



COMUNE DI BONATE SOPRA

Provincia di Bergamo

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI A DOMICILIO

Approvato con DGC n.30 del 24/02/2022

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato:

- a) Per "Committente" o "Comune" si intende il Comune di Bonate Sopra.
- b) Per "I.A." o "Impresa" si intende l'Impresa Aggiudicataria del servizio di refezione scolastica e fornitura pasti a domicilio.

Art. 2 - Principi generali – Standard minimi di qualità del servizio

I servizi in appalto devono rispondere a severe norme di sicurezza garantendo elevata qualità degli alimenti, della loro preparazione e conservazione, nonché della distribuzione fino al momento dell'utilizzo.

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

- al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale n.135 del 11/04/2008 e smi;
- ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui al D.M. 10/03/2020 (di seguito CAM);
- alla lotta allo spreco alimentare (Legge n.166 del 19/08/2016);
- alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- alle Linee guida della Regione Lombardia.

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente Capitolato si ispira altresì alla seguente documentazione vigente ed alle eventuali modifiche/integrazioni che interverranno nel corso dell'appalto:

- alle "Linee guida per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica" e alle "Caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica" dell'ATS di Bergamo;
- alle "Linee guida nutrizionali per l'organizzazione e la gestione del servizio di distribuzione pasti a domicilio per anziani" dell'ATS di Bergamo.

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei documenti richiamati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 3 - Servizi oggetto dell'appalto

Costituiscono oggetto del presente appalto i seguenti servizi:

- servizio di refezione scolastica per alunni e personale docente avente diritto al pasto, delle Scuole primarie dell'Istituto Comprensivo Aldo Moro del Comune di Bonate Sopra;
- servizio di produzione, confezionamento e consegna pasti a domicilio per utenti residenti segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali comunale.

I predetti servizi devono essere espletati dall'I.A. a propria cura, spese, rischio e autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato e dalle eventuali proposte migliorative formulate in sede di offerta.

Il servizio di refezione scolastica prevede:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e in generale dei prodotti non alimentari occorrenti per l'espletamento del servizio;
- l'organizzazione, la gestione, la produzione, il trasporto e la somministrazione dei pasti, con servizio al tavolo;
- l'allestimento dei refettori prima della somministrazione dei pasti;
- lo sbarazzo, la pulizia e il riassetto dei refettori dopo la somministrazione dei pasti;
- la pulizia giornaliera dei refettori, servizi igienici, locali e spazi di pertinenza del servizio;
- la fornitura/reintegro di utensili, attrezzature, stoviglie, accessori e altri materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria come meglio specificato nel presente Capitolato;
- la raccolta differenziata dei rifiuti;
- la gestione del servizio informatizzato per la prenotazione dei pasti e la riscossione delle entrate;
- la gestione degli insoluti.

La cottura dei primi piatti dovrà avvenire all'interno dei refettori già dotati di cuocipasta.

Il servizio di consegna pasti a domicilio prevede:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e in generale dei prodotti non alimentari occorrenti per l'espletamento del servizio;
- la preparazione, il confezionamento e la conservazione in idonei contenitori termici mediante il sistema del legame fresco-freddo;
- il trasporto e la consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti, per tutto l'anno solare dal lunedì al sabato. Se richiesto dall'utente, l'I.A. dovrà fornire il pasto domenicale, da effettuarsi con la fornitura del pasto del sabato e così, con fornitura nel giorno antecedente, per ciascuna festività;
- il ritiro dei contenitori utilizzati il giorno precedente e relativo lavaggio.

In generale sono richieste all'I.A. tutte le operazioni per una gestione ottimale dei servizi in appalto nel rispetto delle vigenti norme e prescrizioni in materia igienico-sanitaria.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza e luogo di svolgimento dei servizi

Servizio di refezione scolastica

L'utenza è costituita dagli alunni e dal personale docente avente diritto al pasto presso:

Scuola Primaria "Giovanni XXIII" via Salvo d'Acquisto 15 – Bonate Sopra

Scuola Primaria "Beato Palazzolo" via P. Umberto 11/a – Fraz. Ghiaie di Bonate Sopra

Servizio pasti a domicilio

L'utenza è costituita da anziani e disabili residenti iscritti al servizio comunale denominato "Pasti a domicilio".

Art. 5 - Durata dell'appalto

Servizio di refezione scolastica: l'appalto avrà la durata di tre anni scolastici 2022/2023-2023/2024-2024/2025 (da settembre 2022 a giugno 2025). Il Comune si riserva la possibilità di rinnovare il contratto per ulteriori due anni scolastici, poi eventualmente per un ulteriore anno scolastico e quindi fino a giugno 2028, alle stesse condizioni del contratto derivante dalla presente gara. La data di inizio e di fine servizio per ogni anno scolastico è fissata dal Calendario deliberato dai competenti organi scolastici.

Servizio pasti a domicilio: l'appalto avrà la durata di tre anni dal 01/09/2022 al 31/08/2025. Il Comune si riserva la possibilità di rinnovare il contratto per ulteriori due anni, poi eventualmente per un ulteriore anno e quindi fino al 31/08/2028, alle stesse condizioni del contratto derivante dalla presente gara.

Sarà possibile prorogare l'appalto di ulteriori quattro mesi, al fine di concludere le procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art.106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 e smi. In tal caso l'I.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per il Comune. Il Comune si impegna a dare comunicazione all'I.A. entro 1 mese prima della scadenza tramite pec.

Art. 6 - Valore dell'appalto e importo a base di gara

Il prezzo unitario per singolo pasto a base di gara, sia per il servizio "refezione scolastica" che per il servizio "pasti a domicilio" è pari ad € 4,65= oltre IVA.

Il prezzo unitario è soggetto a ribasso d'asta e sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta dell'I.A., per diventare, quindi, prezzo di contratto. Il prezzo a cui verrà aggiudicato l'appalto si intende accettato dall'I.A. in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, invariabili e indipendenti da qualsiasi eventualità.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli investimenti messi in atto per la fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi e dall'offerta tecnica formulata in sede di gara, compresi i costi a garanzia dell'applicazione dei criteri minimi ambientali di cui all'art.34, commi 1 e 2, del D.Lgs 50/2016 e smi.

Il valore stimato dell'appalto per l'intera durata triennale è pari ad € 981.522,00 oltre IVA e costi per la sicurezza.

Tale importo è determinato moltiplicando il costo unitario del pasto a base di gara (€ 4,65) per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata del servizio, come meglio specificato nella tabella riportata al successivo art.8.

A seguito di redazione del “Documento di individuazione dei rischi e misure adottate per eliminare le interferenze” (DUVRI) è emerso che i costi per la sicurezza dei rischi di interferenze sono pari ad € 0,01 per singolo pasto, pari a complessivi € 703,60 oltre IVA annui (€ 610,00 servizio di refezione scolastica, € 93,60 servizio pasti a domicilio).

Il valore dell'appalto, così come il numero dei pasti stimati, è meramente indicativo e non impegna il Comune. Con riferimento alle tipologie di utenti “alunni scuole” rispetto alle quali, a fronte della fruizione del servizio, è prevista la corresponsione, da parte dell'utenza, di tariffe stabilite dai competenti organi comunali, spetterà all'I.A. la gestione delle procedure di addebito delle tariffe all'utenza e la gestione degli incassi correlati, che saranno quindi riscossi e introitati direttamente dalla stessa.

Per le tipologie di utenza diverse da quelle precedentemente menzionate il corrispettivo sarà invece riconosciuto dal Comune, previa emissione di regolare fattura da parte dell'I.A.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

In caso di fornitura di pranzi al sacco, il costo sarà pari al 70% del prezzo del pasto.

CPV Servizio principale	Importo a base di gara comprensivo degli oneri non soggetti a ribasso
55524000-9	€ 983.632,80

Art. 7 - Revisione dei prezzi

Dal terzo anno (1° settembre 2024), a domanda, i prezzi sono soggetti a revisione annuale con riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo NIC (Nazionale Intera Collettività) per servizi ricettivi.

La domanda di revisione, completa del valore dell'adeguamento ISTAT documentato, deve pervenire al Comune entro il termine perentorio del 31 maggio.

La revisione è definita rispetto ad aprile e ha effetto da settembre. A titolo di esempio, il primo adeguamento deve essere richiesto entro il 31 maggio 2024, con indice NIC aprile 2024 su aprile 2023 e ha effetto dal 1° settembre 2024.

Qualora entro il 31 maggio l'indice “aprile su aprile” non fosse ancora noto, per consentire comunque al Comune di determinare le tariffe dei pasti in tempo per l'inizio del terzo anno (1° settembre 2024), si considera per convenzione che la variazione “aprile su aprile” sia determinata in modo figurativo (quindi senza conguagli successivi) in base al più recente indice disponibile (nel caso del primo aggiornamento, ad esempio: marzo 2024 su marzo 2023).

Art. 8 - Dimensione indicativa dell'utenza

A titolo indicativo si prevedono i seguenti quantitativi di pasti nel triennio in appalto:

TIPOLOGIA	N. PASTI ANNUALI	N. PASTI TRIENNIO
Refezione scolastica	61.000	183.000
Pasti a domicilio	9.360	28.080
	70.360	211.080

I dati riportati hanno carattere meramente indicativo e presuntivo ai fini della formulazione dell'offerta, restano salve eventuali diverse esigenze operative che il Comune si riserva di declinare in corso di contratto a fronte del concreto fabbisogno rilevato.

L'I.A. dovrà disporre, prima dell'avvio dell'appalto di un Centro di cottura, disponibile per tutta la durata dell'appalto collocato ad una distanza non superiore a 40 minuti dal Palazzo comunale sito in P.zza V.Emanuele II, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google

Maps. Tale Centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto maggiorato del 10% ed è predisposto alla veicolazione di pasti scolastici ed extrascolastici (pasti a domicilio).

Art. 9 - Variazione delle prestazioni in aumento o in diminuzione

Il numero dei pasti presunti nell'anno scolastico, come il numero dei pasti presunti giornalieri, è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio ed alla consistenza degli altri utilizzatori autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, agli orari di lezione e ai rientri scolastici pomeridiani, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento. Il Comune, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione dei servizi fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'I.A. di eseguire le prestazioni adeguandole alla disposta variazione in aumento o in diminuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso, ai sensi dell'art.106, comma 12, del D.Lgs. 50/2016, l'I.A. è tenuta ad adeguare il quantitativo delle prestazioni da erogare, senza che possa far valere in alcun modo il diritto alla risoluzione del contratto, ferme restando le medesime condizioni economiche e contrattuali.

Ai sensi dell'art.106, comma 1 lett. b) del D.Lgs 50/2016 e smi, il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A., ricorrendone i presupposti e le esigenze, l'esecuzione di servizi e forniture supplementari, nei limiti delle soglie economiche individuate dal comma 7 del predetto art.106, ferme restando le medesime condizioni economiche e contrattuali. In particolare, il Comune si riserva la facoltà di estendere il servizio anche ad altre utenze e ad altri locali di distribuzione non compresi nel presente contratto al momento della stipula dello stesso. Resta inteso che in tal caso il prezzo del pasto sarà uguale al corrispondente prezzo risultante dalla gara e che l'I.A. sarà tenuta ad adeguare il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti secondo le esigenze operative che saranno definite dai referenti comunali, conformando le prestazioni alla disciplina dettata dal presente capitolato, senz'altro onere aggiunto, anche a fronte di cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o una nuova ridistribuzione degli utenti nelle sedi, variazione dei giorni e dell'orario del servizio mensa, variazione nei siti di svolgimento del servizio, ivi inclusa l'eventuale istituzione di nuovi centri di produzione o refettori. Resta inteso che in caso di aumento o riduzione dei quantitativi di servizio si farà luogo a proporzionale aumento o riduzione dei corrispettivi in proporzione ai pasti effettivamente erogati, fermo in ogni caso il prezzo unitario del pasto risultante dalla gara.

Ai sensi dell'art.106, comma 1 lett. a) del D.Lgs 50/2016 e smi, il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. l'attivazione di ulteriori ed aggiuntivi servizi e/o attività per l'intera durata triennale (e nel periodo di rinnovo e/o proroga) pari a presunti € 76.200,00 oltre IVA, fra cui, a solo titolo esemplificativo e non esaustivo:

- Applicazione protocolli per emergenze sanitarie: quantificato nella misura massima di € 0,40 a pasto oltre IVA. L'I.A. dovrà effettuare tutte le attività inerenti e conseguenti all'applicazione dei protocolli per emergenze sanitarie (es. pulizia/sanificazione aggiuntive nei refettori e/o aule). Questa voce di spesa andrà eventualmente ad aggiungersi al costo unitario del pasto fino al perdurare dell'emergenza sanitaria e finché il Comune lo riterrà opportuno e sarà oggetto di successivi accordi fra le parti.
- Addetti alla vigilanza che affiancheranno il personale docente nella pausa mensa scuola: quantificato nella misura massima di € 0,16 ad addetto per pasto oltre IVA. Questa eventuale voce di spesa andrà moltiplicata per un numero annuale variabile di addetti, per ciascun anno scolastico, ed aggiunta al costo unitario del pasto e sarà oggetto di successivi accordi fra le parti.

Art. 10 - Inizio delle prestazioni

L'I.A. si impegna ad iniziare i servizi alle date comunicate dal Comune. L'eventuale mancata attivazione parziale o totale dei servizi in appalto non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 11 - Sciopero

I servizi oggetto dell'appalto sono da considerarsi ad ogni effetto connessi a servizi pubblici essenziali, ai sensi della Legge 146/1990 e smi "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". L'I.A. dovrà depositare, all'atto della stipula del contratto, l'accordo di comparto, eventualmente decentrato, che contiene la disciplina dei servizi oggetto d'appalto in caso di scioperi.

L'I.A., in caso di sciopero del proprio personale, deve comunque darne comunicazione scritta al Comune con un preavviso non inferiore a 5 giorni.

In ogni caso l'I.A., compatibilmente con lo sciopero e nel rispetto di quanto disciplinato in tema di garanzie dei servizi minimi essenziali, dovrà adoperarsi per garantire la continuità del servizio. È prevista la possibilità di eseguire il servizio secondo modalità organizzative che eccezionalmente potranno prevedere la preparazione e consegna di un cestino freddo contenente un pasto al sacco.

Art. 12 - Interruzione temporanea del servizio per causa di forza maggiore, guasti e/o situazioni di emergenza

I servizi oggetto dell'appalto, in quanto connessi all'ambito dei servizi pubblici essenziali, non sono suscettibili di interruzioni se non per cause di forza maggiore, a condizione che le predette cause siano comunicate tempestivamente alla controparte e documentate in termini oggettivi. Per causa di forza maggiore si intende qualunque evento eccezionale posto al di fuori della sfera di controllo dell'I.A. e quindi impreveduto ed imprevedibile, a condizione che l'evento non sia evitabile da parte dell'I.A. con l'esercizio della diligenza richiesta dalle vigenti norme di legge e di Capitolato (ad esempio terremoti, alluvioni etc.).

