esibiti alla semplice richiesta degli Organi preposti al controllo.
Non è ammessa l'indisponibilità dei documenti di trasporto nei 30 gg successivi alla consegna della merce, l'Impresa dovrà prevedere in sede di gara una adeguata modalità per mantenerne la disponibilità, anche in formato elettronico.
- d) l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate. Relativamente ai pasti in somministrazione, si deve garantire (dandone comunicazione alla committente) almeno un "ritiro simulato" o "ritiro praticato" per ogni anno scolastico.
- e) di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti; dell'acqua potabile utilizzata presso il centro cottura e nei refettori per essere somministrata all'utenza; delle attrezzature e delle superfici di lavoro.
Il piano di analisi deve indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.
Le analisi devono essere effettuate da laboratorio di prova accreditato da ACCREDIA per le prove chimiche e microbiologiche comunemente eseguite.
Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti si fa riferimento allo specifico allegato n. 7 e alla vigente normativa che si intende tutta richiamata.

5.2 Gestione di scarti ed eccedenze dei pasti, lotta allo spreco

L'Impresa è tenuta a smaltire giornalmente come rifiuti solidi urbani tutti gli avanzi dei pasti, nessuna tipologia esclusa, e a non consegnarli nemmeno in parte a Enti non autorizzati.

La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Committente.

Il Committente si riserva altresì di sperimentare, in tutte o solo in alcune delle mense di cui al presente capitolato, la realizzazione di iniziative miranti alla donazione di cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad Organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno, secondo quanto previsto dalla L. 166/2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la

distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi” e nel rispetto di quanto previsto dal Manuale per corrette prassi operative “Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale” (2016).

L’Impresa sarà tenuta a collaborare con l’Amministrazione comunale alla realizzazione di dette iniziative, nelle forme e nei tempi presentati in modo concreto e non generico in sede di gara e confermati con l’Amministrazione comunale.

In particolare, la Concessionaria si renderà disponibile ad attuare, con modalità preventivamente concordate con il Committente, quanto previsto dall’ATS competente in merito alla lotta allo spreco, e a farsi carico, a propria cura e spese, alla quantificazione di scarti e sprechi nei singoli plessi, per periodi di tempo concordati.

Ciascun intervento, o temporanea modifica di modalità del servizio che si rendessero necessarie a tal fine, dovrà essere preventivamente approvata dal Committente, in forma scritta.

L’eventuale risparmio economico legato a eventuali riduzioni di grammatura di una o più derrate potrà essere calcolato secondo quanto indicato dall’Impresa in sede di gara, e in ogni caso necessiterà di un accordo specifico con l’Amministrazione comunale.

L’Impresa in sede di offerta tecnica è tenuta ad inserire le informazioni sui vari costi che compongono il prezzo del pasto, il quale dettagli i costi delle materie prime per macrocategorie: pasta, riso, pelati, verdure fresche, verdure surgelate, pesce (differenziando halibut da merluzzo), carne bianca, carne rossa, frutta fresca, legumi pane, yogurt, olio evo, uovo pastorizzato.

Art. 6 - Locali ed attrezzature

Per l’espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato l’Impresa sarà dotata da parte del Comune dei locali e delle attrezzature, come descritto nell’allegato n.1.

L’Impresa in sede di gara dovrà formulare eventuali proposte di sostituzione delle attrezzature indicate nell’allegato n. 1 e ritenute “*da sostituire*”, tenendo conto dell’organizzazione esistente nei locali interessati in termini di spazi e di impiantistica, e dovrà incaricarsi a proprie spese della loro posa in opera e messa in funzione provvedendo a smaltire a proprie spese le attrezzature attualmente presenti ma da sostituire.

Per locali si intendono i refettori, spogliatoi e servizi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati, necessarie per il corretto espletamento del servizio in oggetto e il rispetto della normativa vigente, compresi tavoli e sedie dei refettori e zanzariere.

Le attrezzature da fornire dovranno essere nuove, perfettamente funzionanti e idonee, ai sensi delle norme vigenti, a espletare a regola d’arte il servizio oggetto della presente concessione. Inoltre dovranno avere il minor consumo energetico possibile, dato che - insieme alle caratteristiche di ciascuna attrezzatura - andrà presentato in sede di gara.

Le attrezzature dovranno essere di tipo professionale, in acciaio inox, facilmente sanificabili, con il minor consumo energetico possibile.

L’Impresa si impegna tassativamente a fornire ed installare le attrezzature di cui sopra prima dell’inizio dell’anno scolastico 2018/19. A tal fine dovrà prendere contatti con l’Ufficio Tecnico comunale per programmare al meglio tempi e modalità di installazione.

6.1 Modalità di esecuzione della fornitura ed installazione

L’Impresa deve provvedere con propri mezzi e proprio personale all’approvvigionamento, sollevamento e trasporto sino al luogo di impiego, provvedendo alla collocazione in modo da non causare danni a mezzi o persone che transitino nelle immediate vicinanze.

L’Impresa è tenuta a svolgere tale attività in modo da non arrecare, durante la fornitura e la posa in opera delle attrezzature, alcun danno alle strutture esistenti e al funzionamento delle attività svolte all’interno degli edifici. Ogni onere derivante da eventuali negligenze è interamente a carico dell’Impresa.

Nell’espletamento della fornitura e dei lavori in oggetto, dovranno essere rispettate tutte le leggi, normative, regolamenti e circolari in vigore o che entreranno in vigore durante il periodo di esecuzione della concessione.

All'Impresa competono tutte le responsabilità dovute ai danni o disservizi inerenti e/o conseguenti alla fornitura ed ai lavori connessi, dal loro inizio fino al collaudo.

L'Impresa deve fornire al Committente la fattura e il ddt relativi alle attrezzature acquistate, e ogni documento aggiuntivo che permetta l'identificazione univoca della singola attrezzatura.

L'Impresa deve inoltre fornire al Committente tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature e dei macchinari forniti ad integrazione e/o sostituzione di quelli già esistenti, sia all'inizio che nel corso della concessione. Le certificazioni dovranno essere trasmesse al Comune entro e non oltre un mese dall'avvio del servizio. Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo, dei lavori e delle attrezzature sono interamente a carico dell'Impresa, senza motivo di rivalsa.

