

COMUNE DI ORZINUOVI
Provincia di Brescia

LOTTO n. _____

CAPITOLATO AGGIUNTIVO

**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E
PRIMARIA PER TRE ANNI CON OPZIONE DI RINNOVO DI DUE ANNI.**

PERIODO: AA.SS. 2022/2023-2023/2024-2024/2025

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE - *RIF. ART.1 CAPITOLATO GENERALE*

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica per le Scuole dell'infanzia e primaria statali del Comune di Orzinuovi, ed in particolare:

- presso la scuola dell'infanzia statale dell'Istituto Comprensivo di Orzinuovi, ubicata in via Cernaia n° 40, Orzinuovi (BS) e in via San Michele, frazione Coniolo, Orzinuovi – (Bs)
- presso la Scuola Primaria Statale “Salvo D’Acquisto”, ubicata in via Cernaia n°40, Orzinuovi (BS)

Fanno parte del servizio di ristorazione oggetto del presente capitolato:

a) Ristorazione scolastica:

- acquisto e approvvigionamento delle derrate alimentari, necessarie alla produzione dei pasti destinati al servizio di ristorazione scolastica per le scuole: infanzia e primaria statali presenti sul territorio del Comune di Orzinuovi. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, come meglio specificato in seguito;
- preparazione cottura, confezionamento giornaliero dei pasti, consegna giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati presso un centro cottura e da qui trasportati alle mense dei plessi scolastici situati a Orzinuovi e nella Frazione di Coniolo, mediante il legame fresco-caldo, nel rispetto delle tabelle dietetiche e dei relativi menù predisposti in coerenza al documento redatto dall'Agenzia di Tutela della salute di Brescia;
- trasporto dei pasti caldi in contenitori gastronomici multiporzioni già suddivisi per luoghi di ristorazione e consegna alle singole refezioni scolastiche ubicate sul territorio comunale. Detti contenitori dovranno essere idonei ai sensi del D.P.R. 327/80;
- forniture e somministrazione di diete speciali, secondo le indicazioni mediche e diete religiose;
- porzionamento e servizio di distribuzione dei pasti caldi ai tavoli, precedentemente apparecchiati dal personale dell'Impresa aggiudicataria;
- fornitura giornaliera di tutto il materiale di vettovagliamento a perdere (tovaglioli, tovagliette monouso), piatti, bicchieri, posate ed utensileria varia, nonché tutta l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento del servizio stesso concesse in comodato d'uso, secondo le esigenze per la gestione del servizio;
- sbarazzo delle stoviglie, pulizia e sanificazione dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti, nonché raccolta e posizionamento dei rifiuti negli appositi contenitori;
- igienizzazione delle posate e lavaggio delle stoviglie utensileria, attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'esecuzione del servizio,
- pulizia ai sensi dell'art. 12 del capitolato
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti di cucina compresa la riparazione e la sostituzione delle attrezzature obsolete e tutte le operazioni per una gestione ottimale del servizio di ristorazione, rispettando le vigenti norme e prescrizioni in materia igienico-sanitaria.
- Il monitoraggio della gradibilità del menù scolastico adottato, con registrazione a mezzo del proprio personale della percentuale di scarto dei singoli piatti. Le rilevazioni effettuate dovranno periodicamente esser comunicate all'Ufficio Pubblica Istruzione.

b) Servizio riscossione relativo alle quote della ristorazione scolastica:

È prevista, inoltre, la gestione, a cura del Concessionario della riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dall'utenza secondo le tariffe stabilite dalla Giunta Comunale con propria deliberazione, salvo la riscossione del costo dei pasti consumati dal personale docente e altre figure educative autorizzate. L'Impresa aggiudicataria dovrà, a tal fine, indicare in sede di offerta un piano dettagliato, che illustri le caratteristiche e modalità di gestione, fatturazione, riscossione e quant'altro possa essere ritenuto utile per valutare la qualità del servizio offerto.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre curare la gestione dei solleciti per tutti gli utenti ritardatari e/o insolventi; per nessun motivo eventuali crediti vantati dal Concessionario nei confronti di utenti del servizio potranno essere posti a carico o ceduti al Comune. Si intende qui richiamata la Direttiva Europea 2014/23/UE e all'art.165 del D.lgs. 50/2016 in riferimento al rischio operativo di impresa che il Concessionario assumerà nel rapporto concessorio di cui alla presente gara e capitolato speciale. In ragione della natura di pubblico servizio della ristorazione scolastica e del conseguente assoluto divieto al Concessionario di interrompere, durante l'anno scolastico, l'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente.