In caso di interruzione del servizio per causa di forza maggiore o per improvvisi guasti agli impianti, attrezzature e strutture, tali da compromettere lo svolgimento anche parziale del servizio, e fermi in ogni caso gli obblighi previsti dal presente Capitolato a carico dell'I.A. in tema di manutenzione delle attrezzature, l'I.A. sarà comunque tenuta a garantire il servizio di ristorazione per tutto il tempo necessario, mettendo a disposizione un Centro cottura e trasportando i pasti presso i refettori e presso il domicilio, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune. Pertanto, come requisito di esecuzione del contratto, l'I.A. dovrà disporre, prima dell'avvio dell'appalto di un Centro di cottura di emergenza, disponibile per tutta la durata dell'appalto collocato ad una distanza non superiore a 45 minuti dal Palazzo comunale sito in P.zza V. Emanuele II, al fine di assicurare che tra la produzione e la distribuzione dei pasti siano garantite al massimo le qualità organolettiche delle pietanze. L'effettivo tempo di percorrenza sarà comprovato dal servizio Google Maps. Tale centro deve avere una capacità produttiva non inferiore al numero complessivo di pasti richiesto dall'appalto maggiorato del 10% ed è predisposto alla veicolazione di pasti scolastici ed extrascolastici (pasti a domicilio).

Resta inteso che nel caso in cui il Comune accerti che le predette situazioni di emergenza siano riconducibili al mancato espletamento degli interventi di manutenzione e/o degli altri obblighi previsti dal presente Capitolato a carico dell'I.A., il Comune si riserva di dare corso all'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato.

Art. 13 - Prenotazione dei pasti

Per il servizio di refezione scolastica la prenotazione dei pasti avviene in modo informatizzato come indicato al Titolo VI del presente Capitolato.

Per il servizio di pasti a domicilio: la prenotazione dei pasti per gli utenti iscritti al servizio avverrà secondo modalità da concordare con l'I.A. Attualmente l'utente sceglie, in modalità cartacea, il proprio menù su base settimanale, prestabilito e consegnato direttamente dall'I.A. Il Comune provvede a comunicare tempestivamente ogni variazione inerente al numero dei pasti a domicilio, sia nel caso di cessazioni/nuove attivazioni, che in caso di sospensione temporanea per assenza dell'utente. Ogni variazione del numero di pasti, verrà comunicata dal Comune entro le ore 9,00. Oltre tale orario la variazione decorrerà dal giorno successivo. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello incaricato dal Comune.

Il Comune non esclude che l'I.A. possa proporre una gestione informatizzata anche del "Servizio pasti a domicilio".

Art. 14 - Documenti e certificazioni - Osservanza delle leggi e dei regolamenti

L'I.A. è tenuta a redigere, tenere costantemente aggiornata e mantenere presso ogni struttura copia della seguente documentazione:

- Capitolato speciale di appalto.
- Manuale di autocontrollo igienico, in conformità al Reg. CE 852/2004 e documentazione relativa.
- Manuale della Qualità e documentazione relativa.
- Documentazione relativa alla formazione del personale.
- Documento di valutazione dei rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008 e smi.
- Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza in conformità alla Legge 123/2007.
- Documenti di conformità degli eventuali interventi effettuati a livello impiantistico.

Tale documentazione dovrà essere messa a disposizione degli incaricati del Comune che ne facciano richiesta. L'I.A. deve inoltre richiedere e ottenere tutte le prescritte licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tale documentazione dovrà essere rinnovata anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello nazionale, regionale, o comunitario (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e da quelle che potrebbero essere emanate nel corso dello svolgimento del contratto.

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, 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. L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

TITOLO II **DERRATE ALIMENTARI – MENÙ**

Art. 15 - Caratteristiche delle derrate

Requisiti degli alimenti (clausola contrattuale dei CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.C, punto a1).

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», nè prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n.1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» nè prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art.29 della direttiva (UE) n.2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 02/02/2001, n.31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in sito. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e

consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla Scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle “Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”, nelle “Caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica” e nelle “Linee guida nutrizionali per l’organizzazione e la gestione del servizio di distribuzione pasti a domicilio per anziani” dell’ATS di Bergamo.

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi alla normativa vigente in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell’I.A., alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito.

E’ espressamente vietato l’uso di alimenti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

L’I.A. deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente anche per garantire la rintracciabilità della filiera agroalimentare.

Il Comune prevede l’utilizzo di:

- prodotti DOP, IGP;
- prodotti del Commercio Equo e Solidale;
- prodotti provenienti da Agricoltura Sociale;
- presenza di prodotti di imprese locali sempre garantita nel menù.

Nell’acquisto dei prodotti locali e dei prodotti del Mercato Equo e Solidale, l’I.A. dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare punti di vendita e distribuzione ubicati nel Comune di Bonate Sopra, nelle zone limitrofe o comunque nel territorio.

E’ inoltre prevista la fornitura di pane prodotto da un’impresa locale, o comunque ubicata nel medesimo territorio, se espressamente richiesta dal Comune.

Tutti i prodotti BIOLOGICI, DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla normativa vigente.

Si precisa che deve essere garantito, anche per i propri fornitori o gli eventuali intermediari commerciali, il rispetto delle normative europee, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato, utilizzati e forniti.

Per fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nel centro cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Su richiesta del Comune, l’I.A. deve consegnare l’elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, etc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato e/o dalla vigente normativa.

Art. 16 - Menù – Composizione pasto

Flussi informativi (clausola contrattuale dei CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.C, punto a2).

L’aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell’esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell’istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all’interno dell’edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l’utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l’art.27 del D.Lgs. 06/09/2005, n.206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Servizio refezione scolastica

I menù devono essere preparati in conformità alle indicazioni merceologiche e alle grammature individuate nelle Linee guida dell'ATS di Bergamo.

I menù saranno proposti con rotazione sulla base di quattro settimane e dovranno essere articolati come segue:

- menù primaverile/estivo (da adottarsi indicativamente generalmente per il periodo da marzo a settembre);
- menù autunnale/invernale (da adottarsi indicativamente per il periodo da ottobre a febbraio);
- menù particolari in occasione delle festività.

Presso ogni refettorio dovrà essere fornito ogni giorno almeno il 5% di pasti in più a compensazione di eventuali errori di distribuzione e per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il Comune.

Il pasto giornaliero è così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta, yogurt o dessert (nel rispetto della periodicità prevista da ATS)
- acqua

E' prevista la possibilità di un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo, oppure di un secondo e di un contorno. E' fatto obbligo all'I.A. di garantire la variabilità e l'alternanza di almeno 4 tipologie diverse di frutta nella stessa settimana.

La fornitura dell'acqua dovrà essere garantita attraverso impianti di erogazione di acqua minerale naturale microfiltrata prelevata dalla rete idrica che dovranno essere installati a cura dell'I.A. in ciascun refettorio. Sarà onere dell'I.A. occuparsi della gestione e manutenzione degli impianti medesimi. I tavoli dei refettori dovranno essere dotati di un numero adeguato di brocche infrangibili e con coperchio fornite dall'I.A.

In caso di guasti, problemi all'acqua di rete o di sospensione della distribuzione della stessa per qualsiasi motivo, è prevista la fornitura di 500 ml di acqua minerale naturale per tutti gli utenti, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il Comune.

L'I.A. dovrà prevedere, senza alcuna maggiorazione di prezzo, menù speciali in occasione di ricorrenze particolari o festività (Natale, Carnevale, Pasqua, complimense, festività locali, fine anno scolastico, ecc.), o in caso di introduzione saltuaria di menù locali, regionali o tipici di altre culture, secondo le Linee guida dell'ATS di Bergamo.

In occasione di gite scolastiche, eventi particolari o eventuali emergenze, potrà essere richiesto all'I.A., senza variazione di prezzo, la fornitura di pranzi al sacco secondo le Linee guida dell'ATS di Bergamo.

Servizio pasti a domicilio

La composizione dei pasti sarà elaborata in conformità alle indicazioni merceologiche e alle grammature individuate nelle Linee guida dell'ATS di Bergamo. In particolare, dovranno essere rispettate:

- Diete speciali (iposodiche, liquide, per diabeti, ecc).
- Particolare esigenze dovute a problemi soggettivi (difficoltà di masticazione, allergie o intolleranze a particolari alimenti o sostanze, etc.).

Per il pasto a domicilio, dovrà essere predisposto un menù giornaliero articolato su 4 settimane, distinto secondo la stagionalità (estate/inverno).

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- un primo piatto a scelta tra quattro preparazioni con alternativa di un piatto in bianco o minestra che dovranno sempre essere disponibili;
- un secondo piatto a scelta tra quattro preparazioni a base di carne o di pesce con alternativa di formaggi o salumi affettati che dovranno sempre essere disponibili;
- un contorno a scelta tra tre preparazioni di cui sempre una cruda;
- pane;
- a scelta frutta, dessert, yogurt, mousse;
- acqua frizzante o naturale da 500 mg/l.

L'I.A. dovrà inoltre fornire il necessario quantitativo di condimento: olio, aceto, sale e limone.

L'I.A. deve garantire che, qualora il pasto consegnato non sia giudicato fruibile per vari motivi (pesce con troppe lisce, alimenti bruciati, presenza di insetti o corpi estranei, etc.), venga consegnato un pasto sostitutivo

anche freddo entro 15 minuti senza alcun sovrapprezzo. In caso di pasto fornito parzialmente, l'I.A. non addebiterà al Comune il costo dello stesso.

Art. 17 - Variazione dei menù

All'infuori dei casi espressamente previsti dal presente articolo, i menù stabiliti nel corso dell'anno, si intendono non modificabili.

Nel corso del servizio, i menù possono subire variazioni in accordo con la Commissione mensa e il Comune, rispettando la parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza specifica autorizzazione da parte del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dall'I.A. (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc.);
- guasto di impianti e attrezzature;
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con la Commissione mensa e il Comune. Nei predetti casi, la variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione del Comune, rilasciata su formale richiesta inoltrata dall'I.A.

In ogni caso, le derrate sostitutive dovranno essere somministrate nelle quantità e con le caratteristiche qualitative indicate nelle Linee guida dell'ATS di Bergamo.

In particolare, il Comune, ricorrendone i presupposti, si riserva:

- di richiedere la fornitura di prodotti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, in situazioni di conclamato allarme igienico o sociale. In tal caso l'I.A. deve sostituire i prodotti non voluti con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere a carico del Comune;
- di modificare le preparazioni previste nel menù, con altre di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto delle Linee guida dell'ATS di Bergamo, anche sulla base di indicazioni fornite dalla Commissione mensa in ordine al gradimento dei piatti proposti, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo. Per ogni nuovo piatto inserito l'I.A. è tenuta a fornire, senza oneri aggiuntivi, la ricetta, le grammature dei relativi ingredienti, le indicazioni circa gli allergeni.

Art. 18 - Modalità di preparazione dei pasti

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere elevati standard di qualità igienica, nutritiva, sensoriale ed organolettica nel rispetto della normativa vigente e dei limiti di contaminazione microbica. Tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

La preparazione dei pasti, in ogni fase, dovrà tassativamente avvenire a cura dell'I.A. con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina del proprio centro cottura.

In particolare, si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzzi;
- non si dovranno effettuare trattamenti di pre-cottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti o utilizzare prodotti di V gamma;
- non è prevista la frittura di alimenti, i suddetti alimenti dovranno essere cotti in forno;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo le norme di buona prassi igienica;
- è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa il Comune.

Art. 19 - Prevenzione e gestione eccedenze alimentari - Quantità degli ingredienti

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (clausola contrattuale dei CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.c, punto a3).

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate

alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, nè ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ATS, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

L'I.A. dovrà impegnarsi a recuperare i prodotti non somministrati destinandoli, mediante sottoscrizione di apposita convenzione/protocollo di intesa, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con quanto previsto dalla Legge 19/08/2016 n.166. Il servizio deve essere gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Le eccedenze di cibo servito raccolte direttamente nella sala mensa possono essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero ai canili o ai gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare al Comune.

Con le disposizioni del presente articolo si vuole contribuire a ridurre gli sprechi alimentari, a diffondere la cultura sul valore del cibo e sulla corretta alimentazione.

L'I.A. dovrà pertanto prevedere azioni preventive per contenere lo spreco alimentare. L'impegno da parte dell'I.A. sarà oggetto di valutazione nell'offerta tecnica. L'I.A. dovrà dotare i refettori di tutte le attrezzature e materiali necessari alla realizzazione del progetto.

L'I.A. deve provvedere a dotare ogni refettorio di apposita bilancia per alimenti al fine di consentire i necessari controlli sulle porzionature e di un termometro a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di iniziare il servizio, deve effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo, espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente.

Art. 20 - Diete

Diete Speciali

L'I.A. si impegna a formulare e a fornire diete per motivi sanitari, qualora ne venga fatta richiesta a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente, corredata da idonea certificazione medica.

Le diete speciali dovranno essere confezionate singolarmente in idoneo contenitore termico monoporzione, provviste di etichette, recante i seguenti dati:

- Plesso scolastico di destinazione
- Nome e cognome del bambino
- Codice dieta o tipologia
- Alimenti da escludere

Tutto il servizio dietetico dovrà essere curato da un Dietista dell'I.A. appositamente impiegato. Sarà compito del Dietista:

- curare l'attuazione di una procedura diete speciali precisa e rigorosa, in cui tutte le attività giornaliere (formulazione, produzione, verifica trasporto e somministrazione diete) siano documentate e documentabili;
- formulare la dieta speciale e dare indicazioni al cuoco per la sua realizzazione;
- formare il personale in merito.

Nei singoli refettori, esposte nel locale ricezione pasti nel rispetto della vigente normativa sulla tutela dei dati sensibili, dovranno essere presenti le anagrafiche diete formulate per ogni singola scuola e sempre rigorosamente aggiornate, di modo che il personale addetto alla somministrazione possa verificare le diete presenti e la correttezza del contenuto specifico dei piatti monoporzione.

Nella formazione del personale dovranno essere presenti moduli specifici riservati sia al personale che produce le diete, sia al personale dei refettori che si occupa della distribuzione/somministrazione delle diete. Tutte le derrate per le diete sanitarie, ad esempio prodotti senza glutine certificati, privi di proteine del latte, etc., anche se non indicate nel Capitolato devono essere fornite dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per l'utente e per il Comune.

Resta comunque inteso che, a prescindere dai dati sopra riepilogati a mero titolo informativo, l'I.A. è obbligata ad erogare tutte le diete speciali che risulteranno effettivamente segnalate dal Comune ad inizio d'anno o nel corso dello stesso.

Fermo in ogni caso il tempestivo ed immediato intervento per l'eliminazione fin da subito dei prodotti non compatibili con le esigenze dieto-terapiche documentate nella richiesta, i tempi per la piena realizzazione della dieta e relativa somministrazione del pasto speciale dovranno sempre essere inferiori a 3 giorni lavorativi, calcolati a decorrere dal giorno della ricezione della richiesta, che sarà trasmessa all'I.A. da parte del Comune, salve eventuali diete di oggettiva e particolare complessità che richiedano una radicale personalizzazione del menù, per le quali in ogni caso l'adeguamento e la somministrazione dovrà avvenire entro il termine di 5 giorni lavorativi dalla ricezione della richiesta.

Diete in bianco

L'I.A. deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la preparazione di diete in bianco secondo le indicazioni delle Linee guida dell'ATS di Bergamo. La richiesta potrà pervenire all'I.A. entro le ore 9.00 dello stesso giorno per situazioni patologiche temporanee autocertificate dai genitori o comprovate mediante presentazione di certificato medico.

Le diete in bianco devono essere trasportate in contenitori termici monoporzione o multiporzione differenziati.