L'Impresa ha l'obbligo di rilasciare tutte le certificazioni e dichiarazioni di conformità (inclusa quella relativa alla Direttiva Macchine) riguardanti le forniture approntate e i lavori eseguiti. In particolare sono a suo carico, senza nessun onere per il Committente:

- eventuali modifiche delle attrezzature fornite dall'Impresa all'inizio della concessione, imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti, alle normative vigenti;
- il rilascio di una dichiarazione di conformità alle norme vigenti relative a tutti i beni installati.

La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature presenti sarà effettuata con verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di concessione e sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali e le attrezzature già presenti verranno prese in consegna dall'Impresa all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale, e dovranno essere restituite alla scadenza della stessa al Committente in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell'Impresa.

Le attrezzature fornite dall'Impresa rimarranno di proprietà del Comune.

Art. 7 - Sciopero e/o interruzione del servizio

Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con la Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione comunale e dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio esclusivamente nei seguenti casi:

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

Al verificarsi di questa evenienza, dovendo comunque essere garantita la continuità del servizio, potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative, come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Comune, sulla base di quanto definito all'art. 4.5, garantendo comunque le diete speciali. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto.

b) Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione Comunale.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica, in tutti i plessi e ordini di scuole, della quale non sia stata data preventiva comunicazione all'Impresa entro il giorno precedente, il Comune riconoscerà all'Impresa un indennizzo pari al 20% del valore della fornitura giornaliera a riconoscimento parziale del costo sostenuto.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Al verificarsi di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio, dovranno essere concordate tra l'Impresa e l'Amministrazione Comunale soluzioni organizzative tali da permettere di evitare o ridurre a livelli accettabili i disagi per

l'utenza. Le procedure di emergenza definite dall'Impresa per fronteggiare tali evenienze devono essere presentate in sede di gara.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità.

Art. 8 - Obblighi del Committente

La Concedente per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato dovrà:

- fornire i locali e le attrezzature elencate nell'allegato 1 per l'espletamento del servizio di distribuzione pasti;
- fornire l'acqua, l'energia elettrica, il gas e il riscaldamento.

Art. 9 - Obblighi dell'Impresa

L'Impresa dovrà:

- impegnarsi ad utilizzare solo ed esclusivamente il centro cottura di proprietà dell'impresa, salvo emergenze o chiusura dello stesso stabilita di comune accordo tra le parti. In caso contrario la Concedente si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato servizio e da quanto previsto dai successivi artt. 27 e 29;
- provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali dei documenti di trasporto relativi e le schede tecniche. I ddt dovranno essere dedicati e quindi riportare solo ed esclusivamente le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Capriate San Gervasio;
- provvedere all'organizzazione e gestione della cucina, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato, secondo i menù settimanali concordati, secondo i particolari regimi dietetici e secondo le modalità prescritte nell'allegato n. 4 al presente capitolato;
- procurarsi tutte le autorizzazioni preventive, le autorizzazioni sanitarie, le licenze commerciali necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, anche per quanto riguarda i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti, effettuando a proprie spese gli eventuali interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere le necessarie autorizzazioni. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'Impresa stessa, ed intestate al legale rappresentante;
- conservare per 72 ore nel centro cottura e presso ogni refettorio situato in ciascun plesso scolastico fornito di frigorifero, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, incluse le diete speciali multiallergiche, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo (riferirsi alla Circ. 45/SAN Regione Lombardia);
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- ottemperare alle richieste dell'autorità competente circa le certificazioni sanitarie richieste al personale (ex libretto sanitario) a proprie spese;
- impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro venga messo a disposizione da parte della Concedente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e per il lavaggio delle stoviglie;
- provvedere alla corretta differenziazione e alla collocazione nei giorni della settimana previsti dal calendario dei rifiuti solidi urbani negli appositi spazi;
- provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta;

- provvedere alla fornitura dei tovaglioli di carta, delle tovagliette, del sale, olio, aceto e eventualmente limone per ogni sala mensa;
- provvedere alla fornitura di piatti in melamina, che dovrà essere di ottima qualità, di posate, di brocche, di bicchieri e di ogni altro materiale a perdere a insindacabile richiesta della Concedente in caso di sopravvenute necessità;
- provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, nonché al pagamento della tassa rifiuti (superficie indicativa: 375 m²);
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite in dotazione dalla Concedente o fornite dall'Impresa a inizio concessione e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico con il presente capitolato. Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'attrezzatura e/o la sostituzione *ex novo* dell'intera attrezzatura;
- provvedere, quando richiesto da esigenze di sicurezza del personale e/o degli utenti, ad effettuare il trasferimento dei pasti dal mezzo di trasporto ai locali di consumo tramite appositi carrelli termici;
- provvedere al rispetto del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., mettendo a norma, ove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto, esclusivamente a proprie spese;
- farsi carico di tutti i costi relativi al software informatico utilizzato (canoni annui, moduli applicativi ecc.) nonché del costo per la formazione del personale scolastico che dovrà operare concretamente per la prenotazione quotidiana dei pasti;
- redigere e trasmettere al Committente entro 45 giorni dall'inizio del servizio una relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e succ. modifiche e integrazioni, osservando altresì le prescrizioni aggiuntive che il Committente potrà indicare rispetto al piano messo a punto dall'Impresa;
- predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso del plesso e di ogni refettorio e alla consegna a tutti gli utenti. La medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal Committente e/o per prescrizioni provenienti dai servizi sanitari competenti;
- rilevare, tramite modulistica propria o ATS, la gradibilità del menù scolastico in vigore, registrando attraverso il proprio personale la percentuale di scarto dei singoli piatti, nei periodi concordati. I risultati statistici della rilevazione dovranno essere comunicati mensilmente all'Ufficio Pubblica Istruzione;
- tenere a disposizione degli incaricati del Comune e comunque dell'Ufficio competente del Comune le registrazioni relative all'applicazione del piano di autocontrollo e alla procedura di rintracciabilità;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori, rivolgendosi a personale esterno specializzato, impostando la frequenza di eventuali trattamenti sui risultati del monitoraggio degli infestanti e mantenendo le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione del Comune e dei suoi incaricati;
- presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione;
- presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione;
- comprovare l'impiego dei prodotti biologici previsti dal presente contratto tramite un riepilogo mensile (da unirsi alle fatture) relativo ai consumi effettuati nella cucina centralizzata ed eventualmente, solo se espressamente richiesto dall'Amministrazione comunale, anche dalle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti in cucina. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro cottura (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno per un mese a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione comunale per il controllo del servizio di ristorazione scolastica, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature;
- utilizzare per tutta la durata della concessione, ai fini della gestione delle iscrizioni al servizio, prenotazioni, addebiti e riscossioni del costo pasto, il sistema informatico prescelto e farsi carico di tutti gli oneri e i canoni relativi, nonché dei costi previsti per la formazione del personale che dovrà gestire concretamente il sistema;
- permettere all'Amministrazione Comunale l'eventuale fruizione degli aiuti comunitari su prodotti lattiero-caseari, frutta e verdura nelle scuole, fornendo senza eccezione alcuna tutti i documenti necessari, ad esempio fatture e bolle di consegna, secondo quanto previsto dalla legislazione europea e nazionale vigente;