La sospensione potrà avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente dopo la valutazione per ogni singolo caso.

Restano a carico del Comune:

- ⇒ determinazione delle quote d'iscrizione e tariffe del costo pasto degli utenti;
- ⇒ calcolo fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione, con definizione del costo pasto ed eventuali agevolazioni;
- ⇒ comunicazioni all'impresa delle tariffe su base ISEE di appartenenza o di altre agevolazioni previste per gli utenti che ne abbiano diritto;
- ⇒ il costo pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito che sarà fatturato e liquidato mensilmente (previa trasmissione degli elenchi dei fruitori).

c) **Dotazione di un software di gestione di tutte le fasi della refezione scolastica:**

Il Concessionario dovrà essere dotato di un software che consenta, a titolo esemplificativo, la gestione telematica:

- della fase di iscrizione degli alunni al servizio, comprensiva di gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe applicabili a ciascun alunno in base agli ISEE presentati in fase di iscrizione o successivamente;
- prenotazione informatizzata dei pasti da comunicare in tempo reale al Centro Cottura e gestione dei pasti prenotati, con distinta dettagliata delle diete speciali;
- addebito del pasto online e pagamento telematico degli utenti mediante ricariche effettuabili presso punti di ricarica situati sul territorio comunale. Le ricariche possono essere effettuate in contanti, con bancomat e carta di credito;
- portale web o/e app a disposizione delle famiglie e della Stazione Appaltante;
- rendicontazione automatica dei pasti, dei pagamenti e in genere della gestione.
- Comunicazione con i genitori via WEB, SMS e in genere telematicamente.

Per consentire alle famiglie dell'Istituto Comprensivo di Orzinuovi una continuità di utilizzo del software, il Comune di Orzinuovi privilegerà il Software refezione scolastica messo a disposizione dall'azienda Etica Soluzioni o sistemi informatici equipollenti.

I costi di manutenzione, assistenza software saranno interamente a carico dell'impresa appaltatrice.

ART. 2 - VALORE DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA*RIF. ART. 3 CAPITOLATO GENERALE*

L'utenza annua è stimata in 390 per pasti annui numero 73290 suddivisi tra l'Infanzia e la Primaria.

Ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.lgs.50/2016, l'importo del valore stimato della concessione di durata di tre anni ammonta ad € **2.187.139,85** IVA esclusa, dell'opzione di rinnovo di due anni, dell'opzione di proroga per mesi 6, dell'opzione di cui all'art. 106 comma 1 lett. a) e dei costi della sicurezza non soggetti a ribasso, di cui all'allegato DUVRI, come di seguito dettagliato:

Base d'asta (corrispondente a tre anni scolastici)	€ 1.099.350,00
Costi sicurezza non soggetti a ribasso	€ 10.993,50
+ Opzione di rinnovo per ulteriori due anni	€ 740.229,00
+ Proroga 6 mesi (comprensiva dei costi di sicurezza)	€ 225.533,00
+ art. 106, comma 1, lett. a) D.Lgs 50/2016 (10% base di gara 1.110.343,50)	€ 111.034,35
Valore complessivo concessione (IVA esclusa)	€ 2.187.139,85

L'importo posto a base di gara è riferito al triennio ed è di € 1.110.343,50 (IVA esclusa) comprensivi di euro 10.993,50 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del D.lgs. 50/2016, l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera stimati in € 555.171,75 (pari a circa 50%).