Diete per motivi etico-religiosi

In conformità alle istanze presentate dai genitori per motivi etico-religiosi, l'I.A. dovrà garantire l'adeguamento del menù provvedendo alla sostituzione di alcuni alimenti previsti normalmente dal menù con altri alimenti conformi alle indicazioni etico-religiose rappresentate per gli utenti, secondo le indicazioni delle Linee guida dell'ATS di Bergamo.

Resta comunque inteso che l'I.A. è obbligata ad erogare tutte le diete etico/religiose che risulteranno effettivamente segnalate dal Comune ad inizio d'anno o nel corso dello stesso.

Le diete di cui al presente articolo devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente, ossia il più possibile simili alle preparazioni sostituite.

L'I.A. deve garantire la preparazione di diete personalizzate anche per gli utenti del servizio di pasti a domicilio secondo le indicazioni delle Linee guida dell'ATS di Bergamo. A fronte di richieste di diete personalizzate per particolari patologie, il servizio dietetico dell'I.A. avrà cura di formulare idonea dieta personalizzata e trasmetterla, su richiesta, all'utente interessato.

Art. 21 - Piano di informazione agli utenti

L'I.A. si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.c, punto b3).

A tal fine, all'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. si impegna a predisporre il "Piano di Informazione agli utenti", che dovrà essere messo a disposizione degli utenti iscritti al servizio refezione scolastica mediante il servizio informatizzato di cui al successivo Titolo VI.

Per gli utenti del servizio fornitura pasti a domicilio, tale "Piano" sarà consegnato agli stessi a cura dell'I.A. in formato cartaceo.

TITOLO III

QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 22 - Garanzie di qualità

L'I.A. è tenuta ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibili al Comune, le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e le schede tecniche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate.

L'I.A. è tenuta, su richiesta del Comune, a fornire le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, locali e dal Mercato Equo e Solidale ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

E' fatto carico all'I.A. il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate nel servizio in appalto.

L'I.A. è tenuta a adottare misure adeguate per garantire la massima sicurezza igienica del prodotto finale applicando il piano di autocontrollo igienico previsto dal Reg. CE 852/2004 nell'ambito delle operazioni di produzione e distribuzione dei pasti.

Deve pertanto essere individuata ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Nell'ambito dell'autocontrollo igienico l'I.A. deve attuare le procedure di verifica previste, effettuando a proprie spese analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti di lavorazione ed attrezzature con la frequenza prevista.

I dati relativi al monitoraggio dei punti critici e alle procedure di verifica del piano di autocontrollo dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali.

Nel caso in cui il piano di autocontrollo igienico in atto non sia ritenuto adeguato, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. è tenuta a prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a +4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione "Pasto Test". Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto e la data di preparazione.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune applicherà la penale prevista dal presente Capitolato

Art. 23 - Sicurezza igienica e sistema HACCP di autocontrollo

L'I.A. ha l'obbligo di garantire il rispetto della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agro-alimentare (Direttiva CE 41/2004 e relativo D.Lgs. di attuazione 193/2007 – Reg. CE 178/2002 – Reg. CE 852/2004 – Reg. CE 2073/2005 – Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 625/2017).

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema. Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'I.A. deve predisporre un manuale di autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP. Tale documento deve tenere conto di quanto stabilito nel presente Capitolato ed essere personalizzato per la specifica realtà del Comune di Bonate Sopra e deve essere presentato al Comune entro il termine di 10 giorni dall'inizio del servizio. Inoltre, in ottemperanza al Reg. CE 178/2002, l'I.A. dovrà per ogni singola struttura produttiva, gestire un sistema di rintracciabilità.

TITOLO IV ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 24 - Modalità di erogazione del servizio

L'I.A. dovrà provvedere all'acquisto e al trasporto delle derrate, del materiale di consumo e dei materiali di pulizia presso i refettori.

In tutti i refettori il servizio deve essere effettuato con bicchieri di vetro infrangibili o duralex, piatti fondi e piani in ceramica o porcellana bianca (al bisogno piatti tris biocompostabili), posate in acciaio inossidabile, brocche per l'acqua, cestini per il pane, contenitori per la frutta.

L'I.A. dovrà inoltre fornire:

- una tovaglietta per ogni utente, delle quali dovrà essere garantita la sostituzione in caso di rovesciamento di acqua, deterioramento, ecc.;
- almeno un tovagliolo per ogni utente;
- gli utensili necessari alla distribuzione dei pasti nei refettori (mestoli, schiumarole, pinze, ecc.);
- articoli complementari (tovaglette in carta monouso, tovaglioli, stoviglie, bicchieri e posate monouso, ecc.) necessari a garantire la regolare esecuzione del servizio in caso di eventi straordinari ed imprevisti;
- tutto il materiale di consumo ordinario (carta asciugatutto, prodotti sanificanti, carta igienica e sapone per servizi igienici ad uso del personale);
- le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali oggetto del presente Capitolato che devono comprendere almeno un carrello a due secchi con mop e strizza mop per plesso scolastico.

L'I.A. deve reintegrare e/o a sostituire senza oneri aggiuntivi per il Comune, le stoviglie, gli arredi, le attrezzature e in generale quant'altro si rendesse necessario per l'espletamento del servizio, qualora risultassero usurati e/o rotti e/o non più funzionali e/o mancanti in ragione di un incremento numerico dell'utenza o di altre circostanze.

Il reintegro deve avvenire entro il termine di 7 giorni dal momento della richiesta o segnalazione. Tutto il materiale fornito in via di reintegro/sostituzione diventerà di proprietà del Comune allo scadere dell'appalto.

L'eventuale impiego di materiale monouso compostabile e biodegradabile (piatti, posate), la cui fornitura deve essere a carico dell'I.A., è consentito, previa comunicazione al Comune, oltre ai casi sopra indicati, anche in caso di guasto temporaneo della lavastoviglie.

Il costo del materiale monouso è a carico dell'I.A.

L'I.A. deve fornire in ogni plesso materiali di pulizia, sacchi in plastica o in materiali termoplastici biodegradabili (secondo disposizioni e regolamenti del Comune), bidoni delle dimensioni adatte, eventualmente anche carrellati, per la raccolta differenziata dei rifiuti umidi e secchi e il materiale monouso compostabile.

Tovaglie, tovaglioli (clausola contrattuale dei CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.c, punto a6).

Le tovaglie (se richieste dal Comune) devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovaglette monoposto eventualmente usate ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

L'I.A. somministrerà durante il servizio e per tutta l'utenza, acqua potabile attinta dagli erogatori di rete idrica di ciascun refettorio, utilizzando apposite brocche infrangibili dotate di coperchio. L'I.A. dovrà garantire le integrazioni/sostituzioni delle dotazioni iniziali di brocche (rapporto 1 brocca da 1,5 lt. ogni 4 utenti presenti al servizio) che si rendessero necessarie in corso di contratto a fronte di usura, rottura o incremento di utenza; le brocche fornite dall'I.A. resteranno di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

È onere dell'I.A. garantire l'esecuzione di analisi microbiologiche e chimiche su campioni di acqua potabile prelevata dagli erogatori di rete idrica posti in ciascuno dei terminali di somministrazione. Dette analisi, da

effettuarsi almeno una volta all'anno, dovranno essere affidate a laboratori accreditati e gli esiti dovranno essere comunicati al Comune.

E' prevista, con oneri e spese interamente a carico dell'I.A. la fornitura e somministrazione di acqua naturale per pranzo al sacco, in occasione di gite, uscite didattiche e su richiesta del Comune, la quantità prevista è di 1 bottiglietta da 0,5 litri per utente.

Inoltre l'I.A. dovrà sempre garantire la disponibilità di un'idonea scorta di bottiglie di acqua oligominerale naturale. Tale dotazione sarà da utilizzarsi nel caso in cui l'acqua del rubinetto non risultasse potabile.

Art. 25 - Preparazione e cottura

L'I.A. dovrà attenersi alle seguenti regole.

- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per evitare rischi di contaminazioni crociate.
- Tutti gli alimenti dovranno essere lavorati e cucinati all'interno del Centro di produzione pasti.
- I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario, che può essere veicolo di contaminazione.
- Tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (0 / +4°C), in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di percolamento. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Per le cotture deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex; è vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio.
- La cottura degli alimenti o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- I prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Non è permessa la frittura, che dovrà essere sostituita da cottura in forno.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti.
- E' vietata ogni forma di riciclo.

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni.

- La pelatura delle patate e delle carote deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione a temperatura compresa tra 0 e +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata.
- I legumi secchi sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- La cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato.
- Tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrostiti, roastbeef, bolliti, brasati e degli ingredienti per le lasagne (ragù di carne e besciamella), che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C.

Sono invece da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:

- Il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio.
- Il conteggio del pane e della frutta.
- La preparazione del formaggio grattugiato.
- La porzionatura di salumi e di formaggi.
- Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).

- La mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
- La macinatura delle carni crude in tritacarne, montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
- La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.
- La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.

Art. 26 - Distribuzione dei pasti nelle scuole

Compete all'I.A., se non diversamente concordato con il Comune e l'Istituto Comprensivo:

- All'arrivo dei contenitori termici il personale deve controllare i prodotti consegnati e verificare che siano conformi alle ordinazioni.
- Prima di iniziare il servizio il personale deve provvedere all'assemblaggio dei primi piatti e al condimento dei contorni. Non è permesso mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma è necessario procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo.
- Prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire ad ogni utente.
- Le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio.
- Il servizio dovrà essere condotto in modo tale da consentire agli utenti il consumo del pasto in piena autonomia.
- Le quantità di alimenti da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle Linee guida dell'ATS di Bergamo.
- La distribuzione con servizio al tavolo avrà inizio solo dopo che tutti gli utenti avranno preso posto al tavolo, salvo diversa organizzazione del flusso di classi in mensa.
- La distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio di carrelli semplici o di carrelli termici.
- I tavoli, preventivamente sanificati, devono essere apparecchiati per ogni utente con: tovaglietta, tovagliolo, bicchiere e posate.
- Su tutti i tavoli dovrà inoltre essere disposto il quantitativo di acqua necessario per ogni utente.
- Il pane deve essere distribuito solo prima della distribuzione del secondo piatto.
- I piatti verranno posti sul tavolo al momento della distribuzione del pasto.
- In caso di doppio turno di distribuzione, è previsto lo sbarazzo e la sanificazione di tavoli e pavimenti ad ogni cambio di turno.
- Gli alimenti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La conservazione dei pasti fino alla distribuzione dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa vigente (temperature di conservazione superiori a 60°C per alimenti da consumarsi caldi e inferiori a 10°C per alimenti da consumarsi freddi) mediante l'utilizzo di carrelli termici.
- La distribuzione degli alimenti deve essere svolta con utensili adeguati.
- Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.
- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, fatti salvi differenti accordi tra I.A. e Comune relativi al ritiro, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non distribuiti.
- Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare le attrezzature e materiali utilizzati all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.
- Le operazioni di pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti devono avere inizio solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali e comunque non oltre 1 ora dal termine del servizio.

Art. 27 - Pulizia/Sanificazione

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (clausola contrattuale dei CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.c, punto a7).

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO

14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto (Responsabile del Servizio) attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

L'I.A. deve elaborare un piano di sanificazione per ciascuna struttura produttiva e refettorio, indicante le fasi di pulizia, i prodotti da utilizzare, la frequenza e le modalità di attuazione. Nell'elaborazione del documento dovranno essere prese in considerazione le indicazioni presenti nel presente Capitolato. Una copia del documento dovrà essere sempre a disposizione presso ogni refettorio.

L'I.A. deve fornire tutti i prodotti e le attrezzature necessarie per la pulizia delle strutture in dotazione e relative zone di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici dedicati al proprio personale.

Inoltre, deve fornire nei refettori e nei servizi igienici riservati al proprio personale sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso e carta igienica e predisporre i relativi dispenser. L'efficienza dei dispenser e il reintegro di sapone, salviette monouso, carta è a carico dell'I.A.

Qualora tra gli utenti iscritti al servizio siano segnalati casi di allergie da contatto e/o inalazione a elementi chimici contenuti nei comuni detergenti, sarà cura dell'I.A. adeguare il servizio utilizzando prodotti di pulizia che non contengano sostanze chimiche indicate tra quelle in grado di causare reazioni allergiche agli utenti in questione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di D.P.I. (mascherine e guanti) quando l'utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

I prodotti di pulizia devono essere conservati in luogo chiuso a chiave e sempre al di fuori della portata degli utenti del servizio, all'interno di appositi contenitori recanti i simboli delle fasi di rischio – sostanze tossiche, irritanti etc.

Per nessuna ragione detti prodotti possono essere travasati in altri flaconi, privi di contrassegni né tantomeno in bottiglie destinate originariamente ad usi alimentari.

L'accesso ai locali in cui vengono conservati detti prodotti di pulizia deve essere strettamente regolamentato, ed assolutamente interdetto agli utenti del servizio.

Tutti i locali e le attrezzature dei refettori, dei terminali di distribuzione, delle aule adibite anche a mensa, dei servizi igienici e dei locali di pertinenza dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'I.A.

Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria devono essere effettuate in conformità al piano di sanificazione dell'I.A. previsto dal Manuale di autocontrollo igienico, che dovrà prevedere almeno le seguenti operazioni.

Operazioni giornaliere

- sanificazione di pavimenti, canaline e griglie di scarico;
- sanificazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio;
- sanificazione di frigoriferi e celle;
- sanificazione di lavelli e vasche;
- sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;
- sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;
- sanificazione contenitori termici;
- sanificazione di tavoli e mobili di ogni tipo;
- sanificazione di lavandini, WC del personale ed elementi igienici;
- sanificazione di tavoli e sedie dei refettori;
- sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;
- svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti;
- sanificazione vano mezzo di trasporto pasti.

Operazioni settimanali

- sanificazione di guarnizioni di frigoriferi e celle;
- sanificazione di cappe aspiranti e filtri;
- disincrostazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio e di lavelli e vasche;
- sanificazione di pareti lavabili, maniglie, porte, spalle delle porte, telefoni e tutto quanto è soggetto all'uso

comune.

Operazioni mensili

- sanificazione di stipiti, davanzali ed elementi di riscaldamento;
- lavatura interna ed esterna di tutte le superfici a vetro delle finestre, porte finestre, vetri divisori, con i relativi infissi, copri lampade;
- deragnatura soffitti e pareti e spolveratura veneziane, ove presenti.

In particolare, l'I.A. si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla sanificazione quotidiana e periodica previste dal piano di sanificazione, anche interventi di sanificazione straordinaria.

L'I.A. si impegna inoltre, all'inizio e al termine di ogni anno scolastico, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature dei terminali di distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei refettori sono a carico del Comune/Istituto Comprensivo, ad eccezione delle aree dove sono posizionati i bidoni dei rifiuti, che devono sempre essere tenute pulite e ordinate dall'I.A.

Il personale addetto alla sanificazione deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante la distribuzione.

Tutti i prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e presenti sulle schede tecniche di sicurezza, che devono essere presenti in loco.

I prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e durante l'utilizzo devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

E' assolutamente vietato detenere i materiali di cui al presente articolo nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione pasti.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di sanificazione devono essere tassativamente quelli che l'I.A. ha indicato in fase di offerta ed accettati dal Comune.

E' facoltà del Comune effettuare periodici controlli sulla qualità delle operazioni di sanificazione anche mediante campionamenti ambientali e tamponi superficiali.