- raccogliere e analizzare i dati relativi alla soddisfazione delle varie utenze, con le varie modalità disponibili sul mercato; i dati raccolti dovranno essere elaborati e commentati in modo completo ed esauriente a completo carico dell'Impresa, in modo da poter essere presentati all'Amministrazione comunale e alla Commissione Mensa, e in modo da poter trarre indicazioni utili al miglioramento del servizio. In sede di gara l'Impresa dovrà presentare adeguate modalità di raccolta dati, professionali, concrete e realizzabili.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati in modo non esaustivo, l'Impresa è pertanto tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente capitolato, dall'offerta tecnica e economica e dal relativo contratto.

Art. 10 - Personale

L'Impresa dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti con proprio personale, salvo quanto previsto dall'art. 22. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro, come dettagliato al successivo art. 11.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

L'Impresa, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligata ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto di concessione, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Bergamo.

In caso si rendessero necessari un ampliamento dell'organico o sostituzioni di personale, l'Impresa dovrà assumere nel corso della concessione almeno una persona tra quelle segnalate dal Servizio Sociale del Comune.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi, o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio, o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta scritta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Impresa dovrà inoltre:

- a) presentare prima dell'attivazione del servizio l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;
- b) comunicare annualmente al Comune, a mezzo lettera raccomandata, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la consistenza numerica e la qualifica del personale; in mancanza di questa comunicazione sarà applicata la sanzione corrispondente di cui all'art. 27 senza richiesta di controdeduzioni; si precisa che l'orario di servizio effettivamente prestato è un'informazione che il personale in servizio, di qualsiasi livello, deve fornire a richiesta in qualsiasi fase del servizio all'Amministrazione comunale e al personale tecnico da quest'ultima incaricato del controllo del servizio di ristorazione;
- c) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione di personale qualificato che dovrà obbligatoriamente essere previsto e mantenuto in organico per tutta la durata della concessione.

Art. 11- Vestiario e igiene personale

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, e allo scopo di mantenere un elevato standard igienico, fornirà ogni anno a tutto il personale 4 divise complete di lavoro, di colore chiaro per chi prepara e distribuisce i pasti, e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, maschere e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Le divise dovranno comprendere anche indumenti per la stagione invernale.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa, la fotografia ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, di colore diverso da quella utilizzata per la produzione e la distribuzione dei pasti, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980: l'impresa dovrà fornire 2 divise complete ogni anno.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento al Reg. CE n. 852/2004, e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Il personale con barba addetto alla preparazione e/o alla distribuzione di pasti dovrà essere dotato e indossare idoneo copribarba.

Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli, orecchini, piercing o bracciali per evitare una contaminazione degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare abbigliamento e calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 12 - Organico

L'organico impiegato per il servizio oggetto del presente capitolato deve essere quello dichiarato nell'apposito documento allegato in sede di offerta, indicato con specifica di numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orari di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

Nell'offerta tecnica andranno inoltre specificati gli indici di produttività, sia per la cucina che per i refettori, nonché i rapporti di distribuzione: indici e rapporti saranno specificati per ciascun plesso, per ciascun giorno della settimana, per ciascun turno mensa.

Relativamente al rapporto addette/commensali, per la sola refezione scolastica, dovrà essere pari a 1/50 in fase di distribuzione; è da intendersi che il 26° (ventiseiesimo) commensale eccedente i 50 (cinquanta) determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva (addetta servizio ristorazione).

Il personale dovrà essere coordinato da un cuoco responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno quinquennale in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo - gestionale tutto il servizio, esclusi i rapporti con l'Amministrazione Comunale. Dovrà inoltre farsi carico di ricevere, risolvere e/o inoltrare a chi di dovere, tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio in oggetto di questa concessione, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

L'organico di cui sopra dovrà essere sempre garantito per tutta la durata della concessione e si considera a tutti gli effetti come personale "minimo" necessario al servizio, non come personale "massimo", pertanto andrà adeguato ad eventuali aumenti del numero dei pasti, come sopra specificato.

L'assenza del personale dichiarato in offerta constatato nell'ambito di un controllo da parte del Committente porterà all'applicazione della sanzione corrispondente di cui all'art. 27 senza richiesta di controdeduzioni.

12.1 Direttore del Servizio

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, ovvero almeno diploma universitario o laurea in scienze e tecnologie alimentari o scienze e tecnologie della ristorazione, ed in possesso di esperienza almeno quadriennale e documentabile nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica con dimensioni almeno analoghe a quelle del Comune di Capriate San Gervasio.

Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale, l'ATS e all'occorrenza anche con il Dirigente scolastico.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal committente al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattia, cessazione del rapporto), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura di gradimento della committente e dotata delle medesime caratteristiche di scolarità e professionali.