La base d'asta è di € 1.099.350,00 (iva 4% esclusa) calcolato come segue:

tabella 1

Utenti Anno scolastico	Importo a pasto senza oneri della sicurezza (IVA esclusa posto a base d'asta)	n. pasti annuo	n.ro pasti nel periodo contrattuale di anni 3	Importo complessivo a base di gara (Iva esclusa)
Infanzia 110	5,00 €	22330	66990	334.950,00 €
Primaria 280	5,00 €	50960	152880	764.400,00 €
<u>totale</u>	<u>5,00 €</u>	<u>73290</u>	<u>219870</u>	<u>1.099.350,00 €</u>

I costi della sicurezza sono di euro 10.993,50 (iva 22% esclusa), corrispondenti allo **0,05 euro a pasto**.

3.1 TIPOLOGIA UTENZA E CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE

I dati indicati nella tabella 1 sono indicativi e stimati dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione ai sensi dell'art.167 D.lgs.50/2016 senza costituire alcun obbligo per l'Amministrazione comunale.

Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annui, il Comune non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero di pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e il concessionario rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi sopra indicati e stimati non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero delle mense scolastiche terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di applicazione di riforme scolastiche o di cause di forza maggiore.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica viene gestito in regime di concessione; il Concessionario riscuoterà direttamente dagli utenti, per ogni pasto consumato, le tariffe (comprehensive di Iva) stabilite dalla Giunta Comunale con propria Deliberazione, secondo le modalità previste dall'art. 1 lett. b) – c) del presente Capitolato. Sono esclusi dalla riscossione i pasti consumati dai docenti e da altri soggetti individuati ed autorizzati dal Comune (a titolo esemplificativo componenti Commissione Mensa) ed eventuali utenti in situazione di disagio socio-economico individuati e segnalati in via esclusiva dal Servizio Sociale del Comune. In nessun caso il Concessionario è autorizzato ad applicare tariffe superiori rispetto a quelle approvate dal Comune.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe deliberate annualmente dalla Giunta Comunale siano inferiori al prezzo unitario del costo del pasto offerto in sede di gara, determinando un minor introito per l'Impresa aggiudicataria, il Comune si obbliga a corrispondere all'impresa aggiudicataria la differenza fra il costo dei pasti erogati e l'introito incassato. Nel caso in cui, viceversa il prezzo dei pasti pagati dall'utente sia superiore al prezzo unitario offerto in sede di gara, l'Impresa aggiudicataria dovrà corrispondere al Comune la differenza.

Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Comune con le modalità stabilite nel presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare mensilmente, prima della fatturazione, all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune una rendicontazione delle fatture da emettere e dei relativi incassi, nonché una rendicontazione degli effettivi pasti erogati e contabilizzati al costo contrattualmente convenuto, distinti per plesso. Dalla differenza contabilizzata sopra indicata, dovranno essere detratte le quote esenti e le riduzioni (per reddito-secondi/terzi fratelli) debitamente dettagliate per utente e per plesso, nonché i pasti somministrati degli insegnanti/sorveglianti che rimangono a carico del Comune.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario scolastico rimane nella esclusiva competenza del Comune, come previsto dal presente Capitolato.

Il sistema tariffario vigente è basato su una differenziazione del costo del pasto che le famiglie degli alunni devono pagare, rispetto all'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (c.d. I.S.E.E.).

Si riportano nella tabella 2 le attuali tariffe applicate per l'anno scolastico 2021/2022:

tabella 2

Fascia Indicatore ISEE (in Euro)	Costo Pasto
fino a 8.263,00	€ 4,50
da 8.263,01 a 10.490,00	€ 4,70
oltre 10.490,00 e/o accettazione fascia massima	€ 5,00

E' prevista la riduzione del 50% per il secondo e di un ulteriore 50% per il terzo fratello che usufruiscono del medesimo servizio presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria Statali di Orzinuovi. Oltre il terzo fratello il servizio è gratuito.

Potranno essere riconosciute esenzioni da parte dell'Ufficio Servizi Sociali del Comune, in casi contingenti e di accertata difficoltà sociale.

In nessun caso il Concessionario è autorizzato ad applicare tariffe superiori rispetto a quelle approvate dal Comune.