Qualora si riscontrassero inadempienze, omissioni o il mancato rispetto delle scadenze saranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 28 - Disinfestazione e derattizzazione

L'attività di disinfestazione e derattizzazione è a carico dell'I.A. e dovrà essere effettuata da personale specializzato presso i refettori e relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), nonché nelle zone di raccolta rifiuti.

L'I.A. dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio di reparti, ispezione degli impianti, controllo dei residui polverosi, con l'intenzione di ricorrere il meno possibile al trattamento insetticida. L'I.A. dovrà comunque effettuare interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio, affidando il servizio a ditte specializzate e fornendo al Comune la documentazione relativa agli interventi eseguiti.

L'I.A. deve inoltre effettuare tutti gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione straordinaria che si dovessero rendere necessari nel corso del servizio, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Presso i refettori dovranno essere sempre presenti le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati, le planimetrie con la allocazione delle esche, i report della ditta inerenti le attività di monitoraggio e gli eventuali interventi di disinfestazione/derattizzazione.

Art. 29 - Rifiuti

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti MOCA (clausola contrattuale dei CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.c, punto a4).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'I.A. è tenuta ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

Durante il periodo di emergenza sanitaria è possibile fare ricorso al monouso compostabile e biodegradabile per garantire il rispetto delle norme sanitarie e il distanziamento sociale, senza alcun sovrapprezzo.

Prevenzione e gestione dei rifiuti (clausola contrattuale dei CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.c, punto a5).

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dal Comune competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta dovranno essere raccolti in appositi sacchi e convogliati presso i contenitori chiusi dislocati negli appositi spazi antistanti i plessi scolastici. Tali spazi devono essere puliti e tenuti in ordine dall'I.A.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche e del Regolamento comunale.

L'I.A. dovrà effettuare una pulizia/sanificazione dell'area e dei contenitori/cassonetti con frequenza almeno settimanale e secondo quanto previsto dal presente Capitolato. Per garantire la sicurezza igienica la persona incaricata per tale servizio non dovrà essere addetta alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero nella sede dei refettori otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti urbani e comunque di operare in conformità alla normativa vigente in materia.

L'onere per l'eventuale acquisto di sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell'I.A. secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4 del 16/01/2008 e D.M. 08/04/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'I.A. e smaltiti a norma della citata legge mediante I.A. debitamente autorizzata. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

TITOLO V VEICOLAZIONE PASTI

Art. 30 - Piano dei trasporti – Mezzi di trasporto

L'I.A. deve provvedere al trasporto dei pasti utilizzando automezzi idonei propri a basso impatto ambientale, che devono rispondere ai requisiti di legge ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

L'I.A. deve effettuare le consegne dei pasti in conformità ad un piano di trasporti, in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo, garantendo il rispetto dei tempi richiesti e la puntualità nell'inizio dell'erogazione del servizio secondo gli orari stabiliti dal presente Capitolato.

Il tempo massimo che deve intercorrere tra termine di cottura e somministrazione del pasto non può essere superiore a 60 minuti.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia e sanificazione quotidiana dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione dei prodotti trasportati.

E' tassativamente vietato il trasporto simultaneo di derrate alimentari e altro materiale ed il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 31 - Modalità di trasporto pasti

Servizio refezione scolastica: I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori multiporzioni gastronomici di acciaio inox con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni ed inseriti in contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali fino al momento del consumo.

I sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non esserne causa di potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.

Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

I contenitori gastronomici in acciaio inox ed i contenitori esterni in polipropilene e/o polistirolo espanso dovranno essere ben lavati ed igienizzati dall'I.A.

Sui contenitori deve essere apposta l'etichetta indicante il plesso scolastico di destinazione, il contenuto ed il numero delle porzioni da servire.

Anche i pasti speciali devono rispettare le temperature previste dalla normativa vigente, sia durante il trasporto, sia nell'attesa di essere distribuiti agli utenti.

L'I.A. resterà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

Per ogni terminale di distribuzione l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Servizio di consegna pasti a domicilio: Il trasporto deve garantire una perfetta conservazione degli alimenti anche sotto il profilo sensoriale, oltre che igienico. Ogni pasto, recapitato al domicilio degli utenti, dovrà essere confezionato in vaschette monoporzione e collocate in appositi contenitori isotermici individuali, conformi alle vigenti leggi sanitarie. Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto il giorno successivo all'atto della nuova consegna. L'I.A. provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione degli stessi. Il prezzo stabilito per ogni singolo pasto è comprensivo del noleggio del contenitore, il quale dovrà essere fornito in buono stato. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario (etichetta).

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti, potrà rendersi necessario disporre il confezionamento distinto di paste cotte e del relativo condimento/brodo, che verranno così trasportati al domicilio dell'utente ed amalgamati appena prima del consumo. Alcune verdure cotte e quelle crude andranno condite appena prima del consumo. Potrà quindi essere necessario prevedere alla fornitura di monoporzioni dei condimenti necessari. La frutta dovrà essere distribuita già lavata.

L'I.A. dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo della stessa.

L'I.A. dovrà attenersi alle Linee guida dell'ATS di Bergamo.

Tutti i contenitori di cui al presente articolo devono rimanere in perfetto stato di utilizzo per tutta la durata del contratto; in caso di usura, rottura o per particolari esigenze che richiedessero l'introduzione di ulteriori contenitori (es. aumento del numero di utenti; apertura di un nuovo refettorio etc.), l'I.A. deve procedere alle sostituzioni e integrazioni dei contenitori.

Art. 32 - Orari di trasporto e consegna pasti

Servizio di refezione scolastica: i pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio a cura dell'I.A. La consegna deve essere effettuata tra i 10 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

A scopo indicativo si riportano gli orari di inizio distribuzione pasti nei plessi scolastici, attualmente in vigore, che comunque dovranno essere preventivamente concordati con l'Autorità scolastica:

SCUOLA	ORARIO DISTRIBUZIONE	GIORNI DI MENSA
SCUOLA PRIMARIA GIOVANNI XXIII	1° TURNO ORE 12,25	da lunedì a venerdì
SCUOLA PRIMARIA BEATO PALAZZOLO	1° TURNO ORE 12,30	da lunedì a giovedì

L'orario e i giorni di distribuzione vengono comunicati all'I.A. ad ogni inizio di anno scolastico. Gli orari indicati sono suscettibili di variazione in relazione all'insorgere di diverse esigenze dell'organizzazione scolastica e l'I.A. dovrà adeguarsi senza richiedere variazione dei compensi.

Su richiesta annuale del Dirigente Scolastico, in accordo con il Comune, il servizio potrà essere svolto senza ulteriori oneri:

- con un turno o con doppio turno;
- oltre che nei refettori, in aule o altri spazi di pertinenza dei plessi scolastici.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Servizio consegna pasti a domicilio: i pasti devono essere consegnati a domicilio di ciascun utente, dal lunedì al sabato, nell'arco di tempo dalle 11,00 alle 12,00. Se richiesto dall'utente, l'I.A. dovrà fornire il pasto domenicale, da effettuarsi con la fornitura del pasto del sabato e così, con fornitura nel giorno antecedente, per ciascuna festività.

I pasti consegnati a domicilio dovranno essere affidati direttamente all'utente o alla persona dallo stesso indicata, evitando tassativamente di consegnarli a persone non autorizzate ed in luoghi esterni o diversi dal domicilio dell'utente. Qualora gli incaricati dell'I.A. fossero impossibilitati a recapitare i pasti, dovranno immediatamente avvertire, mediante telefonata, gli uffici del Comune e riportare i pasti al centro cottura. Gli incaricati dell'I.A. dovranno comunque garantire, oltre la segnalazione di mancato recapito del pasto, anche la segnalazione di eventuali situazioni di disagio dell'utente.

TITOLO VI

REFEZIONE SCOLASTICA: GESTIONE DEL SERVIZIO INFORMATIZZATO PER PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE ENTRATE – GESTIONE INSOLUTI

Art. 33 - Modalità di gestione del servizio informatizzato

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. dovrà fornire e installare, a proprie cure e spese, un sistema informatico di gestione delle prenotazioni pasto, rilevazione presenze e riscossione entrate i cui obiettivi e requisiti minimi sono indicati nel presente articolo.

Il sistema tariffario del Comune di Bonate Sopra prevede a carico degli utenti il pagamento anticipato di:

- quota fissa annuale di iscrizione (introitata direttamente dal Comune)
- costo pasto (introitato dall'I.A.)

Il pagamento dei pasti da parte dell'utenza avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso almeno 2 punti di ricarica con esercizi commerciali convenzionati con l'I.A. (almeno uno al Capoluogo e almeno uno alla fraz. Ghiaie). L'I.A. si impegna a favorire e facilitare altre modalità di pagamento tra cui, a titolo meramente esemplificativo: attivazione SDD/RID; carte di credito on-line, etc.

Nel corso dell'appalto potranno essere introdotte altre modalità di pagamento in accordo tra Comune e I.A., finalizzati a facilitare il pagamento del servizio da parte dell'utenza.

Il sistema dovrà garantire le seguenti prestazioni minime:

- a) gestire tutte le comunicazioni con l'utenza offrendo un servizio utile ed efficiente attraverso la semplificazione delle procedure;
- b) essere disponibile e fruibile in tempo reale dall'ufficio comunale preposto;
- c) essere disponibile e fruibile in tempo reale dall'utenza per visualizzare le informazioni relative alla propria posizione individuale (valori riferiti sia al credito residuo sia ai pasti somministrati ed alle conseguenti presenze al servizio) mediante accesso protetto da credenziali rilasciate dall'I.A.;
- d) accedere a tutti i servizi richiesti mediante login a pagine web dedicate;
- e) registrare le presenze quotidiane ed inviare le stesse al centro cottura, unitamente al dettaglio delle esigenze dietetiche degli utenti, siano esse permanenti che temporanee;
- f) ottimizzare la gestione amministrativo-contabile, in particolare garantendo tempi brevi per le operazioni di pagamento e la registrazione degli incassi;
- g) consentire un monitoraggio in tempo reale degli insoluti, evidenziando gli utenti che, avendo esaurito il proprio credito, presentano posizioni debitorie;
- h) garantire l'elaborazione di stampe e statistiche varie funzionali all'attività degli uffici comunali preposti;
- i) garantire il rilascio direttamente all'utente di idonee certificazioni/attestazioni relative alle spese sostenute, valide ai fini delle opportune detrazioni fiscali previste dalle vigenti normative;
- j) garantire il rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE 679/2016 e D.Lgs.196/2003 e s.m.i) attraverso un sistema avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.

L'informatizzazione del servizio, che dovrà essere completata ed attivata in tempo utile rispetto alla decorrenza dell'appalto, non dovrà comportare alcun onere per il Comune e deve essere effettuata conformemente al progetto presentato in sede di offerta.

L'I.A. alla scadenza del contratto dovrà fornire la banca dati su archivi in formato aperto (csv, html, ods) completa e documentata.

Art. 34 - Competenze

Compete all'I.A.:

- a) la creazione, modifica, gestione, aggiornamento dell'anagrafica dell'utenza sul sistema informatico;
- b) dotare il centro cottura di dispositivi atti ad operare via web sull'applicativo per agevolare le comunicazioni con l'utenza e il Comune;
- c) la gestione della presenza/assenza nel caso in cui un utente entrasse o uscisse da scuola entro e non oltre le ore 09,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- d) la tempestiva manutenzione durante tutta la durata dell'appalto del sistema (hardware e software);
- e) l'assistenza agli utenti (customer care) per la gestione delle segnalazioni, dei reclami e delle richieste da questi formulate;
- f) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione informatizzata del servizio e l'attivazione di procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatizzato;
- g) l'invio al Comune, entro il giorno 10 di ogni mese, relativamente al mese precedente, di:
 - fogli di riepilogo, per ogni alunno e docente, delle presenze giornaliere in mensa distinto per plesso scolastico;
 - fogli di riepilogo dei pasti somministrati per plesso scolastico, distinto tra alunni e docenti;
- h) l'invio al Comune del riepilogo trimestrale degli incassi distinti per plessi scolastici e per fascia tariffaria;
- i) obbligo di formazione del personale coinvolto nell'utilizzo del sistema, se necessario anche il personale comunale e scolastico;
- j) campagna informativa per illustrare all'utenza le nuove modalità di gestione informatizzata del servizio.

Compete al Comune:

- a) l'introito delle entrate relative alla tassa di iscrizione;
- b) la determinazione annuale delle tariffe/costi, agevolazioni tariffarie;
- c) la gestione delle iscrizioni al servizio;
- d) la comunicazione all'I.A. ogni anno prima dell'inizio del servizio comprendente: elenco degli iscritti distinti per plesso scolastico, fasce tariffarie di appartenenza, eventuali gratuità, diete richieste. Tale elenco sarà aggiornato nel corso dell'anno in caso di eventuali variazioni (nuovi iscritti, ritiri, esclusioni etc.);
- e) il pagamento all'I.A.:

- della quota non dovuta dall'utente beneficiario di "agevolazioni tariffarie";
- del costo dei pasti somministrati al personale docente ed al personale scolastico avente diritto al pasto gratuito;
- del costo dei pasti degli utenti ammessi gratuitamente al servizio.

Art. 35 - Valutazione sistema informatizzato

L'I.A. dovrà prevedere idonei strumenti informatici con oneri di acquisizione, installazione, gestione e manutenzione a carico proprio.

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà trasferire al Comune, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata per il funzionamento del sistema.

Art. 36 - Insoluti

E' a carico dell'I.A. la gestione degli insoluti e la riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi; rimane esclusa ogni obbligazione sostitutiva da parte del Comune.

A tale fine spetta all'I.A. la rilevazione nominativa degli utenti insolventi e la relativa escussione del recupero delle somme, senza pregiudizio alcuno per il Comune.

In caso di esito negativo, totale o parziale, delle procedure di sollecito di pagamento espletate nelle forme dell'invito ad adempiere (almeno due solleciti), l'I.A. è tenuta a trasmettere al Comune, almeno 30 giorni prima dell'eventuale avvio della procedura giudiziale, l'elenco degli utenti nei confronti dei quali intende procedere in via giudiziale.

Il Comune sulla scorta di tale elenco, si riserva di verificare se tra i soggetti morosi vi siano casi "sociali"; qualora dall'esito di tale verifica emergano situazioni di gravità tale da far supporre la morosità non colpevole correlata all'incapienza patrimoniale del debitore in ragione di gravi condizioni socio-economiche del nucleo familiare, il Comune comunicherà all'I.A. le determinazioni che intenderà eventualmente adottare, concordando con esso rimedi alternativi all'azione giudiziale.

Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale saranno rimosse coattivamente dall'I.A.

Resta inteso che in nessun caso l'I.A. potrà rifiutarsi di ammettere al servizio e/o interrompere l'erogazione del pasto nei confronti di utenti insolventi, in caso contrario saranno applicate le penalità previste dal presente Capitolato per l'interruzione del servizio.

Il Comune preclude l'iscrizione al nuovo anno scolastico per quegli utenti che presentino una situazione di insolvenza, anche parziale, relativa all'anno precedente (non riconosciuti dal Comune come casi sociali).