12.2 Personale qualificato di supporto

L'Impresa deve mettere a disposizione del servizio per Il Comune di Capriate San Gervasio personale qualificato di supporto per la gestione delle diete speciali, al minimo in possesso del titolo di studio di economista dietista e di esperienza almeno triennale in servizi analoghi scolastici, con il compito di sovrintendere a tutte le operazioni preparatorie delle diete speciali per tutta la durata dell'appalto. A tal fine deve eseguire le seguenti attività:

- aggiornare, prima dell'avvio del servizio, tutte le diete speciali in essere sulla base dei menù allegati al presente Capitolato. L'aggiornamento delle diete speciali deve essere assicurato per tutta la durata del contratto anche in caso di:
 - modifica totale o parziale dei menù, compresi gli etico/religiosi;
 - menù speciali;
 - modifica della certificazione medica inizialmente presentata dalla famiglia;
 - richiesta motivata dell'Amministrazione comunale;
- tenere i contatti con l'Ufficio comunale preposto al ricevimento della richiesta di dieta speciale da parte della famiglia;
- prendere in carico la documentazione e conservarla secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di privacy;
- predisporre le diete speciali adeguando i menù vigenti alle esigenze sanitarie e nutrizionali degli utenti;
- consegnare alle scuole di riferimento le diete speciali elaborate, illustrare i contenuti delle stesse al personale di cucina, aver cura di far pervenire alla famiglia la dieta speciale predisposta;
- consegnare la documentazione finale all'Ufficio comunale competente;
- vigilare sulla corretta applicazione delle diete speciali, in particolar modo nelle fasi di etichettatura, confezionamento e veicolazione nei plessi;
- mantenere costantemente i contatti con l'Ufficio comunale competente ai fini dell'aggiornamento delle certificazioni mediche;
- supportare il Direttore del servizio, qualora non presente, con funzioni di monitoraggio sulla conduzione ed andamento del servizio.

Il personale in oggetto dovrà essere presente presso il centro cottura con una tempistica adeguata, minimo 25 ore settimanali, garantendo la sua costante reperibilità e fornendo all'Amministrazione comunale il recapito telefonico e di posta elettronica; dovrà inoltre avere un'esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica, da dimostrarsi entro l'inizio del servizio con la presentazione del *curriculum vitae*.

In caso di sua assenza o impedimento, l'Impresa provvederà alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Il personale dedicato al coordinamento delle diete speciali non deve svolgere attività di gestione del personale dell'Impresa, o supporto operativo alla cucina o alla distribuzione nei plessi, a causa della

delicatezza della mansione e della gravità dei rischi correlati alla gestione delle diete. Potrà collaborare ad attività di tipo amministrativo solo se in orario diverso da quello della preparazione delle diete e distribuzione. Tali orari dovranno essere specificati nel cronoprogramma presentato in sede di gara.

L'Impresa deve mettere a disposizione persone con competenze dietetiche specializzate, nello specifico laureati con specializzazione in Scienze dell'Alimentazione o Dietologia, per richieste dietetiche complesse e straordinarie, tramite le proprie strutture aziendali.

12.3 Formazione e addestramento

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, organizzazione della cucina, HACCP, gestione delle forniture e materie prime, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

I corsi di aggiornamento e formazione dovranno essere regolarmente retribuiti.

L'Impresa dovrà rendersi disponibile a erogare annualmente, entro il mese di dicembre, un corso per il proprio personale e la Commissione Mensa avente come argomento la corretta porzionatura (per grammatura e uniformità) e il controllo visivo delle porzioni. Il corso sarà tenuto presso il centro cottura, in modo da poter fornire esempi concreti di pietanze (sia primi piatti, che secondi piatti, che contorni).

Art. 13 - Reintegro personale mancante e variazioni

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

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo giornaliero dell'organico standard dichiarato nell'offerta, l'Impresa deve entro 1 (un) giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Devono essere preventivamente comunicate, per l'approvazione formale da parte della committente, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione.

Art. 14 - Osservanza dei contratti collettivi

L'Impresa si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'Impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora la Committente da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Committente o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto previsto nel precedente comma, l'Impresa non potrà opporre eccezioni al Committente né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Art. 15 - Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o

l'onere delle spese a carico del Committente o in solido con il Committente, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Committente medesimo. Il Committente si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

Art. 16 - Infortuni e danni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale prevista dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, rispondendo direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Committente, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

L'Impresa, a copertura dei rischi del servizio, è tenuta a stipulare specifica polizza assicurativa R.C.T./O (Responsabilità civile verso terzi / Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) con preciso riferimento all'appalto oggetto del presente capitolato, a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti la gestione affidata, in particolare, con le seguenti caratteristiche:

Massimale unico per sinistro non inferiore a euro 5.000.000,00= - con limite non inferiore a euro 5.000.000,00 per R.C.T. e con un sottolimito non inferiore a euro 2.500.000,00 per R.C.O.

Il massimale andrà rideterminato in base all'indice ISTAT relativo al costo della vita nell'eventualità che subisca un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

La validità delle suddette polizze non potrà essere inferiore alla durata del contratto.

La polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi, per sinistri liquidati ai sensi di polizza, nei confronti di chicchessia, compresi l'Amministrazione comunale e i suoi dipendenti - fatti salvi i casi di dolo.

Il predetto contratto assicurativo dovrà espressamente prevedere la copertura per danni da tossinfezione alimentare conseguenti allo smercio di prodotti in genere (alimentari e non) nonché di cibi cucinati, trasformati o confezionati sia dall'Impresa che da terzi.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'Impresa potrà dimostrare l'esistenza di una polizza avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica richiesta. In tale caso l'Impresa dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di ristorazione oggetto della presente concessione, svolto per il Comune di Capriate San Gervasio, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che i massimali assorbono quelli richiesti.

L'Impresa dovrà altresì provvedere a stipulare, a propria cura e spese, una polizza assicurativa a garanzia dei locali, degli impianti e delle attrezzature ricevute in uso dal Comune di Capriate San Gervasio, contro i danni da incendi, esplosioni, scoppio e rischio locativo, anche derivante da dolo o colpa grave del proprio personale e con validità per tutta la durata del contratto. Il valore garantito per i rischi sopracitati non potrà essere inferiore a euro 200.000,00.

Si precisa che:

- l'esistenza (validità ed efficacia) delle polizze assicurative di cui al presente articolo costituisce condizione essenziale di efficacia del contratto stesso e, pertanto, qualora l'Impresa non sia in grado di provare in qualsiasi momento l'esistenza delle coperture assicurative di che trattasi, il contratto si intenderà risolto di diritto, con conseguente incameramento della cauzione definitiva, a titolo di penale, fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno eventualmente subito;
- Le polizze assicurative non liberano l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia;
- Copia delle polizze assicurative, debitamente quietanzate, dovrà essere consegnata dall'Impresa all'Amministrazione comunale prima della stipula del contratto - le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte dall'Impresa alle relative scadenze.

L'Impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

Art. 17 - Responsabilità

L'Impresa si obbliga a sollevare il Committente da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese e i danni che il Committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa e in ogni caso da questa rimborsate.