3.2 SERVIZIO DI PRENOTAZIONI E RILEVAZIONI PRESENZE

Il conteggio degli alunni presenti in mensa ogni giorno (e quindi dei pasti da fornire) verrà comunicato dal personale incaricato dell'Istituto Comprensivo (a cui fanno capo la scuola primaria e la scuola dell'infanzia) entro le ore 9.30 di ogni giorno, in relazione al numero di presenze. I dati relativi alle presenze degli alunni delle scuole d'infanzia e primaria, dovranno essere aggiornati quotidianamente nel software impiegato nella gestione del servizio, in questo modo sono disponibili in tempo reale per:

- il cento di cottura per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole;
- la stazione appaltante per la gestione amministrativa del servizio;
- i genitori, interessati a monitorare le prenotazioni.

La responsabilità e la veridicità dei dati raccolti sono a totale carico della ditta aggiudicataria

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole, il Concessionario del servizio deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare il numero dei pasti. Deve essere garantita la presenza di pasti aggiuntivi pari al 5% in più per ciascuna mensa, per necessità contingenti e per le attività di vigilanza e sorveglianza sul servizio effettuato.

La gestione delle iscrizioni annuali dovranno essere effettuate on line mediante il portale fornito dalla ditta aggiudicatrice e, successivamente, comunicate all' Ufficio Pubblica Istruzione.

L'Amministrazione si riserva la possibilità, nel caso in cui sia necessario contingentare le iscrizioni per qualsiasi motivo e per il primo anno scolastico, di raccogliere le iscrizioni e formare una graduatoria da comunicare alla ditta per il successivo inserimento on line dei dati anagrafici.

Per gli anni scolastici successivi spetterà al concessionario la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni, mentre la fascia di appartenenza ISEE per la definizione della tariffa resterà a carico del Comune secondo le modalità e le scadenze stabilite dall'Ente, con la creazione di una banca dati da condividere con la ditta. La data di apertura e di scadenza delle iscrizioni verrà comunicata ogni anno dall'Ufficio Pubblica Istruzione. La dichiarazione ISEE dovrà essere trasmessa entro tale data, altresì le richieste di diete e le documentazioni attestanti la disabilità ai fini della riduzione della retta.

Il concessionario dovrà provvedere alla gestione delle comunicazioni con i genitori, in particolare tutte le informazioni in merito alle modalità di pagamento e prenotazione pasti ed ai menù proposti. Dovrà fornire altresì il nominativo di un referente ed il recapito (telefono/mail) per eventuali reclami o segnalazioni connessi alla gestione del servizio.

3.3 PAGAMENTO DEI PASTI

Il pagamento avviene attraverso ricariche a importo libero, presso svariati punti di ricarica sul territorio comunale. Le ricariche possono essere effettuate in contanti, con bancomat o carta di credito.

Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità “*on line*”, direttamente dal sito web messo a disposizione dalla ditta.

Per rispetto della privacy le ricariche avvengono unicamente ad importo e non a numero di pasti.

Per punti di ricarica si intendono gli esercenti convenzionati sul territorio (cartolibrerie, tabaccai ecc.).

3.4 GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI CON GLI UTENTI

Essa avviene principalmente con un sistema interamente WEB based, salvo la possibilità di utilizzare documentazione cartacea in caso di necessità. Tale sistema dovrà essere accessibile mediante un link presente sul sito della stazione appaltante e comunicato alle famiglie in occasione dell'iscrizione, il quale consente al genitore di verificare in tempo reale, mediante un accesso protetto da login e password, il saldo del conto pasti del proprio figlio, le presenze effettive ed i menù del servizio.

La comunicazione con i genitori dovrà avvenire anche mediante invio automatico di SMS o e-mail con avvisi di prossimo esaurimento dell'importo prepagato.

ART. 4 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO

L'amministrazione comunale si impegna al pagamento delle fatture emesse da parte della ditta, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, entro giorni 30 dal ricevimento di regolari fatture, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione D.U.R.C. da parte del Comune.

Le fatture mensili, corredate dal resoconto dei pasti consegnati, devono essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito. Le fatture devono fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che devono essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo. La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati all'aggiudicatario addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. Con le liquidazioni di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione della concessione, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e di cui trattasi.