TITOLO VII PERSONALE

Art. 37 - Profili generali

L'I.A. dovrà eseguire i servizi oggetto d'appalto avvalendosi di risorse umane assunte alle proprie dipendenze e quindi indicate sul proprio libro paga, idonee e adeguate in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

In particolare, per tutte le figure professionali impiegate in via continuativa su tutta la durata dell'appalto (ad eccezione degli incarichi richiesti in via straordinaria per sostituzioni o esigenze temporanee) l'I.A. si impegna inderogabilmente ad instaurare rapporti di lavoro dipendente, almeno per l'intera durata del presente contratto.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Il Comune è sollevato da obbligazioni e responsabilità per controversie relative a retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione, infortuni, e comunque da ogni controversia dovesse insorgere tra l'I.A. ed il personale impiegato nei servizi. L'I.A. ha il compito di gestire le proprie risorse umane, promuovendone la formazione e lo sviluppo, nonché di proporre al Comune le modalità organizzative più adeguate per la gestione del servizio.

Art. 38 - Osservanza dei contratti collettivi

L'I.A., oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente Capitolato e ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga a garantire al personale utilizzato nell'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto l'applicazione integrale di condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL applicabili al settore e dagli eventuali accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative. Tale obbligo permane anche dopo l'eventuale scadenza dei predetti contratti ed accordi, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

In particolare, l'I.A. dovrà garantire il corretto inquadramento contrattuale del personale impiegato per i servizi oggetto d'appalto in relazione alle mansioni svolte, assicurando, nel rispetto del CCNL vigente, la piena applicazione delle norme contrattuali e delle disposizioni di legge in tema di obblighi assicurativi e previdenziali. Tutte le assicurazioni, i contributi e gli oneri previdenziali sono a carico dell'I.A.

L'I.A. si obbliga altresì ad ottemperare a tutta la legislazione vigente in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro. Gli obblighi sopra previsti sono da applicarsi sia nei confronti dei lavoratori dipendenti, sia, in caso di cooperative sociali, nei confronti dei soci lavoratori; in particolare, in caso di cooperative sociali, non è consentita l'applicazione di alcuna disposizione statutaria o patti in deroga o regolamenti interni che prevedano particolari condizioni peggiorative per i soci lavoratori.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'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 siano stati integralmente adempiuti.

L'I.A. deve inoltre essere in regola con gli obblighi previsti dalla Legge 68/1999.

Art. 39 - Clausola sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore Economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'I.A. è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'art.50 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art.51 del D.Lgs. 15/06/2015, n.81.

Art. 40 - Poteri di controllo del Comune e rimedi sanzionatori specifici

Il Comune, nell'ambito dei propri poteri di vigilanza e controllo e in qualsiasi momento dovesse ritenerlo opportuno, si riserva di richiedere all'I.A. l'esibizione di tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto d'appalto, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. In tal caso, l'I.A. è tenuta a trasmettere al Comune, entro il termine di 30 giorni dalla richiesta, tutta la documentazione necessaria a verificare la regolarità contrattuale, previdenziale e assicurativa, in ordine alla gestione dei rapporti con il personale impegnato nel servizio.

Il Comune, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni rilevate.

Restano salvi i rimedi sanzionatori e risolutivi specificamente previsti nei successivi articoli del presente Capitolato.

Art. 41 - Idoneità e adeguatezza del personale

L'I.A. dovrà accertarsi e garantire che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi, oltre a possedere i requisiti professionali richiesti, risulti idoneo alle mansioni specifiche. Stante la delicatezza e l'importanza dei servizi oggetto d'appalto, rivolti a minori, l'I.A. si impegna a sostituire quel personale che sia stato causa di lamentele o ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche riferibili alla gestione delle relazioni con l'utenza o che abbia agito in modo da creare un danno di immagine al Comune. L'I.A. è tenuta altresì a sostituire il personale che a insindacabile giudizio del Comune fosse ritenuto non adeguato alle mansioni richieste. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Art. 42 - Organico

L'I.A. dovrà mettere a disposizione per i servizi in appalto proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione degli stessi.

Tutti i servizi previsti dal presente Capitolato, deve essere svolti da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tale personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme di sostenibilità ambientale, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro.

L'organico, per l'intera durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'I.A. in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, e deve comunque essere coerente e adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero degli utenti, affinché il servizio sia svolto in modo efficiente e rapido.

Osservando un comportamento serio e cortese, il personale deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti; un addetto per ogni plesso, indicato dall'I.A., dovrà assumere la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e l'utenza.

Nell'assunzione del personale l'I.A. dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare manodopera locale e in particolare personale residente nel Comune di Bonate Sopra.

Il Comune può chiedere all'I.A. l'impiego di cittadini di Bonate Sopra segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali comunali.

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei e conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, da indossare durante le ore di servizio, distinti e specifici per i processi di produzione, distribuzione e sanificazione.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

L'I.A. dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- divisa completa di copricapo, sempre pulita e decorosa;
- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso, nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati;
- mascherine e guanti monouso, gel disinfettante.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, è vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare anelli, bracciali o orologi durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune le seguenti figure tecniche che vengono impiegate sia per il servizio di refezione scolastica che per il servizio di fornitura pasti a domicilio:

DIRETTORE DEL SERVIZIO

L'I.A. dovrà impiegare per tutta la durata dell'appalto e in modo continuativo per tutto il periodo in cui i servizi di cui al presente Capitolato sono attivi, un Direttore del servizio mensa cui competeranno le funzioni di direzione e coordinamento del servizio e che provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

Il Direttore del Servizio mensa:

- è referente responsabile nei confronti del Comune, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.;
- deve essere sempre reperibile dal Comune ad un numero cellulare che sarà comunicato dall'I.A. prima dell'inizio del servizio e dovrà mantenere un contatto continuo con il personale preposto del Comune per ogni problema riguardante l'andamento del servizio, garantendo la massima disponibilità;
- è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione mensa.

Il Direttore del Servizio, o suo delegato, sarà anche responsabile del contenimento dei costi energetici ed idrici. Sarà l'interlocutore del Comune per questa tematica.

Dovrà monitorare:

- lo spegnimento delle luci nei locali vuoti e in assenza di personale;
- la funzionalità del consumo dei macchinari e delle attrezzature in dotazione all'I.A.

Il Direttore del Servizio dovrà anche effettuare con il personale tecnico del Comune sopralluoghi congiunti per verificare eventuali lavori e/o manutenzioni.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione temporanea e darne comunicazione al Comune.

Il Direttore di Servizio deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e avere esperienza di almeno cinque anni in qualità di Direttore Responsabile di servizi ristorativi scolastici di dimensione analoga a quelli oggetto del presente appalto.

La presenza oraria minima del Direttore sui servizi ristorativi oggetto d'appalto dovrà essere di almeno 4 ore giornaliere, per un totale di 20 ore settimanali (dal lunedì al venerdì).

DIETISTA

L'I.A. dovrà impiegare per i servizi oggetto d'appalto, per tutta la durata dell'appalto ed in modo continuativo per tutto il periodo in cui i servizi sono attivi, un Dietista, o figura professionale di scolarità superiore, che sarà responsabile, nello specifico, delle incombenze legate al servizio dietetico.

Il Dietista, inoltre:

- coadiuverà il Direttore nelle funzioni di controllo sul corretto andamento del servizio;
- sarà tenuta a redigere menù specifici per le patologie più diffuse (dieta leggera, celiachia, allergia e intolleranze, ecc.) e menù personalizzati per le patologie più complesse (malattie del metabolismo, ecc.);
- dovrà partecipare alle riunioni della Commissione mensa, se richiesto dal Comune.

Il Dietista deve essere in possesso di un diploma di laurea specifico e avere esperienza di almeno tre anni in qualità di Dietista di servizi ristorativi previsti dal presente Capitolato di dimensione analoga.

La presenza oraria minima del Dietista sui servizi ristorativi oggetto d'appalto dovrà essere di almeno 4 ore giornaliere, per un totale di 20 ore settimanali (dal lunedì al venerdì).

CUOCO RESPONSABILE E PERSONALE OPERATIVO

Presso il Centro di produzione pasti dovrà essere presente un Cuoco responsabile con funzioni di coordinamento e con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale il personale operativo e il servizio di produzione dei pasti per il Comune di Bonate Sopra.

Il Cuoco dovrà ricevere, risolvere e/o inoltrare ai soggetti competenti tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio in appalto, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

Art. 43 - Elenco del personale impiegato, organigramma operativo turn over e sostituzioni

Entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, l'I.A. deve trasmettere al Comune l'elenco di tutto il personale che sarà impegnato nei servizi oggetto d'appalto, specificando qualifica e inquadramento contrattuale; tale elenco dovrà riportare altresì indicazione, per ciascun operatore, del monte ore di servizio e l'orario di lavoro, la struttura presso cui l'addetto è assegnato e l'esatta indicazione della retribuzione corrisposta sia al netto che al lordo dei vari oneri.

Ogni variazione a detto elenco dovrà essere comunicata al Comune. Unitamente al predetto elenco, l'I.A. dovrà trasmettere l'organigramma completo del personale impiegato nei servizi oggetto d'appalto, sotto forma di diagramma di facile lettura che contenga il timing operativo del personale, dando evidenza dell'articolazione organizzativa del monte ore di servizio del personale attuata dall'I.A. nelle diverse fasi delle attività (produzione, distribuzione, pulizia). Il predetto organigramma operativo dovrà essere strutturato nel rispetto dei parametri previsti dal vigente Capitolato e delle eventuali migliorie proposte dall'I.A. in sede di gara. L'organico ed il monte ore stabiliti per ogni singola struttura devono essere sempre rispettati, pertanto in caso di assenza temporanea di uno o più operatori, al fine di garantire il costante rispetto degli standard gestionali richiesti, l'I.A. è tenuta a garantire la tempestiva sostituzione del personale preposto ai servizi oggetto d'appalto, a prescindere dalla causa dell'assenza e dal fatto che la stessa sia o meno programmata. L'I.A. dovrà assicurare la stabilità degli operatori impiegati, riconoscendo che la continuità di azione dei medesimi costituisce presupposto indispensabile per una corretta esecuzione del servizio, in grado di valorizzare e non disperdere il know how acquisito.

Qualora per qualsiasi causa connessa o meno all'andamento del servizio (es. periodi di maggiore/minore frequenza al servizio; picchi di maggiore produzione dovute alla presenza degli alunni con tempo modulare in alcune giornate della settimana; aumento/diminuzione del numero di iscritti; attivazione nuovi centri di produzione etc.) il numero dei pasti prodotti/distribuiti nelle singole strutture dovesse subire variazioni (in

aumento o in diminuzione) in misura superiore al 10% rispetto alle stime indicative riportate nel presente Capitolato, l'I.A. è tenuta ad adeguare automaticamente il numero del personale nel rispetto di quanto disposto dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara. In caso di mancata ottemperanza, la variazione in aumento sarà richiesta dal Comune.

Sono ammesse variazioni in diminuzione del personale solo in caso di una riduzione del numero pasti erogati, debitamente comprovate e consolidate previa analisi delle medie di pasti prodotti/distribuiti nella specifica struttura di riferimento rilevate almeno nell'arco del quadrimestre precedente.

L'I.A. è tenuta, in ogni caso, a richiedere formalmente al Comune l'autorizzazione alla variazione dell'organigramma documentando adeguatamente la riduzione del numero pasti ed allegando alla richiesta l'organigramma modificato che deve comunque rispettare i rapporti minimi disposti dal presente Capitolato. L'entrata in vigore di quest'ultimo è subordinata al preventivo rilascio dell'autorizzazione da parte del Comune.

Art. 44 - Formazione e addestramento

Formazione e aggiornamento professionale del personale addetto al servizio. Si applicano i CAM D.M. 10/03/2020 - allegato 1, lett.c, punto a8:

“L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche, per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'I.A. deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale”.

L'I.A. dovrà prevedere con cadenza almeno annuale programmi di formazione ed aggiornamento professionale per tutto il personale impiegato, in materia di igiene, sicurezza (con particolare riferimento alle procedure per le diete sanitarie), sostenibilità ambientale, comunicazione e nelle altre materie pertinenti i servizi oggetto d'appalto. Il Comune potrà richiedere e/o concordare con l'I.A. specifici corsi di formazione.

L'I.A. deve inoltre formare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del presente Capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

L'I.A. dovrà consegnare al Comune, entro l'inizio di ciascun anno di durata del presente contratto, il calendario dei corsi di formazione, documentando alla fine di ogni anno l'effettivo svolgimento del piano formativo, con specifica dei nominativi del personale aziendale che ha preso parte ai corsi e del numero di ore di formazione effettuate.

Su richiesta del Comune, l'I.A. dovrà garantire la possibilità di partecipare ai corsi di formazione organizzati per il proprio personale anche ai commissari mensa, docenti o personale comunale senza oneri per il Comune.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

Art. 45 - Rispetto della normativa vigente e dei regolamenti

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'I.A. avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Nel caso in cui, al momento dell'aggiudicazione siano ancora attive le prescrizioni sanitarie riferite allo stato di emergenza e alla prevenzione della diffusione del virus da Covid-19 o altro tipo di emergenza non preventivabile, l'I.A. dovrà rispettare le prescrizioni per tutto il periodo di vigenza della normativa

emergenziale, e prevedere la consegna al Comune di un protocollo di sicurezza, senza che questo determini alcun costo aggiuntivo a carico del Comune stesso.

Tutti i costi previsti dal protocollo di sicurezza e dall'applicazione delle prescrizioni sanitarie, ivi compresi quelli a tutela del personale impiegato (per esempio, a titolo indicativo e non esclusivo: formazione, DPI, disinfettanti, materiale monouso, guanti, etc.), si intendono interamente compensati dal costo pasto come risultante al momento dell'aggiudicazione.

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

Art. 46 - Disposizioni in materia di sicurezza

L'I.A. è responsabile, nei confronti sia del Comune sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori, ed è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

Tra le disposizioni di cui sopra si richiama in particolare il D.Lgs. n.81/2008.

È quindi fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A., in particolare, dovrà:

- osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'art.15 del D.Lgs. 81/2008 ed ottemperare agli obblighi prescritti all'art.18 del decreto stesso;
- coordinarsi con il Comune così come previsto all'art.26 del D.Lgs. 81/2008, rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dal Comune;
- impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- dotare il personale dei DPI richiesti dalla normativa vigente al momento dell'aggiudicazione e intercorrente nell'esecuzione del contratto d'appalto, senza che questo determini costi aggiuntivi per il Comune.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del Medico Competente (se previsto), del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (se nominato) e degli Addetti alla Gestione delle Emergenze, nonché il nominativo della persona referente "in loco" dell'Impresa per lo specifico appalto, delegato (secondo le modalità indicate all'art.16 del D.Lgs. 81/2008) dal Datore di lavoro a rappresentarlo, quando necessario, per tutte le attività di gestione della sicurezza e le misure di coordinamento. L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di coordinamento e sopralluogo e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione;
- di avere sottoscritto in forma di autocertificazione la dichiarazione attestante quanto indicato nel modello stesso, fatta salva la produzione delle certificazioni richieste in sede di aggiudicazione;
- di avere informato e formato i propri lavoratori nei modi e nei contenuti stabiliti dagli artt.36 e 37 del D.Lgs. 81/2008. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'I.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operativo, l'ultima versione aggiornata disponibile delle Schede Dati di

Sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati per la pulizia e sanificazione, che dovranno essere adeguate alle normative vigenti nella forma e nei contenuti.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questa incaricato.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei necessari idonei Dispositivi di Protezione Individuale (mascherine e guanti) qualora il loro utilizzo sia previsto dalle Schede Dati di Sicurezza dei prodotti chimici utilizzati e di conseguenza dalla Valutazione dei Rischi prodotta dal Datore di lavoro. Durante le operazioni di sanificazione è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica connesse all'attività lavorativa del proprio personale dipendente, all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Ferme restando le responsabilità dell'I.A. in ordine alla sicurezza, il Comune ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed in caso di inadempienza di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

L'I.A. è tenuta, altresì, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative all'assicurazione obbligatoria, antinfortunistica, previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale. Il Comune potrà richiedere in ogni momento all'I.A. l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata; l'I.A. deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 47 - Misure per eliminare i rischi interferenti

L'I.A. è tenuta a rispettare e mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze secondo le prescrizioni riportate nel "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti". Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.A. dovrà provvedere a comunicare tempestivamente le suddette variazioni al soggetto referente per il Comune che, se del caso e dopo aver coinvolto il Servizio di Prevenzione e Protezione, valuterà la necessità di una revisione del suddetto "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti".