L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Committente sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Committente o a terzi.

Art. 18 - Modalità di controllo

È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, all'offerta e alle normative vigenti in materia.

L'Impresa deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ATS, gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS, il responsabile dell'area servizi alla persona e il responsabile dell'ufficio tecnico comunale nonché: gli addetti dell'ufficio pubblica istruzione; gli amministratori comunali; la commissione mensa scolastica, come previsto dalla relativa linea guida; altri soggetti e/o strutture specializzate e qualificate incaricate dal Committente.

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco, copricapo e copriscarpe, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'impresa.

I controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- l'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- l'igiene della produzione;
- la qualità delle derrate alimentari;
- il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- il piano di autocontrollo igienico, le buone prassi igieniche, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- la verifica delle effettuazioni delle manutenzioni sia ordinarie che straordinarie;
- le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- la verifica almeno annuale del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui in mensa) e interviste agli utenti.

L'Amministrazione comunale si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

Si richiede la disponibilità dell'Impresa ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la commissione mensa scolastica, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra l'Amministrazione comunale e l'Impresa.

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica e riprese video.

Le verifiche delle caratteristiche sensoriali degli alimenti e dei prodotti finiti saranno effettuate su campioni degli stessi prelevati dal personale dipendente dell'Impresa, a richiesta del personale o dei tecnici incaricati dal Comune o dei membri della Commissione Mensa - da parte di questi ultimi nel corso del servizio. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

In caso di verifica da parte del NAS o dell'ATS, l'Impresa è tenuta alla comunicazione immediata al Comune dell'avvenuto sopralluogo e alla contestuale trasmissione del verbale provvisorio firmato dal personale dell'Impresa al termine del sopralluogo.

L'Impresa ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo la propria incondizionata collaborazione, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali, fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (documenti di trasporto, documenti del Manuale di Autocontrollo, ecc.) eventualmente richiesta in visione. In particolare, si richiede che i documenti di trasporto delle derrate acquistate o le loro fotocopie siano presenti presso il centro cottura entro i 30 gg successivi al consumo delle derrate.

I controlli analitici sugli alimenti si effettueranno mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

I campioni saranno riposti in sacchetti sterili di cui uno rimarrà a disposizione dell'Impresa. Su ogni sacchetto saranno indicati giorno e ora del prelievo, denominazione del prodotto. All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'impresa.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati. Gli oneri derivanti dalle analisi chimiche, microbiologiche e/o fisiche effettuate saranno a carico dell'Impresa.

Qualora lo ritenga necessario, il Committente potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione di:

- n° 10 tamponi superficiali o palmari presso il centro cottura e/o i refettori;
- n° 4 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti).

Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio di analisi scelto dal Committente e il relativo costo sarà a carico dell'Impresa.

Nel caso i controlli diano luogo ad un blocco di derrate, i tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa: qualora i referti diano esito non conforme ai limiti microbiologici stabiliti dall'Allegato n. 7 o ai limiti di legge, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

I limiti microbiologici indicati nell'Allegato n. 7 sono soggetti all'eventuale aggiornamento legislativo e normativo.

L'Appaltatore è tenuto comunque ad effettuare ogni anno i controlli chimici e microbiologici previsti dal proprio piano di autocontrollo igienico, descritti in sede di gara. Le analisi dovranno essere eseguite da un laboratorio accreditato e iscritto nell'elenco registro regionale dei laboratori di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari.

18.1 Prelievi e analisi

L'impresa in sede di offerta indicherà se dispone di un proprio laboratorio di analisi (deve essere inserito nei registri Regionali dei laboratori che effettuano prove relative all'autocontrollo per le industrie alimentari) per il controllo qualitativo (chimico-fisico, microbiologico) o, nel caso non ne disponga, ne individuerà uno accreditato ACCREDIA, indicandone i riferimenti, e dichiara inoltre, la periodicità e il numero dei controlli riferiti al piano di analisi predisposto.

I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente e tempestivamente inviati al Committente.

L'Amministrazione comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

Art. 19 - Corrispettivi

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto nel presente Capitolato a carico dell'Impresa. Il prezzo del pasto, esclusivamente a decorrere dal secondo anno di servizio (anno scolastico 2019/2020), sarà, a domanda, soggetto a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT. Il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2019.

Art. 20 - Riscossione e fatturazione

20.1 Riscossione diretta per i pasti degli alunni della refezione scolastica

La Concessionaria dovrà attivare a proprie spese un sistema interamente informatizzato, che copra dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla gestione degli incassi e dei pagamenti, inclusa quella degli insoluti e dei solleciti.

Il sistema informatico dovrà prevedere la riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato (buoni pasto virtuali) con lo scopo di ottimizzare la gestione amministrativo-contabile del servizio.

Alla scadenza del contratto la Concessionaria dovrà trasferire all'Amministrazione Comunale senza alcun onere aggiuntivo, la banca dati completa e documentata in formato digitale.

La Concessionaria garantirà la gestione dei seguenti servizi, senza alcun costo aggiuntivo da parte del Comune:

- gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio;
- gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio;
- inserimento nel sistema dei dati forniti dall'Ufficio Pubblica Istruzione relativi all'applicazione delle tariffe agevolate per gli alunni che ne abbiano diritto in base alla fascia ISEE in cui si collocano;
- registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse ai centri di cottura;
- gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- calcolo e riscossione delle rette mediante sistema prepagato;
- gestione dei solleciti e trasmissione entro la fine del mese successivo della relativa rendicontazione mensile dei pagamenti, suddivisa per istituto comprensivo, in formato elettronico leggibile dalla stazione appaltante;
- recupero di eventuali crediti da utenti inadempienti;
- emissione di documento per consentire l'eventuale deduzione fiscale per la Dichiarazione dei Redditi annuale;

Sono di pertinenza del Comune le seguenti attività:

- supervisione del servizio;
- determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione tramite deliberazione di Giunta comunale;
- raccolta domande degli utenti che chiedono l'esenzione o un'agevolazione tariffaria in base alle fasce ISEE fissate nel Piano per il Diritto allo Studio;
- comunicazione alla Concessionaria dei nominativi degli utenti con diritto ad esenzione totale o agevolazione tariffaria.