4.1 REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera per il primo anno. A partire da ogni anno scolastico successivo al primo, viene riconosciuta una revisione prezzi, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, a seguito di richiesta dell'aggiudicatario, da presentarsi improrogabilmente entro il mese di **maggio** di ciascun anno successivo al primo allegando la documentazione relativa, potranno essere soggetti ad adeguamento annuale, sulla base della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, solamente a partire dal mese di settembre successivo, ai sensi dell'art.106 del D.lgs. 50/2016.

4.2 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.

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'impresa aggiudicataria, 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'impresa aggiudicataria. 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 redistribuzione 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'impresa aggiudicataria l'attivazione di ulteriori ed aggiuntivi servizi e/o attività per l'intera durata triennale (e nel periodo di rinnovo e/o proroga) ricorrendo alla presunta quota di € 111.034,35 oltre IVA pari al 10% della base di gara, fermo restando l'eventuale trattativa con il concessionario in relazione alle esigenze e al servizio richiesto; in particolare l'Amministrazione Comunale potrà ricorrere a tale opzione:

- per estendere il servizio di cui trattasi per motivi di urgenza legati ad un aumento non previsto di utenza, anche non facente parte della scuola;
- per adeguare il servizio in caso di emergenza sanitaria e necessità di applicazione protocolli sanitari da parte dell'impresa (pulizia/sanificazione aggiuntive/eventuale esigenza del doppio turno);
- per riportare ad equità il contratto in caso di eventi di forza maggiore;
- per estendere il servizio temporaneamente ad altre realtà sociali (centro diurno anziani, centri ricreativi estivi ecc.);
- per eventuali addetti alla vigilanza che affiancheranno il personale docente nella pausa mensa scuola, in caso di necessità.

ART. 5 - ORARI E CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Servizio	Data inizio	Data fine	Frequenza settimanale	Fascia oraria consumo pasti
Ristorazione scolastica scuola Infanzia- plesso frazione Coniolo	Inizio lezioni secondo calendario scolastico regionale	Fine lezioni secondo calendario scolastico regionale	Da lunedì al venerdì	Dalle 11.45 alle 13.00
Ristorazione scolastica scuola infanzia – plesso via Cernaia, 40 Orzinuovi	Inizio lezioni secondo calendario scolastico regionale	Fine lezioni secondo calendario scolastico regionale	Da lunedì al venerdì	Dalle 11.45 alle 13.00
Ristorazione scolastica scuola primaria-	Circa 10 giorni dopo l'inizio delle lezioni	Circa 10 giorni prima della fine delle lezioni	Lunedì, martedì, giovedì e	Dalle 12.30 alle 13.30

plesso via Cernaia, 40 Orzinuovi	secondo calendario scolastico regionale	secondo calendario scolastico regionale	venerdì	
--	--	--	---------	--

Il Concessionario si impegna ad iniziare il servizio alla data preventivamente comunicata dall'Ufficio Politiche Educative. Il calendario di apertura e chiusura delle scuole, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche.

ART. 6 – UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

RIF. ART 8 CAPITOLATO GENERALE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, il Concessionario deve utilizzare il centro di produzione pasti proprio o di cui lo stesso abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata della concessione. Il centro di produzione deve essere munito, per tutto il periodo di durata del contratto, dell'autorizzazione sanitaria, di tutti i requisiti richiesti dalle vigenti normative e completamente attrezzato a spese e cura dell'affidatario con le attrezzature specifiche necessarie, nonché deve essere debitamente autorizzato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

Il centro di cottura deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- percorso obbligatorio per prodotti alimentari (immagazzinamento, stoccaggio e lavorazione);
- aree di lavorazione specifiche (lavorazione carni, verdure, ecc.);
- servizi igienici in numero adeguato al personale impiegato.

Allo scopo di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, il centro cucina deve essere dotato di un abbattitore di temperatura dimensionato alle proprie capacità produttive.

Il centro di produzione in disponibilità del Concessionario **non** può essere situato ad una distanza che superi i 45 minuti dal centro cottura alla sede dell'Istituto Comprensivo di Orzinuovi calcolato sul percorso stradale rilevabile dall'App Google Maps facendo riferimento al percorso più rapido.