Art. 48 - Piano di evacuazione

L'I.A., entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, deve predisporre un piano di emergenza nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, allagamenti, ecc. A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa al Comune.

L'I.A. è tenuta a tutti gli obblighi previsti dal Titolo I capo III sezione VI del D.Lgs. 81/2008 "Gestione delle emergenze".

TITOLO IX STRUTTURE, ATTREZZATURE E ONERI

Art. 49 - Strutture e relative dotazioni

Il Comune, al fine di consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, mette a disposizione dell'I.A. per l'intera durata del contratto ed esclusivamente per il servizio in oggetto, i locali, gli impianti, le attrezzature, i macchinari, gli arredi e gli allestimenti interni di proprietà del Comune, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito. Durante il periodo di gestione l'I.A. è tenuta a custodire e a conservare le strutture e gli altri beni concessi in comodato con la diligenza adeguata e non può concedere a terzi l'utilizzo e il godimento degli stessi, senza il preventivo assenso del Comune.

L'I.A., inoltre, si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione alle strutture nonché agli altri beni concessi in comodato senza previa autorizzazione del Comune.

Le strutture e gli altri beni concessi in comodato, dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per il Comune di Bonate Sopra disciplinato dal presente Capitolato, non potendo esserne distolti in alcun modo. Il Comune in caso di iniziative che richiedano il temporaneo utilizzo di strutture o attrezzature concesse in comodato d'uso all'I.A. (es. iniziative delle scuole programmate nei refettori), si riserva, previa valutazione della compatibilità e delle eventuali interferenze con la regolare esecuzione dei servizi oggetto

d'appalto, di rilasciare idoneo provvedimento di autorizzazione per il temporaneo utilizzo di dette strutture, impianti e/o attrezzature.

Gli interventi manutentivi, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dal Comune e apportata dall' I.A. alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, ivi incluse attrezzature inserite in via di nuova dotazione in sostituzione di quelle dismesse per guasti non riparabili e le dotazioni di minuteria fornite in via di reintegro e/o sostituzione al centro cottura e ai refettori, resteranno di proprietà del Comune alla scadenza dell'appalto; per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo ulteriore, in quanto già compresi nel corrispettivo garantito all' I.A. per l'erogazione del servizio.

Art. 50 – Segnalazione certificata inizio attività - SCIA

L'I.A. è l'operatore del settore alimentare e deve effettuare il subentro nelle SCIA, anche ai fini igienico-sanitari, relative all'attività di somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito del servizio di refezione attivato nei due plessi scolastici, oggetto del presente Capitolato, a propria cura e spese e in tempi utili per l'esercizio del servizio.

In particolare, è onere dell'I.A. procedere a sua cura e spese, prima dell'avvio del servizio, a tutti gli aggiornamenti/variazioni richiesti ai sensi delle vigenti disposizioni di legge per l'avvio dell'attività di ristorazione in ciascuno dei refettori in cui viene erogato il servizio. Analogamente, qualora nel corso dell'appalto intervengano modifiche di vario tipo a carico delle strutture concesse in uso, l'I.A. dovrà provvedervi a propria cura e spese.

L'I.A. dovrà inoltre effettuare gli interventi di manutenzione e adeguamento di propria competenza eventualmente prescritti dall'ATS durante i suoi sopralluoghi.

Art. 51 - Manutenzione ordinaria di strutture e impianti a carico dell'I.A.

L'I.A. ha l'onere di provvedere, a sua cura e spese, alla manutenzione ordinaria di tutte le strutture comunali concesse in uso per l'esecuzione del servizio e dei relativi impianti di pertinenza, così come individuate ai sensi del presente Capitolato. Si intende per manutenzione ordinaria la serie di interventi di manutenzione preventiva o "a guasto" atti a mantenere in ottimale stato d'uso gli immobili e gli annessi impianti concessi in uso ed a rimuovere le potenziali situazioni pregiudizievoli rispetto al corretto funzionamento dei beni, connesse all'ordinaria usura legata al tempo ed all'utilizzo dei beni.

A tal fine l'I.A. dovrà:

- programmare gli interventi di manutenzione preventiva secondo tempistiche e modalità atte ad assicurare, in un'ottica di prevenzione, la conservazione in uno stato ottimale di tutte le strutture ed impianti concessi in uso;
- garantire la pronta attivazione degli interventi manutentivi volti a ripristinare le situazioni di non conformità o malf funzionamento dei beni concessi in uso.

L'I.A. dovrà eseguire i predetti interventi di manutenzione entro le 48 ore successive al verificarsi del guasto o del malf funzionamento o della non conformità. La manutenzione ordinaria comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento o sostituzione delle finiture degli edifici e di reintegro di modeste parti strutturali, e quelli necessari per integrare e mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, nonché ogni altro elemento facente parte integrante delle unità immobiliari concesse in utilizzo, comprese le aree di pertinenza.

Gli interventi di manutenzione ordinaria, a carico dell'I.A., sono riportati nell'Allegato "Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso i terminali di distribuzione". Per gli interventi effettuati l'I.A. dovrà conservare copia del rapporto di intervento con i dati relativi all'intervento eseguito, che dovrà essere esibita, su richiesta, al Comune.

In ogni momento il Comune potrà richiedere all'I.A. di esibire o produrre copia della predetta documentazione.

Art. 52 - Altri oneri a carico dell'I.A. relativi alle strutture concesse in uso

In relazione alle strutture concesse in uso, sono altresì a carico dell'I.A.:

- le verifiche ed i controlli periodici obbligatori per legge delle attrezzature a gas ed elettriche;
- la tinteggiatura di tutti i locali inerenti il servizio di refezione scolastica prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

Art. 53 - Oneri a carico del Comune

Il Comune concede in uso gratuito all'I.A., previo regolare inventario di consegna, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei locali dei plessi per l'esecuzione del servizio.

In relazione al presente Capitolato il Comune è tenuto:

- alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti dei terminali di distribuzione;
- alla fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e gas presso i terminali di distribuzione, nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionato al servizio. All'I.A. è richiesta particolare attenzione e cura nel consumo energetico al fine del contenimento dei costi;
- la rimozione dei rifiuti raccolti negli appositi contenitori esterni che dovranno essere debitamente differenziati secondo le disposizioni in vigore nel territorio comunale.

Compete al Comune la manutenzione straordinaria dei locali, delle strutture e degli impianti, compresi gli oneri relativi alla ristrutturazione e/o adeguamento dei refettori salvo quanto previsto dal vigente Capitolato in materia di presentazione/variazione della SCIA, che compete invece all'I.A.

Art. 54 - Manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e beni mobili a carico dell'I.A.

L'I.A. ha l'onere di provvedere, a sua cura e spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e beni in dotazione ai refettori concessi in uso per l'esecuzione del servizio.

Le manutenzioni dovranno essere del tipo "Full-service", cioè comprensive degli eventuali pezzi di ricambio necessari al fine di mantenere in ottimale stato d'uso impianti, macchinari ed attrezzature.

In particolare, al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, l'I.A. è tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia per eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (al massimo, sette giorni naturali e consecutivi).

Tutti gli interventi effettuati per garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere condotti prendendo le precauzioni necessarie atte ad evitare la contaminazione delle attrezzature e dei macchinari nel rispetto delle norme igieniche.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Si intende per manutenzione ordinaria la serie di interventi di manutenzione preventiva o a guasto atti a mantenere in ottimale stato d'uso e conservazione le attrezzature e i beni concessi in uso ed a rimuovere le potenziali situazioni pregiudizievoli rispetto al corretto funzionamento dei beni, connesse all'ordinaria usura legata al tempo ed all'ordinario utilizzo, mediante riparazioni di lieve entità che richiedano l'impiego di minuteria e di materiali di uso corrente.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria, e in quanto tali a carico dell'I.A., le incombenze di seguito elencate a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- verifiche, controlli ed interventi finalizzati alla corretta applicazione delle norme tecniche e delle istruzioni contenute nei manuali d'uso forniti dai costruttori;
- la rimozione accurata delle sostanze depositate, fuoriuscite o prodotte dalle macchine e dai loro componenti nel corso del loro funzionamento. L'operazione deve comprendere anche lo smaltimento delle suddette sostanze secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- la sostituzione di componenti in caso di non corretto funzionamento attraverso lo smontaggio e il rimontaggio di pezzi di modesto valore economico (es. cinghie, guarnizioni, fusibili, morsetti elettrici, lampade spia, lubrificanti, filtri per aria e per acqua, manopole, liquidi refrigeranti, rubinetti, termocoppie e valvole di regolazione del gas, ecc.);
- la riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.);
- interventi di piccola riparazione su tutte le apparecchiature di cottura, su tutte le macchine operatrici ausiliarie, sulle lavastoviglie, sulle cappe di areazione, etc.;
- interventi di piccola riparazione sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate compresi le cerniere e guarnizioni delle porte, termostati, compressori, ricarica gas, sostituzione circuiti del freddo etc.

L'I.A. dovrà programmare gli interventi di manutenzione ordinaria preventiva secondo tempistiche e modalità atte ad assicurare, in un'ottica di prevenzione, la conservazione in uno stato ottimale di tutte le attrezzature e i beni concessi in uso.

In particolare l'I.A. dovrà garantire con periodicità almeno annuale e in ogni caso ogni volta che si rendesse necessario, gli interventi di controllo sulle attrezzature.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per manutenzione straordinaria si intende l'insieme degli interventi tecnici non compresi nel piano di manutenzione preventiva e ordinaria che risultano necessari per ripristinare il corretto funzionamento di attrezzature, macchinari e beni in caso di rotture improvvise e imprevedute, guasti, malfunzionamenti o problemi insorti che ne diminuiscono le performance. L'I.A. dovrà garantire la pronta esecuzione degli interventi di manutenzione straordinaria entro il termine di 7 giorni consecutivi successivi al verificarsi del guasto o malfunzionamento o non conformità, salvo per le attrezzature di seguito specificate per cui viene specificato un termine minore.

In particolare l'I.A. deve:

- sostituire le parti e i componenti necessari per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali;
- effettuare gli interventi di manutenzione su arredi e attrezzature (es. cuocipasta, frigoriferi, carrelli termici, etc.) entro 48 ore dal verificarsi del guasto.

REPORTISTICA

Tutti gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria devono essere registrati su apposita scheda di manutenzione predisposta e compilata dall'I.A. La scheda di manutenzione deve riportare il giorno e l'ora dell'intervento, lo stato dell'attrezzatura, il tipo di intervento, il materiale impiegato e dovrà essere conservata presso i locali in cui è ubicata l'attrezzatura, unitamente alle copie dei rapporti degli interventi tecnici.

In ogni momento il Comune potrà richiedere all'I.A. di esibire o produrre copia della predetta documentazione.

Art. 55 - Interventi di sostituzione delle attrezzature esistenti

In caso di guasti non riparabili alle attrezzature e ai beni di proprietà del Comune concessi in uso all'I.A. per l'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, e in ogni caso qualora le attrezzature risultassero in corso di contratto totalmente o parzialmente non funzionanti o malfunzionanti nonostante l'attivazione degli interventi di manutenzione straordinaria di cui al precedente articolo, l'I.A. dovrà provvedere, a sua cura e spese, alla sostituzione delle predette attrezzature e dei predetti beni non più riparabili. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate), dovranno essere fornite di documentazione tecnica da cui si rilevi il minor consumo energetico nel rispetto dei CAM vigenti. L'attrezzatura o il bene di nuovo inserimento dovrà avere le medesime caratteristiche tecniche, funzionali e capacità produttive dell'attrezzatura/bene da dismettere in quanto non più funzionante, fatto salvo il miglioramento del consumo energetico. Tali attrezzature e beni di nuova dotazione dovranno essere consegnate ed installate entro e non oltre 30 giorni consecutivi dal verificarsi del guasto, dalla rottura o dal malfunzionamento dell'attrezzatura/bene non più riparabile, e passeranno automaticamente di proprietà del Comune una volta effettuata la consegna e/o l'installazione presso la struttura a cui sono destinate, senza alcun onere per il Comune stesso. Qualora, stante l'importanza dell'attrezzatura guasta, le predette tempistiche di sostituzione non dovessero armonizzarsi con il regolare espletamento dei servizi, nelle more della sostituzione l'I.A. provvederà a noleggiare temporaneamente analoga attrezzatura avente le medesime caratteristiche tecniche per il tempo necessario ad operare la sostituzione.

L'I.A. è tenuta a garantire anche su tali attrezzature di nuova dotazione gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria previsti dal presente Capitolato. L'I.A. dovrà garantire, a sua cura e spese, lo smaltimento delle attrezzature e dei beni da dismettere in quanto non più funzionanti e/o sostituite.

Preventivamente alla dismissione, l'I.A. dovrà richiedere al Comune l'autorizzazione alla dismissione, comunicando ubicazione e numero di inventario delle attrezzature. L'I.A. procederà alla dismissione e smaltimento di dette attrezzature previa acquisizione di specifica autorizzazione da parte del Comune, una volta che la stessa abbia annotato gli estremi dei beni ai fini dell'aggiornamento dell'inventario.

L'I.A. dovrà provvedere a propria cura e spese all'inserimento delle attrezzature di cui sopra, ivi incluso trasporto, posizionamento e, ove necessario, installazione presso il luogo di impiego, provvedendo alla collocazione in modo da non causare danni a mezzi o persone che transitino nelle immediate vicinanze.

Restano a carico dell'I.A. altresì, gli oneri per gli eventuali interventi di adeguamento di impianti, lay out e strutture che si rendessero necessari per l'inserimento delle attrezzature. L'I.A. è tenuta a garantire che l'installazione e le successive attività manutentive delle attrezzature oggetto di nuovo inserimento, nonché, ove necessario ai sensi di legge, le relative progettazioni, siano effettuate a regola d'arte, nel rispetto delle certificazioni di conformità in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici. Pertanto, ove richiesto ai sensi delle vigenti normative, l'installazione delle attrezzature di nuova dotazione

dovrà essere corredata, con oneri interamente a carico dell'I.A., da tutte le certificazioni e dichiarazioni di conformità previste dalle vigenti disposizioni di legge, che dovranno essere conservate a cura dell'I.A. ed esibite su eventuale richiesta del Comune. Restano inoltre a carico dell'I.A., senza nessun onere per il Comune, gli oneri delle eventuali modifiche e/o sostituzioni di attrezzature che dovessero risultare 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.