Il sistema di prenotazione, rilevazione e riscossione deve perseguire i seguenti obiettivi ed avere le seguenti caratteristiche:

a) Sistema e procedure informatiche: la Concessionaria dovrà provvedere alla dotazione, all'avvio e all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato. Sono, altresì, a carico della Concessionaria i canoni di manutenzione e teleassistenza, per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software.

b) Iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica: la Concessionaria procede all'iscrizione degli utenti al servizio in formato elettronico. Le procedure dovranno avere l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini. L'accesso al sistema dovrà avvenire attraverso il portale della Concessionaria, previa autenticazione. Le tariffe del servizio verranno stabilite dal Comune con apposito provvedimento. Gli utenti aventi diritto alla riduzione saranno gestiti dall'Ufficio Pubblica Istruzione comunale e i nominativi degli aventi diritto con la fascia di esenzione o agevolazione relativa verranno comunicati tempestivamente alla Concessionaria.

c) Raccolta presenze e prenotazione pasti: la Concessionaria procede quotidianamente alla raccolta dei dati per determinare il numero dei pasti da somministrare. I dati dovranno essere trasmessi al sistema centrale, per successiva elaborazione, in tempo reale e al centro cottura, con costi di hardware e software necessari per l'intera operazione a carico della Concessionaria.

d) Pagamento delle rette. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio tramite modalità il più possibile favorevoli all'utenza e il più possibile differenziate, che saranno oggetto di proposta progettuale da parte delle Imprese concorrenti.

In tempo reale il Comune dovrà poter accedere a tutti i dati relativi alla gestione informatica del sistema.

L'Impresa invece fatturerà al Comune, con cadenza bimestrale, le differenze tra il costo del pasto imputato direttamente al singolo alunno ed il prezzo che il Comune deve corrispondere all'Impresa (situazione che si verificherà ad esempio nel caso di alunni inseriti in una fascia ISEE che dà diritto ad una riduzione sulla tariffa piena, o all'esenzione totale, oppure nel caso in cui la tariffa piena praticata dal Comune nei confronti dell'utenza sia inferiore al costo del pasto che il Comune è tenuto a corrispondere alla ditta).

Con l'atto di concessione del servizio, l'Amministrazione concedente trasferisce alla Concessionaria le prerogative proprie della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta alla Concessionaria la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via coattiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'Amministrazione concedente. Per quanto riguarda eventuali insolventi o morosi, si precisa che in nessun caso potranno essere richieste all'Amministrazione comunale somme che non sono state versate dagli utenti, per le quali pertanto l'Impresa dovrà procedere autonomamente e a proprie spese al recupero credito.

L'Impresa si impegna comunque a tenere il Comune a conoscenza dello stato degli incassi, e a trasmettere al termine di ciascun anno scolastico l'elenco degli utenti insolventi, con l'indicazione della somma non versata e del periodo al quale il debito si riferisce.

Resta inteso il continuo impegno dell'AC al fine di ottenere la minimizzazione dell'insoluto anche interagendo opportunamente con la Scuola e con tutte le istituzioni preposte.

Per consentire la gestione degli insoluti il sistema informatico dovrà permettere un monitoraggio in tempo reale dello stato degli insoluti, tale da rendere semplificata la gestione delle riscossioni. La Concessionaria dovrà, inoltre, inviare su richiesta dell'utenza, un estratto conto individuale completo di consumi e ricariche, nel limite massimo di due volte l'anno. Spetta alla Concessionaria verificare e comunicare tramite canali informatizzati (e-mail, sms, ecc.) all'utente il credito in esaurimento e sollecitare la ricarica del conto prepagato.

20.2 Fatturazione diretta al Comune per i pasti di docenti

La fatturazione da parte della Concessionario nei confronti del Comune avrà cadenza bimestrale, seguendo il calendario dell'anno scolastico (1^a fattura: periodo settembre-ottobre e così per tutti gli altri bimestri).

L'Impresa emetterà nei confronti del Comune le fatture diversificate per ciascuna tipologia di utenza e per gli importi corrispondenti ai pasti erogati nel corso del bimestre.

Le fatture dovranno essere inviate alla sede amministrativa del Committente.

Il pagamento delle fatture così emesse sarà effettuato a mezzo mandato di pagamento, nel termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della fattura, previo visto di liquidazione del responsabile di servizio competente.

Scaduto il termine di pagamento di cui sopra la committente non potrà essere considerata in mora se non dopo l'inutile decorso di 30 giorni dal ricevimento di raccomandata A.R. di sollecito, affidata alle poste dopo la scadenza di pagamento.

20.3 Riscossione diretta per i pasti degli assistiti del servizio sociale e degli esterni autorizzati

Il concessionario tramite il sistema informatizzato provvederà altresì alla prenotazione giornaliera dei pasti, alla gestione degli incassi e dei pagamenti, inclusa quella degli insoluti e dei solleciti, del personale scolastico autorizzato e degli assistiti del servizio sociale.

Art. 21 - Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto occorresse un aumento o una diminuzione dell'entità del servizio richiesto, l'Impresa sarà obbligata ad eseguire il servizio alle condizioni previste nel contratto fino a variazioni che rientrino entro il 20% dell'importo dell'appalto ai sensi dell'art. 11 del R.D. 18.11.1923,

n. 2440. Oltre questo limite l'Impresa avrà diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto senza titolo a risarcimento danni.

Il Committente può disporre l'adeguamento o la modifica delle tabelle dietetiche. A tal fine le parti effettueranno, ove ricorrano le esigenze, una ricognizione delle nuove necessità dei servizi, redigendone verbale per le conseguenti azioni, sottoscritto da entrambe le parti.

Art. 22 - Subappalto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato assunto dall'Impresa. Possono invece essere subappaltati, in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale, i seguenti servizi accessori:

- manutenzioni;
- lavori e installazioni;
- analisi chimiche e microbiologiche;
- derattizzazione e disinfestazione.

Il subappalto, oltre a dover essere dichiarato in sede di offerta ai sensi del D.Lgs. 50/2016, deve necessariamente essere autorizzato dal Committente prima che inizi il servizio.

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese e nei consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico dell'Impresa, che rimane l'unica e sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Art. 23 - Fallimento dell'Impresa

Il fallimento dell'Impresa comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'Impresa sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora l'Impresa sia un Raggruppamento di imprese, in caso di fallimento dell'Impresa mandataria o, se trattasi di Impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, il Comune ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto.