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire la disponibilità di un centro di cottura di emergenza e/o alternativo entro la data di avvio del servizio, nel caso di grave impedimento di utilizzo del centro cottura principale. Detto "centro", indipendentemente dal possesso di proprietà e/o di gestione dell'Impresa stessa, dovrà essere ubicato ad una distanza non superiore a 50 minuti per il raggiungimento dalla sede dell'Istituto Comprensivo di Orzinuovi e possedere necessariamente tutti i requisiti richiesti dalle vigenti normative e completamente attrezzato a spese e cura dell'affidatario con le attrezzature specifiche necessarie, nonché deve essere debitamente autorizzato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione, ad uso gratuito dell'impresa, la struttura e gli impianti esistenti presso la scuola primaria di Via Cernaia n°40 – Orzinuovi – (BS), e presso la scuola dell'infanzia di Coniolo in via San Michele – Orzinuovi (BS), che potranno essere utilizzati dalla medesima ad esclusivo uso come appoggio per il riscaldamento e distribuzione dei pasti da fornire ai destinatari del servizio in oggetto.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di considerarsi, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza della situazione dei locali e delle attrezzature messi a propria disposizione e di provvedere ad aggiungere quanto mancante per la corretta esecuzione del servizio e, in particolare, gli strumenti elencati nell'ALLEGATO 2, che sono da considerarsi quale dotazione minima necessaria all'esecuzione del servizio in oggetto.

ART. 6.1 – CENTRO COTTURA COMUNALE

E' in previsione la costruzione di un nuovo refettorio con annesso centro cottura comunale che sarà ubicato in viale Bainsizza (limitrofo all'Istituto Comprensivo di Orzinuovi), qualora nel corso del periodo di durata della

concessione dovesse essere pronto e agibile, la ditta concessionaria dovrà usufruire dello stesso per la preparazione dei pasti agli alunni della Scuola Primaria e dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo di Orzinuovi, con personale e attrezzature a carico della stessa e, dovrà provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo, utilizzando esclusivamente mezzi di trasporto propri e comunque con vani di carico lavabili e sanificabili.

Le attrezzature utilizzate dalla ditta nell'eventuale centro cottura comunale dovranno al termine della concessione rimanere di proprietà della Stazione Appaltante. Se nel periodo di utilizzo degli stessi queste si sono usurate o danneggiate, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di attrezzature nuove per la sostituzione.

ART. 7 - REFETTORI E SERVIZI IGIENICI DEGLI ALUNNI (posti nei locali mensa)

I refettori messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale sono presenti:

- in via Cernaia n°40 – Orzinuovi – (Bs), presso la scuola primaria e infanzia di Orzinuovi;
- in via San Michele – Frazione Coniolo – Orzinuovi – (Bs), presso la scuola dell'infanzia di Coniolo.

Per il refettorio in via Cernaia n. 40- Orzinuovi deve essere garantito un **numero minimo di 5 addetti** alla distribuzione dei pasti. Mentre nel refettorio in via San Michele -Coniolo deve essere garantito **un numero minimo di 2 addetti** alla distribuzione dei pasti

Sono a carico della ditta Appaltatrice la pulizia ordinaria giornaliera e straordinaria degli arredi (tavoli, sedie, divisori, ecc) posti nei refettori, nonché la sanificazione degli stessi con specifici prodotti come da protocollo COVID- 19 e la pulizia dei pavimenti dopo la fine del servizio mensa e delle superfici anche durante l'eventuale cambio turno.

Sono a carico del personale dell'Istituto Comprensivo la pulizia periodica degli infissi, delle porte, delle vetrate e dei tendaggi, nonché la pulizia straordinaria degli stessi.

ART. 8 – MODALITÀ DI TRASPORTO, PRENOTAZIONE E APPRONTAMENTO DISTRIBUZIONE PASTI

RIF. ART 9 CAPITOLATO GENERALE

Il tempo intercorrente tra il confezionamento dei pasti ed il consumo, non dovrà mai superare n° 2 ore.

Deve comunque essere sempre garantita l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge DPR 327/80 e s.m.i (alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi debbono essere conservati da + 60° a +65° C fino alla somministrazione dei pasti; per i pasti freddi la temperatura non deve superare i +10°C).