L'I.A. è tenuta a svolgere la propria attività in modo da non arrecare, durante la fornitura e la posa in opera, alcun danno alle strutture esistenti ed al funzionamento delle attività svolte all'interno degli edifici.

Ogni onere derivante da eventuali negligenze è interamente a carico dell'I.A. Qualora il Comune non ritenesse soddisfacenti gli interventi di manutenzione o di sostituzione effettuati dall'I.A. su strutture e attrezzature, previa contestazione, può, in qualunque momento, avocare a se medesima l'esecuzione degli interventi detraendo la spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale, dai compensi spettanti all'I.A. o, in via alternativa, dalla cauzione definitiva prestata a garanzia del contratto.

Art. 56 - Verbale di consegna, inventario e verbale di riconsegna al termine del contratto

La presa in consegna da parte dell'I.A. delle strutture di pertinenza del servizio di ristorazione, comprensive degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi, avverrà previa stesura in contraddittorio di apposito verbale di consegna sottoscritto da entrambe le parti. L'I.A. non potrà modificare l'allocazione dei beni, dislocando gli stessi presso strutture diverse da quelle di appartenenza, senza preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte del Comune. In tal caso, acquisita l'autorizzazione, l'I.A. dovrà comunicare al Comune, su apposito modulo, gli estremi identificativi dell'attrezzatura, l'ubicazione iniziale e l'ubicazione finale, ai fini della registrazione nell'inventario dell'Ente.

Alla scadenza del contratto l'I.A. deve riconsegnare al Comune le strutture unitamente alle:

- dotazioni concesse in comodato d'uso che, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale;
- dotazioni fornite dall'I.A. all'inizio e durante l'appalto.

I beni di cui sopra devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'I.A.

In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, l'I.A. potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso.

Si provvederà anche in tal caso alla stesura in contraddittorio di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

Art. 57 - Verifica periodica delle strutture e delle relative dotazioni

Il Comune si riserva di richiedere in qualsiasi momento una verifica in contraddittorio dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto dato in consegna.

Qualora si verificassero delle mancanze l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

TITOLO X

GARANZIE, CORRISPETTIVI ED ALTRI ADEMPIMENTI CONTRATTUALI

Art. 58 - Assicurazioni

L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge in seguito all'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

L'I.A. si impegna ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere durante l'esecuzione dell'appalto agli utenti dei servizi di ristorazione individuati dal presente Capitolato.

L'I.A. sarà considerata responsabile dei danni o infortuni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevato il Comune che sarà inserito nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

A tale scopo l'I.A. con effetto dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore una polizza assicurativa contro i rischi di:

- a) Responsabilità civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui il Comune) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad € 5.000.000,00= per sinistro senza alcun sotto-limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
 - R.C. da produzione e smercio di prodotti alimentari: la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti. Per i generi alimentari di produzione propria, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto.
 - Danni arrecati a terzi (compresi i beneficiari del servizio e il Comune) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o altre persone, anche non in rapporto di dipendenza con l'I.A. che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
 - Danni da incendio.
- b) Responsabilità civile verso Prestatori di lavoro (RCO) per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'I.A. si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.
Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00= per sinistro con il sotto-limite di € 3.000.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto Danno Biologico, alle malattie professionali, alle malattie professionali non tabellari e alla clausola della Buona Fede INAIL.

La polizza dovrà prevedere tra l'altro i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente Capitolato ed a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

Copia di tutte le polizze e delle eventuali successive variazioni/appendici, dovranno essere consegnate al Comune prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa.

Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'I.A. di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo delle coperture assicurative.

La mancata presentazione delle polizze entro i termini stabiliti comporta la decadenza dell'aggiudicazione.

L'esistenza di tali polizze non libera l'I.A. dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità.

Art. 59 - Cauzione definitiva

L'I.A. dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016 e smi, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare nel caso provvedesse a diversa assegnazione del contratto in caso di risoluzione dello stesso per inadempienze dell'I.A. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o incompleta nella forma. L'I.A. potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione nel caso in cui il Comune avesse dovuto avvalersi della stessa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'I.A. prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

Art. 60 - Ulteriori oneri a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A., in aggiunta a quanto previsto nel presente Capitolato:

- le imposte e le tasse derivanti dall'appalto;
- il possesso di licenze e di permessi nonché l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme vigenti durante il periodo di durata dell'appalto;
- ogni spesa inerente il personale addetto ai servizi oggetto d'appalto;
- le spese di assicurazione;
- tutte le spese relative al contratto;
- l'assunzione del rischio completo e incondizionato dell'esecuzione del servizio;
- la comunicazione tempestiva e per iscritto relativa ad ogni qualsivoglia inconveniente, di qualsiasi portata, pregiudizievole per il buon andamento del servizio;
- l'erogazione di corsi di aggiornamento e qualificazione al personale;
- la sostituzione delle attrezzature danneggiate per colpa e dolo dell'I.A.;
- le analisi dell'acqua;
- trasmettere al Comune al termine di ogni anno scolastico, una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, etc.

Art. 61 - Corrispettivi

I corrispettivi per l'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto saranno commisurati al prezzo del pasto risultante dall'offerta economica presentata dall'I.A. in sede di gara ed al numero di pasti effettivamente erogati in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato e debitamente documentati nell'arco del mese di riferimento. Con i corrispettivi di cui al presente articolo si intendono interamente compensati tutti gli oneri e i costi che l'I.A. sosterrà per la corretta esecuzione dei servizi oggetto d'appalto e per l'adempimento di tutti gli oneri derivanti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica formulata in sede di gara, nessuno escluso.

I predetti corrispettivi saranno riconosciuti all'I.A. secondo quanto di seguito indicato:

A) I corrispettivi relativi ai pasti somministrati agli alunni saranno corrisposti dagli utenti ed incassati direttamente dall'I.A.

B) Il Comune corrisponde all'I.A.:

Per il servizio refezione scolastica:

- il costo dei pasti somministrati al personale docente ed al personale scolastico avente diritto al pasto gratuito;
- la quota non dovuta dall'utente beneficiario di "agevolazioni tariffarie";
- il costo dei pasti degli utenti ammessi gratuitamente al servizio.

Per il servizio pasti a domicilio:

- il costo dei pasti somministrati agli utenti iscritti al servizio "Pasti a domicilio".

Art. 62 - Modalità di rendicontazione dei pasti e liquidazione

Le fatture devono essere emesse in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati, in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato.

Le fatture emesse mensilmente devono specificare i costi per il servizio di ristorazione separati per plesso scolastico e tipologia di utenti. L'I.A. si obbliga a consegnare al Comune, prima dell'emissione delle fatture, comunque entro e non oltre 10 giorni dalla fine di ogni mese, i fogli di riepilogo dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento, al fine di consentire l'espletamento dei necessari controlli d'ufficio sulla regolarità delle prestazioni rese e sulla corrispondenza delle fatture ai quantitativi di servizio richiesti ed eseguiti. La rendicontazione mensile è richiesta, anche per i servizi rivolti agli alunni rispetto ai quali gli incassi sono gestiti direttamente dall'I.A., al fine di consentire al Comune l'opportuno controllo sulla corrispondenza tra pasti prenotati, pasti erogati e presenze al servizio tariffate all'utenza.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà mensilmente dietro presentazione di regolare fattura e previo positivo controllo in ordine alla conformità dei servizi forniti nel mese di riferimento sotto il profilo della rispondenza agli standard prescritti e sotto il profilo della rispondenza ai quantitativi effettivamente erogati, con pagamento entro i 30 giorni successivi al ricevimento della fattura.

La mancata o inesatta produzione della documentazione di cui sopra sarà causa preclusiva rispetto al positivo esito della liquidazione, sospendendone di fatto il decorso dei termini previsti dalla Legge.

In ottemperanza alle disposizioni di cui al D.L. 24/04/2014 n.66 convertito in Legge 23/06/2014 n.89 e disposizioni attuative in materia di “Fatturazione elettronica”, nonché della Legge n.190/2014 in materia di “Split payment”, l’I.A. è obbligata, pena la non esigibilità del proprio credito, ad emettere Fattura in “formato elettronico”, con indicazione sulla medesima del Codice IPA previamente comunicato dal Comune, nonché della dicitura “Scissione dei pagamenti - Art.17-ter del D.P.R. n.633/1972”. Il Comune procederà ad accreditare in favore dell’I.A. la sola somma riferita all’imponibile, accreditando direttamente all’Erario le somme riferite all’IVA, nella % esposta in fattura.

Il codice univoco per l’invio della fattura elettronica è: IRA1FU.

La fattura dovrà altresì indicare il codice CIG.

Art. 63 - Obblighi dell’I.A. relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

L’I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’art.3 della Legge 13/08/2010, n.136 e smi. Pertanto avrà l’onere di comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui all’art.3, comma 1, della Legge 136/2010, nonché le generalità delle persone delegate ad operare su di esso.

Art. 64 - Sospensione dei pagamenti

Il Comune, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l’applicazione delle eventuali penalità, il pagamento all’I.A. se le verranno contestate, nelle more del pagamento, gravi inadempienze nella esecuzione del servizio, fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

Art. 65 - Spese, imposte e tasse

Il contratto, ai sensi dell’art.32, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 e smi, non potrà essere stipulato prima dei 35 giorni dall’invio dell’ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall’intervenuta efficacia dell’aggiudicazione ai sensi dell’art.32, comma 8, del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l’I.A.

Ai sensi dell’art.32, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016 e smi, il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura del Segretario comunale - Ufficiale Rogante e verrà perfezionato in forma elettronica. Sono a carico dell’I.A. tutti gli oneri già previsti nel presente Capitolato, quelli a lui imposti per legge o per regolamento e tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e al contratto (bollo, registro, diritti di segreteria, etc.).

La stipula del contratto è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all’art.80 del D.Lgs. n.50/2016 e smi in capo all’I.A.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell’avviso sui risultati della procedura di gara, ai sensi dell’art.216, comma 11, del Codice e del D.M. 02/12/2016 (G.U. 25/01/2017 n.20), sono a carico dell’I.A. e dovranno essere rimborsate al Comune entro il termine di sessanta giorni dall’aggiudicazione. Il Comune comunicherà all’I.A. l’importo effettivo delle suddette spese, nonché le modalità di pagamento.

TITOLO XI CONTROLLI – INADEMPIENZE – PENALITÀ

Art. 66 - Diritto di controllo

Il Comune si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto tecnico offerto dall’I.A., anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio. L’I.A. deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dal Comune l’accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio e la produzione dei pasti e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria; deve altresì premettere al personale incaricato il prelievo di campioni di alimenti (derrate, semilavorati o prodotti finiti) nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti o l’effettuazione di tamponi superficiali sulle superfici di lavoro. Nulla può essere richiesto al Comune per i campioni prelevati. Il personale incaricato dei controlli non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell’I.A.

Il Comune potrà anche istituire un “osservatorio sul servizio” quale metodo di rilevazione e valutazione atto a raccogliere, mediante opportuna modulistica, le lamentele e gli apprezzamenti provenienti dai fruitori del servizio.

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al “blocco dei prodotti alimentari”. In tal caso, i tecnici incaricati provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta “in attesa di accertamento”.

Gli organi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell’ATS territoriale;
- gli incaricati del Comune nonché altre strutture specializzate incaricate dallo stesso;
- i rappresentanti della Commissione mensa comunale.

L’I.A. provvederà a fornire a tutti i componenti degli organi di controllo autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita al Centro di produzione pasti e/o ai terminali di distribuzione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 67 - Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

Il personale dell’I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

A. Le ispezioni riguardano:

- stato, condizioni igieniche e i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- prodotti semilavorati e prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari;
- mezzi e modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

B. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall’I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.

C. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'ATS territorialmente competente, Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, sia da professionisti e/o laboratori di soggetti esterni privati incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa. I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 68 - Diritto di controllo da parte della commissione mensa

Al fin di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'I.A. ha l'onere di garantire una collaborazione attiva con la Commissione mensa per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle prestazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

La Commissione mensa svolge nell'interesse dell'utenza e di concerto con il Comune:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menù, il controllo delle grammature, della temperatura, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti, del corretto funzionamento del servizio in genere;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù, nonché le modalità di erogazione del servizio.

L'I.A. mette a disposizione in ogni refettorio le stoviglie necessarie per l'assaggio del cibo. E' fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

Art. 69 - Conservazione campioni

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di 0/+4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune applicherà le sanzioni previste dal presente Capitolato.

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte dell'ATS territorialmente competente Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

Art. 70 - Direttore dell'esecuzione del contratto e fasi dell'esecuzione

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, in coordinamento con il RUP, provvede alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato per i servizi oggetto d'appalto, assicurando la regolare esecuzione da parte dell'I.A., in conformità ai documenti contrattuali, con particolare riferimento alle seguenti fasi:

- a) cura, in coordinamento con il RUP, l'avvio all'esecuzione della prestazione una volta che il contratto sia divenuto efficace, fornendo all'I.A. tutte le istruzioni e direttive necessarie al riguardo.

Il Comune si riserva, nelle more della stipula del contratto, ricorrendone i presupposti e l'urgenza, la facoltà di richiedere all'I.A., l'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi dell'art.32, comma 8, D.Lgs. 50/2016, in quanto il contratto ha ad oggetto servizi che, per la loro natura, debbono essere svolti in concomitanza con l'inizio del tempo pieno delle scuole e dei servizi comunali presso cui sono attivi i servizi ristorativi, al fine di evitare potenziali pregiudizi legati ad eventuali interruzioni nell'erogazione dei servizi pubblici sottesi all'esecuzione delle prestazioni oggetto d'appalto;

- b) ordina eventualmente la sospensione dell'esecuzione ai sensi dell'art.107 D.Lgs. 50/2016, qualora sia temporaneamente impedita da circostanze particolari, previa compilazione di apposito verbale nel quale saranno indicate le ragioni della sospensione e l'imputabilità delle medesime, le prestazioni già effettuate, le eventuali cautele per la ripresa dell'esecuzione del contratto senza che siano richiesti ulteriori oneri, i mezzi e gli strumenti esistenti che rimangono eventualmente nel luogo dove l'attività contrattuale era in corso di svolgimento. Il verbale deve essere sottoscritto dall'I.A. e inviato al RUP. In caso di sospensione, il termine per l'esecuzione dell'appalto viene calcolato in considerazione della durata della sospensione e degli effetti prodotti;
- c) trasmette all'I.A. la disposizione di ripresa dell'esecuzione del contratto ordinata dal RUP, non appena siano venute a cessare le cause della sospensione, previa redazione di apposito verbale, firmato dall'I.A. e inviato al RUP. Nel verbale di ripresa il Direttore riporta il nuovo termine ultimo di esecuzione del contratto indicato dal RUP nella disposizione di ripresa dei servizi;
- d) cura, in coordinamento con il RUP, il rilascio del certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni quando risulti che l'I.A. abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per l'accettazione all'I.A., il quale deve firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità. Il soggetto incaricato della verifica di conformità riferisce al RUP sulle eventuali contestazioni dell'I.A. anche ai fini dell'eventuale applicazione di penali. Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo definitivo della cauzione prestata dall'I.A. a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 71 - Attività di controllo

Il contratto relativo al presente appalto di servizi sarà oggetto di verifica di conformità ai sensi dell'art.102, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, volta a certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle condizioni offerte in sede di aggiudicazione.