In caso di fallimento di un'Impresa mandante o, se trattasi di Impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs 50/2016 in caso di fallimento dell'Impresa, il Comune si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario appaltatore. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario appaltatore in sede di offerta.

Art. 24 - Obblighi normativi e di riservatezza

L'Impresa deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare ai committenti, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Impresa sarà tenuta all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori, dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Nei termini di legge l'Impresa dovrà dare comunicazione del conto corrente dedicato e dei nominativi delle persone autorizzate ad operarvi per le finalità di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della Legge 136/2010.

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed in ogni caso prima dell'avvio delle attività, l'Impresa dovrà provvedere a: consegna della dichiarazione di avere svolto l'attività di valutazione dei rischi - Presentazione di eventuali *proposte integrative* del DUVRI - Consegna del proprio *Piano operativo di sicurezza* (relativo a rischi specifici della propria attività).

L'Impresa dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'Impresa si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni, trasmessi dal Comune per la perfetta esecuzione del servizio, vengano adottate le necessarie e idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dall'Impresa se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto dell'appalto.

L'Impresa sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, e subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Impresa sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

Art. 25 - Gestione delle comunicazioni

In relazione alla gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza la Concessionaria dovrà comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici/e-mail a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione. Le informazioni ai genitori, oltre che con documenti cartacei, dovranno avvenire con più canali operanti contemporaneamente (web, e-mail, sms, ecc.). Ogni utente potrà consultare il sistema tramite una pagina web personale, accessibile con password riservata, contenente i dati relativi ai pagamenti effettuati, ai pasti consumati, al saldo disponibile ed i recapiti telefonici dell'incaricato dell'Azienda titolare della gestione cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni.

Art. 26 - Cauzioni

L'Impresa resterà vincolata all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi alla concessione. Essa, alla data che sarà fissata dalla committente, dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione definitiva in uno dei modi previsti dalla legge.

In caso di rifiuto o di mancata stipulazione entro 15 giorni dall'invito da parte dell'Amministrazione comunale, l'Impresa decade dall'aggiudicazione della concessione, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione della committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

A titolo di cauzione definitiva l'Impresa è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, in base a quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Impresa in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata della concessione.

La cauzione, che dovrà essere valida per tutta la durata del presente appalto, resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e sino ad approvazione del certificato di regolare esecuzione del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Art. 27 - Penalità

L'Impresa, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione Comunale per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 28.

Per inadempienze a seguito di controlli saranno applicate le seguenti penali:

N.	SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
1	Fino a € 1.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
2	Fino a € 2.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche
3	Fino a € 3.000,00	per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti obbligatoriamente nel presente capitolato
4	Fino a € 3.000,00	per ogni analisi microbiologica, fisica, chimica di derrate, materiali o superfici risultata non conforme a quanto previsto dai limiti di contaminazione o a quanto previsto da capitolato
5	Fino a € 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione
6	Fino a € 2.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia, incluso l'abbigliamento del personale
7	Fino a € 3.000,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
8	Fino a € 2.000,00	per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi/celle frigorifere
9	Fino a € 1.000,00	per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso le cucine o i refettori
10	Fino a € 500,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
11	Fino a € 1.000,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80
12	Fino a € 2.000,00	per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni
13	Fino a € 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione comunale
14	Da € 500,00 a € 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità
15	Fino a € 4.000,00	per fornitura o utilizzo di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione, contaminate da infestanti
16	Fino a € 2.000,00	per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori
17	Fino a € 1.000,00	per l'utilizzo di derrate contenenti OGM

N.	SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
18	Fino a € 500,00 per prodotto	per la mancata somministrazione dei prodotti biologici, a lotta integrata, IGP, DOP previsti (Capitolato - Offerta tecnica), senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale (dopo una irregolarità riscontrata)
19	Fino a € 150,00	per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate
20	Fino a € 500,00	per ogni etichettatura alimentare o dei materiali di consumo mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o a quanto richiesto nel presente Capitolato
21	Fino a € 1.000,00	nel caso di mancata consegna delle certificazioni dei prodotti alimentari ove applicabile
22	Fino a € 250,00	per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'Amministrazione comunale
23	Fino a € 1.000,00	per ogni violazione di quanto previsto negli allegati 3 e 4 relativi alle grammature a cotto; la verifica sarà effettuata su n. 10 pesate della stessa preparazione
24	Fino a € 500,00	per la mancata predisposizione e/o consegna da parte dell'Appaltatore nelle cucine/centri cottura delle grammature a crudo corrispondenti ai pesi a cotto
25	Fino a € 500,00	per ogni violazione delle grammature a crudo
26	Fino a € 500,00	in caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori, a partire dalla 2a violazione riscontrata
27	Fino a € 1.000,00	per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio, comprese le temperature dei pasti di cui all'allegato n. 4
28	da un minimo di € 1.000,00 a un massimo di € 5.000,00	per la mancata conservazione della campionatura dei pasti
29	Fino a € 1.000,00	per la sospensione/interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore
30	Fino a € 500,00	per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel Manuale di autocontrollo igienico aziendale
31	Fino a € 500,00	per ogni violazione di quanto previsto dal Capitolato e allegati riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature
32	Fino a € 500,00	per ogni mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione
33	da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 7.500,00	per ogni difformità o errore nella preparazione delle diete speciali
34	da un minimo di €100,00 ad un massimo di € 1.000,00	per la mancata consegna degli alimenti necessari alla preparazione delle diete in bianco, speciali ed etico-religiose
35	Fino a € 1.000,00	per ogni mancata somministrazione delle diete speciali
36	Fino a € 250,00	per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore mensa
37	Fino a € 500,00	per la mancata sostituzione, dopo cinque giorni di assenza, del personale direttivo offerto in sede di gara
38	Fino a € 500,00	per la mancata sostituzione del cuoco responsabile, dopo tre giorni di assenza
39	Fino a € 100,00 a persona	per ogni persona mancante rispetto all'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto dall'art. 12
40	Fino a € 300,00 per settimana	in caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operativo rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto dall'art. 12
41	Fino a € 100,00	per mancata sostituzione - entro 5 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'Amministrazione comunale
42	Fino a € 200,00	per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale

N.	SANZIONE	TIPO DI VIOLAZIONE
43	Fino a € 200,00	per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche
44	Fino a € 500,00	per la mancata consegna entro fine ottobre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico
45	€ 50,00 a porzione	per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione, fin dalla 1° violazione. (per la mancata consegna di dieta speciale si applica la penale sopra definita)
46	Fino a € 150,00	porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione
47	Fino a € 200,00	nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...), fin dalla 1a violazione
48	Fino a € 500,00	per carenze igieniche delle cucine, dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo
49	Fino a € 300,00	per la mancata applicazione del Piano di sanificazione
50	Fino a € 150,00	per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato n. 6
51	Fino a € 300,00	per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti e sanificanti da parte del personale addetto
52	Fino a € 500,00	ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale all'esecuzione dei controlli
53	Fino a € 2.000,00	per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP, o mancata trasmissione dei rapporti di prova analitici o dei verbali di sopralluogo ATS o NAS, ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione comunale
54	Fino a € 500,00	per ogni violazione di quanto previsto nel Piano di manutenzione
55	Fino a € 500,00	per il mancato rispetto della tempistica per la manutenzione correttiva delle attrezzature
56	Fino a € 250,00	mancata consegna di utensili (mestoli, brocche, bicchieri, piatti, posate, vassoi e materiale monouso per i pasti, ecc.)
57	€ 1.000,00 per miglioria	per la mancata realizzazione dei progetti e proposte di servizi aggiuntivi e/o migliorativi indicati nella relazione tecnica presentata in fase di gara
58	Fino a € 2.000,00	per l'utilizzo degli spazi mensa da parte dell'Appaltatore per preparare e confezionare pasti destinati ad utenti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato senza autorizzazione dell'Amministrazione comunale
59	Fino a € 5.000,00	Per mancata esecuzione di necessari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Le penali si intendono riferite a ogni singola violazione accertata presso ogni singolo refettorio; perciò, giornalmente, possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali. In caso di applicazione di una seconda penale per la medesima violazione, l'importo della stessa sarà maggiorato di € 200,00.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

L'Amministrazione Comunale si riserva di non corrispondere - del tutto o in parte - il costo pasto, per la totalità dell'utenza o per la parte eventualmente interessata a anomalie di servizio significative, in particolare quelle descritte ai n. 6, 7, 15, 33, 35.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato con raccomandata o tramite fax) e l'assegnazione di un termine di giorni 3 (tre) lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe.

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

Art. 28 - Contestazioni

L'Amministrazione comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Impresa sarà tenuta a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 29 - Risoluzione del Contratto.

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- a) abbandono della concessione, salvo che per causa di forza maggiore;
- b) dopo il verificarsi di 12 (dodici) penali, nell'arco dei cinque anni, per violazioni ai patti contrattuali;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o del personale dell'Impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- d) inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) quando l'Impresa si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare o messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di impresa;
- f) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- g) mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;
- h) nel caso in cui la corretta esecuzione del servizio si discosti del 20% rispetto agli standard per almeno tre aspetti (igiene personale, conservazione e stoccaggio alimenti, igiene della produzione, pulizia ambientale, mezzi di trasporto, standard qualitativi, piano di sanificazione, piano analisi microbiologiche, temperature diete e pietanze, pulizia refettori), per due mesi anche non consecutivi;
- i) in caso di impossibilità di procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei "campioni testimone" (il Committente può applicare una sanzione fino a € 7.750,00 in alternativa, a discrezione);
- j) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
- k) impiego di personale non dipendente dell'impresa o inosservanza delle norme di legge e dei contratti collettivi del personale dipendente;
- l) destinazione dei locali ad uso diverso da quello indicato nel presente Capitolato;
- m) mancata fornitura e installazione delle attrezzature indicate nell'allegato 1 con la dicitura "*da sostituire*" prima dell'inizio del servizio;
- n) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente Capitolato o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata; in tal caso, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni subiti dal Committente in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto, in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione del servizio di ristorazione, per eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

Art. 30 - Disdetta del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito

cauzionale e di addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 31 - Controversie

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione del presente atto, sarà dalle parti devoluta al Foro di Monza, riconosciuto unico competente in via preventiva e previo accordo delle parti.

Art. 32 - Elezione domicilio

Ai fini della presente concessione l'Impresa deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il proprio domicilio presso la sede del Centro di Cottura.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera raccomandata A/R. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa stessa.

Art. 33 - Trattamento dei dati personali

L'Impresa aggiudicataria è nominata responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili forniti. Il trattamento dei dati dovrà essere effettuato nel rispetto della normativa vigente in materia (Regolamento UE n. 679/2016 - GDPR), pertanto i dati forniti potranno essere utilizzati dall'Impresa solo per le finalità inerenti alla gestione del presente contratto e l'Impresa si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa essere venuta eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti e l'Amministrazione comunale.

Art. 34 - Spese inerenti il servizio ed accessorie

Si specifica che tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Impresa; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto sono interamente a carico dell'impresa.

Saranno inoltre a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese relative al compenso dovuto al membro esperto che verrà nominato quale componente esterno della Commissione di gara che aggiudicherà il servizio.

Sono inoltre a carico dell'Impresa le spese concernenti l'organizzazione del servizio di gestione e rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi, nonché tutto il materiale necessario al funzionamento del servizio.

Art. 35 - Richiamo delle norme di legge

L'Impresa si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata della concessione.

Il Committente notificherà all'Impresa tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Impresa è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si richiamano le norme di legge vigenti in materia.

Art. 36 - Allegati

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

Allegato n. 1 Elenco attrezzature.

Allegato n. 1a Planimetria refettorio scuola primaria Dante Alighieri - Capriate

Allegato n. 1b Planimetria refettorio scuola primaria Alessandro Manzoni - San Gervasio

Allegato n. 2 Caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica ATS Bergamo

Allegato n. 3 Linee guida per la ristorazione scolastica ATS Bergamo

Allegato n. 4 Modalità operative per lo svolgimento del servizio

Allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle operazioni di sanificazione

Allegato n. 6 Specifiche tecniche relative ai materiali a contatto con gli alimenti

Allegato n. 7 Criteri microbiologici per prodotti alimentari

Allegato n. 8 DUVRI.

Allegato n. 9 Schema contratto di concessione

Allegato a):Requisiti di partecipazione

Allegato b): Criteri di valutazione