Il trasporto dei pasti ordinati deve avvenire con automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, rispondenti ai requisiti di cui agli art. 43 e 47 del D.P.R. 327/80. I mezzi suddetti devono essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente. I pasti in multiporzione e monoporzione devono essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi devono essere a loro volta inseriti in contenitori isotermici dotati di sistemi adatti a garantire il mantenimento delle temperature, ai sensi del D.P.R. 327/80. Gli stessi devono garantire che gli alimenti si mantengano in condizioni di commestibilità e organolettiche ottimali e siano evitati fenomeni di impaccamento.

Le confezioni monoporzione devono essere sigillate “a perdere” e la fornitura è compresa nel prezzo.

Prima dell'avvio del servizio, il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quelle della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro

chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale e le operazioni di distribuzione pasti a domicilio.

Il suddetto documento serve a verificare, in via preliminare, che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di confezionamento e il momento della distribuzione, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato dalle autorità scolastiche. Ogni variazione al piano di cui sopra deve essere comunicata tempestivamente all'Amministrazione comunale e potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.

Il numero degli alunni presenti in mensa ogni giorno (e quindi dei pasti da fornire) verrà comunicato dal personale incaricato dell'Istituto Comprensivo (a cui fanno capo la scuola primaria e la scuola dell'infanzia) entro le ore 9.30 di ogni giorno, in relazione al numero di presenze, come previsto dall'art. 3.2 del presente capitolato.

Quotidianamente il Concessionario deve emettere bolla di consegna per ogni singola scuola servita, riportante l'ora di inizio trasporto e l'ora di consegna, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati.

La consegna non dovrà avvenire prima delle ore 11.30 presso ogni scuola.

Il Concessionario deve impegnarsi giornalmente al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 7 – MENU' *RIF. MENU/ART.15 CAPITOLATO GENERALE*

I menù devono essere conformi a quanto indicato dalle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, dalle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” e dalle “Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica - ATS Brescia”; salvo la possibilità di apportare variazioni allo stesso previo accordo con il Comune di Orzinuovi. Queste devono intendersi unicamente come linee consultive e non obbligatorie, da coordinare con le esigenze dell'utenza comunicateci mediante i questionari di gradimento e in seno alla Commissione Mensa, sempre nel rispetto di iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative. Ciò per permettere la consumazione del pasto a tutti gli alunni e, allo stesso modo, per combattere la progressiva riduzione delle scelte alimentari dei giovani consumatori ai soli cibi che gradiscono.

I menù devono essere articolati in quattro settimane e suddivisi in menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo. Il Concessionario è tenuto a comunicare, **almeno due settimane prima dell'attivazione**, i menù stagionali all'Ufficio Politiche Educative e affiggere lo stesso in apposita bacheca presso le mense scolastiche. La composizione del pasto comprende:

- primo piatto,
- secondo piatto,
- contorno di verdure di stagione,
- frutta di stagione (almeno tre tipi diversi a settimana) o dessert (es. yogurt, budino, gelato ecc.),
- pane (a ridotto contenuto di sale),
- acqua potabile (in caso di necessità l'impresa dovrà garantire la fornitura di acqua minerale),
- il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo.

Il Concessionario compilerà i menù sulla base delle tabelle dietetiche e delle grammature indicate nelle Linee Guida della Regione Lombardia, in base alla stagionalità dei prodotti e differenziato in base alle diverse fasce di età. Il menù deve essere completo delle informazioni che rendono evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti, in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti il Concessionario deve attenersi scrupolosamente a quanto stabilito nei CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020) e nelle Linee di Indirizzo della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

I pasti devono essere composti da almeno una porzione 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,

fermo restando l'obbligatorietà delle percentuali minime di prodotti biologici previste nelle linee guida C.A.M.