A tal fine, il Direttore dell'esecuzione in coordinamento con il RUP, eventualmente avvalendosi del supporto specialistico di un tecnologo alimentare incaricato del controllo igienico-sanitario e qualità, verificherà che i servizi siano eseguiti nel rispetto delle previsioni contrattuali e risultino pertanto in linea con gli standard qualitativi e quantitativi previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica proposta in fase di gara.

In generale, le attività di controllo del Direttore dell'esecuzione saranno indirizzate a valutare, a titolo esemplificativo, i seguenti profili:

- la qualità del servizio e delle forniture strumentali e complementari (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel Capitolato e proposti in via migliorativa nell'offerta tecnica);
- l'adequazione delle prestazioni ed il rispetto degli standard igienico-sanitari;
- il rispetto dei tempi e delle modalità di esecuzione;
- l'adequazione della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;
- il rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- il rispetto della normativa sul lavoro e sui contratti collettivi;
- il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'I.A.

Durante l'esecuzione del contratto il Direttore dell'esecuzione inoltre:

- a) supporta il RUP nel controllo della spesa legata all'esecuzione delle prestazioni oggetto d'appalto; in particolare, al fine di poter procedere regolarmente con i pagamenti, curerà il controllo sulla conformità della prestazione effettuata in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali;
- b) segnala tempestivamente al RUP eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali, anche al fine dell'applicazione delle penali ovvero della risoluzione dello stesso per grave inadempimento nei casi consentiti;
- c) comunica al RUP le eventuali non conformità rilevate in relazione agli aspetti tecnici che possono influire sull'esecuzione del contratto, per le opportune contestazioni da formulare all'I.A., che potrà presentare osservazioni nel termine di otto giorni dalla data del ricevimento. In mancanza di osservazioni pervenute entro il termine previsto, le risultanze accertate si intendono definitivamente accettate;

- d) trasmette apposita relazione al RUP, qualora nell'esecuzione del contratto avvengano sinistri alle persone o danni alle cose.

Art. 72 - Penalità

Nell'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, l'I.A. è tenuta ad uniformarsi a tutte le disposizioni e gli standard previsti dal presente Capitolato, dalle normative vigenti e che entreranno in vigore, dagli accordi assunti nel corso dell'appalto tra l'I.A. e il Comune e dalle eventuali proposte migliorative formulate in sede di gara. Il Comune, in sede di controllo sulla conformità dei servizi resi e a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di contestare all'I.A. i profili di non conformità che dovessero essere eventualmente riscontrati in relazione a tutti gli obblighi, gli oneri e gli standard previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica migliorativa prodotta in sede di gara, nonché dalle vigenti norme di legge e di CCNL. A tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, il Comune, qualora si verificassero inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità commisurate alla gravità delle inadempienze, al grado di disservizio arrecato ed all'eventuale recidiva.

In particolare l'I.A. è soggetta a penalità:

- a) € 5.000,00 per ogni giorno di interruzione totale del servizio, intesa come mancata consegna dei pasti presso tutti i refettori interessati dal servizio;
- b) da € 1.000,00 a € 4.000,00 per ogni giorno di interruzione parziale del servizio, intesa come mancata consegna dei pasti presso un refettorio interessato dal servizio;
- c) € 3.000,00 per ogni giorno di interruzione totale del servizio di consegna pasti a domicilio;
- d) da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni giorno di interruzione parziale del servizio, intesa come mancata consegna dei pasti presso uno o più domicili;
- e) da € 250,00 a € 2.500,00 in caso di mancata consegna di una portata del menù presso uno o più refettori interessati dal servizio;
- f) da € 100,00 a € 500,00 in caso di consegna e relativa somministrazione di un numero di pasti inferiore rispetto al numero di pasti prenotati in funzione del numero di utenti presenti in refettorio;
- g) da € 100,00 a € 500,00 per ogni ritardo rispetto all'orario stabilito per la consegna e/o la somministrazione dei pasti in ogni singolo refettorio;
- h) da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni prodotto rinvenuto nei magazzini o nei frigoriferi che risulti avariato, scaduto o che abbia superato il tmc; nel caso in cui il prodotto sia stato somministrato all'utenza, ancorché non consumato, gli importi della penale vengono raddoppiati;
- i) da € 100,00 a € 750,00 qualora la qualità e le caratteristiche delle derrate detenute o distribuite non siano conformi a quanto stabilito dalle caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- j) € 1.000,00 in ogni caso di utilizzo di derrate contenenti OGM;
- k) da € 500,00 a € 2.000,00 in caso di mancato rispetto delle procedure previste per la somministrazione di diete sanitarie;
- l) € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- m) da € 100,00 a € 500,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
- n) € 300,00 per ogni mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e IGP previsti dal presente Capitolato e dall'offerta in sede di gara;
- o) € 300,00 per ogni violazione di quanto previsto dal menù e in ogni caso di variazione non autorizzata;
- p) € 600,00 per ogni mancato rispetto delle grammature previste dal presente Capitolato;
- q) € 350,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto e distribuzione;
- r) € 300,00 per mancata conservazione dei campioni richiesti dal presente Capitolato;
- s) € 500,00 per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente Capitolato, per la mancata o non corretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso, per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- t) € 500,00 per ogni mancato rispetto e per ogni violazione degli standard e delle specifiche tecniche previste dal presente Capitolato in tema di pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature, spurghi, nonché in caso di non corretta raccolta dei rifiuti e di mancata pulizia delle zone di raccolta rifiuti;
- u) da € 200,00 a 2.500,00 per ogni caso di mancato rispetto degli standard e delle norme in tema di organico e personale declinate dal presente Capitolato;

- v) € 500,00 violazione delle norme previste dal presente Capitolato e integrate dalle vigenti disposizioni normative in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro e in materia di dispositivi di protezione individuale;
- w) € 500,00 in caso di installazione di attrezzature con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle sostituite in quanto guaste e non più riparabili, ovvero in caso di interventi di manutenzione su strutture e attrezzature eseguite secondo modalità non conformi a regola d'arte;
- x) € 50,00 per ogni giorno di ritardo oltre i termini previsti dal presente Capitolato per l'adempimento dei seguenti oneri a carico dell'I.A.:
 - esecuzione degli interventi di manutenzione sulle attrezzature mal funzionanti o guaste;
 - esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria sulle strutture ed impianti;
 - inserimento e installazione delle attrezzature e dei beni da fornire in sostituzione di attrezzature/beni malfunzionanti o non funzionanti per guasti non riparabili.
- y) da € 500,00 a € 2.500,00 in caso di mancata esecuzione degli interventi di cui al precedente punto, salva restando l'applicazione della penalità ivi prevista; per mancata esecuzione si intende il mancato adempimento degli obblighi una volta decorso il termine ultimo fissato dal Comune in sede di apposita diffida ad adempiere;
- z) € 1.500,00 nel caso di utilizzo dei locali inerenti i servizi in appalto diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- aa) da € 100,00 a € 1.000,00 in caso di non conformità nelle modalità e/o nelle tempistiche del sistema di gestione degli incassi;
- bb) da € 1.000,00 a € 1.500,00 per ogni mancato impegno a quanto previsto/dichiarato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e oggetto di attribuzione di punteggio;
- cc) da € 100,00 a € 1.500,00 per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente Capitolato, a seconda della gravità.

Resta inteso in ogni caso che, anche in costanza di eventuali contestazioni di inadempimento ed applicazioni di penalità, il Comune pretenderà dall'I.A. il corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali e formulerà invito ad adeguare le prestazioni agli standard previsti dal presente Capitolato.

A fronte delle non conformità e degli inadempimenti eventualmente riscontrati in sede di controllo, l'I.A. procederà a formulare via PEC all'I.A. le relative contestazioni assegnando un termine di 8 giorni per presentare le proprie controdeduzioni e giustificazioni. Le contestazioni potranno essere eventualmente formulate, a discrezione del Comune, anche trasmettendo i report di verifica in ordine agli aspetti igienico-sanitari e qualitativi vagliati dal personale appositamente incaricato per i servizi di controllo, che evidenzieranno le eventuali non conformità.

Nel caso in cui l'I.A. non fornisca idonee giustificazioni o qualora tali giustificazioni non evidenziassero oggettive cause esimenti, il Comune procederà all'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato, comunicandone all'I.A. l'avvenuta adozione. Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento e previa emissione da parte dell'I.A. di apposita nota di credito di ammontare pari all'importo dovuto a titolo di penale. La liquidazione del corrispettivo, decurtato dell'importo della penale, rimane subordinata al ricevimento della nota di credito.

Resta salva, in via alternativa, la facoltà del Comune di applicare la penalità mediante incameramento della cauzione per l'ammontare corrispondente a quello della penalità. In tali casi l'I.A. dovrà provvedere all'integrazione dell'importo della cauzione entro 20 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta ritenuta.

TITOLO XII CONTENZIOSO

Art. 73 - Cessione del contratto e cessione dei crediti

L'I.A. è tenuta ad eseguire in proprio i servizi oggetto d'appalto e il contratto non può essere ceduto a pena di nullità. Si applica l'art.106 del D.Lgs. 50/2016 nel caso in cui la cessione del contratto consegua a ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizioni tali per cui un nuovo contraente sostituisca quello a cui era stato inizialmente aggiudicato l'appalto, purché l'operatore economico che succede nel rapporto contrattuale soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente e purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto, a mente di quanto previsto nel predetto art.106. In caso di cessione dei crediti si applica l'art.106, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 74 - Subappalto del servizio

Il subappalto è regolato dall'art.105 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

Art. 75 - Definizione delle controversie

Per tutte le controversie derivanti dall'interpretazione e/o applicazione del contratto, del bando e del presente Capitolato, o altrimenti connessa o consequenziale, il Foro competente è quello di Bergamo.

Art. 76 - Risoluzione del contratto

In caso di accertati e gravi inadempimenti dell'I.A. rispetto alle obbligazioni contrattuali, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte.

A tal fine, le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono grave inadempimento ai fini della eventuale risoluzione del Contratto, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A. o messa in liquidazione della società;
- b) gravi e reiterate inadempienze rispetto agli obblighi derivanti dalle vigenti disposizioni di legge e di contratto collettivo nazionale del lavoro in tema di condizioni contrattuali, normative e retributive da riconoscere al proprio personale, di sicurezza e di igiene del lavoro, di obblighi assicurativi e previdenziali;
- c) gravi e reiterate inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura;
- d) gravi e reiterate violazioni delle norme previste dal Capitolato e dalla normativa vigente relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- e) gravi e reiterate violazioni delle norme previste dal Capitolato in tema di personale, organico e monte ore;
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- g) gravi e reiterate negligenze, omissioni, imprudenze e/o imperizie nell'esecuzione delle prestazioni oggetto d'appalto tali da arrecare potenziale pregiudizio all'incolumità e al benessere degli utenti del servizio o tale da esporre il Comune ad un potenziale danno all'immagine;
- h) reiterate interruzioni del servizio non motivate, ancorché temporanee, salvo che per forza maggiore;
- i) subappalto del servizio non autorizzato tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- j) cessione del contratto a terzi non autorizzata;
- k) gravi e reiterate violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) gravi e reiterate condotte inadempienti non conformi agli obblighi, agli oneri e agli standard previsti dal Capitolato, dall'offerta tecnica e dalle vigenti disposizioni di legge, suscettibile di arrecare un pregiudizio di gravità tale da non consentire, a insindacabile giudizio del Comune, la prosecuzione del contratto;
- m) gravi danni prodotti a strutture, impianti ed attrezzature di proprietà del Comune, dovuti a negligenza o imperizia dell'I.A.;
- n) applicazione di tre penalità nel medesimo anno scolastico.

Nei casi sopra elencati il contratto si risolve di diritto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'I.A., della comunicazione con cui il Comune dichiara che intende valersi della presente clausola risolutiva espressa.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'I.A.:

- ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto;
- incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni.

In sede di liquidazione finale dei servizi riferita all'appalto risolto, l'onere da porre a carico dell'I.A. è determinato anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa i servizi, salva l'ipotesi in cui il Comune si sia avvalso della facoltà prevista dall'art.110, comma 1 del D.Lgs. 50/2016. Qualora tale maggiore spesa superi il valore della liquidazione finale, la parte eccedente sarà trattenuta dalla garanzia definitiva. Sono fatte salve in ogni caso le disposizioni contenute nell'art.108 del D.Lgs. 50/2016.

In caso di risoluzione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà del Comune senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte dell'I.A.

Art. 77 - Recesso

Ai sensi dell'art.1671 del codice civile il Comune può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione. Per la disciplina dei rapporti tra le parti si richiama quanto previsto nell'art.109 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 78 - Rinuncia aggiudicazione – Disdetta contratto

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'affidamento dell'appalto o volesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore, a titolo di risarcimento danni.

L'I.A. non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e nulla le è dovuto per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

Si applica l'art.110 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

Art. 79 - Riconsegna

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'I.A. dovranno essere riconsegnati al Comune nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature.

Le eventuali difformità riscontrate, rispetto al corrispondente verbale di consegna, saranno oggetto di valutazione economica da parte del Comune e gli importi relativi saranno addebitati all'I.A.

TITOLO XIII NORME FINALI

Art. 80 - Trattamento dei dati personali

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, e ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara e potranno essere comunicati:

- al personale della Stazione Appaltante che cura il procedimento di gara o a quello in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinente;
- ai soggetti esterni facenti parte della Commissione di gara;
- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dall'art.53 del D.Lgs. 50/2016 e smi e dalla L. 241/1990 e smi.

Titolare del Trattamento dei dati personali è il Comune di Bonate Sopra, Piazza Vittorio Emanuele II, 5.

Il Comune di Bonate Sopra ha nominato, ai sensi dell'art.37 del Regolamento Europeo 2016/679, il Responsabile Comunale della Protezione dei Dati Personali, al quale gli interessati possono rivolgersi per tutte le questioni relative al trattamento dei loro dati personali e all'esercizio dei loro diritti derivanti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di protezione dei dati personali:

Dott. Luigi Mangili

Via San Vincenzo De Paoli 12 – 24023 Clusone

tel. 3314306559

dpo@cloudassistance.it

dpo-couldassistance@pec.it

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art.7 del D.Lgs. 196/2003 e smi e disciplinati dal Regolamento Europeo 2016/679.

Le norme che disciplinano il trattamento sono il Codice italiano in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 30/06/2003 n.196) e il Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati.

L'I.A. assume l'incarico di responsabile del trattamento dei dati in conformità e nel rispetto della normativa prevista in materia dei dati personali dal D.Lgs. 196/2003 e smi, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;

- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Art. 81 - Domicilio dell'I.A.

L'I.A. è tenuta a comunicare prima dell'inizio del servizio, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi del presente appalto.

Art. 82 - Procedura di gara

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art.95, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 e smi. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

- offerta tecnica: punteggio massimo 80 punti
- offerta economica: punteggio massimo 20 punti

Art. 83 - Rinvio

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si osservano, in quanto applicabili, tutte le disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

Il presente Capitolato è costituito anche dai seguenti allegati, che ne divengono parte integrante e sostanziale:

- Planimetrie.
- Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso i terminali di distribuzione.
- Caratteristiche delle derrate alimentari per la refezione scolastica, dell'ATS di Bergamo.
- Linee guida per l'elaborazione dei menù per la ristorazione scolastica, dell'ATS di Bergamo.
- Linee guida nutrizionali per l'organizzazione e la gestione del servizio di distribuzione pasti a domicilio per anziani, dell'ATS di Bergamo.