In ogni caso, la ditta nel predisporre i menù deve privilegiare frutta e verdura di stagione; **frutta e verdura surgelata e non di stagione può essere utilizzata in caso di necessità solo previo accordo con l'Ufficio Pubblica Istruzione.**

Il Concessionario dovrà essere disponibile ad apportare variazioni sulla base di innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche sulla base delle indicazioni concordate tra il Comune, la Commissione mensa e l'ATS competente per territorio. Inoltre, i menù possono subire variazioni stagionali o essere modificati in base alle applicazioni di nuove indicazioni in campo nutrizionale, nonché in base alle disponibilità stagionali. Tutte le variazioni del menù dovranno essere concordate con gli uffici comunali preposti, salvo casi di forza maggiore che dovranno comunque essere comunicati formalmente all'Ufficio Politiche Educative (a titolo esemplificativo e non esaustivo: guasti agli impianti, avarie, interruzioni dell'energia elettrica, mancata consegna di derrate alimentari indicate nel menù ecc.).

Il Concessionario deve porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Il pane deve essere di tipo comune a ridotto contenuto di sale, senza grassi aggiunti.

La frutta, perfettamente lavata al centro di cottura, deve essere trasportata in contenitori di plastica muniti di coperchio. Le paste asciutte cotte e il relativo condimento devono essere confezionati distintamente in modo da consentire l'amalgamazione immediatamente prima della distribuzione.

Per eventuali situazioni di emergenza, il Concessionario deve garantire la presenza di un menù con alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia.

È vietata ogni forma di utilizzo di avanzi.

La frutta integra, non consumata durante il pasto dagli alunni, potrà essere ritirata dagli stessi.

Nei refettori dovranno essere predisposte prima dell'arrivo degli alunni delle brocche di acqua potabile con coperchio che dovranno essere sostituite all'eventuale cambio turno.

Il Concessionario deve porre a disposizione dell'utenza in ciascuna mensa terminale formaggio grattugiato "parmigiano reggiano" o "grana padano" in monoporzione, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale iodato, pepe e condimenti vari.

La distribuzione dei menù agli alunni e la pubblicità degli stessi è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per gli alunni dell'Istituto Comprensivo per altre occasioni, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con la stazione appaltante.

La composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto/ affettato di tacchino/ salame;
- n°1 panino con formaggi;
- n°1 frutto/succo di frutta;
- n°1 acqua minerale da 500 ml;
- n°1 crostatina confezionata o dolci similari;
- n°2 tovaglioli in carta;
- n°1 bicchiere a perdere.

ART. 8 – DIETE SPECIALI O RELIGIOSE

Il Concessionario si impegna a fornire, oltre al menù del giorno, su espressa richiesta da parte del personale incaricato dell'Istituto Comprensivo, un menù c.d. "dieta leggera" per gli utenti che, in caso di indisposizione e convalescenza, richiedono temporaneamente l'aderenza ad un regime che escluda eccessi di grassi, condimenti e latticini ed in generale così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di oliva o burro;
- secondo piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore con

carote e patate lesse.

Il servizio prevede anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, patologie metaboliche; per i soggetti celiaci una dieta “no glutine” per la quale la ditta dovrà far uso del prontuario dell’associazione celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.

Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, la quale dovrà essere fornita al momento dell’iscrizione. I pasti delle eventuali diete speciali devono essere forniti confezionati in vaschette monoporzione termo-sigillate, idonee a mantenere le temperature di legge.

Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

Ogni dieta leggera e speciale dovrà essere confezionata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

La necessità di una variazione del menù in riferimento al singolo utente in base ad una specifica dieta, dovrà essere comunicata nel momento dell’iscrizione; qualora la dieta sia dovuta a specifiche patologie (es. allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, diete etc..) la richiesta dovrà essere accompagnata da un certificato medico.

ART. 9 – MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Nell’espletamento del servizio il Concessionario deve ispirare il proprio comportamento all’interno degli Istituti Scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti degli utenti.

Il Concessionario deve provvedere con proprio personale in numero adeguato alla porzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti, alla predisposizione della sala mensa, allestimento, riordino e pulizia dei tavoli, degli arredi in uso e delle attrezzature, alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni dell’Amministrazione Comunale. In particolare nella scuola dell’Infanzia dovranno essere previste, ove necessario, le operazioni di sminuzzamento del cibo e del pane e di condimento delle verdure.

Per quanto attiene alla porzionatura, il Concessionario dovrà utilizzare uno strumento adeguato che garantisca la porzione corretta con una sola presa, secondo quanto previsto dalle linee guida vigenti; ferma restando la possibilità, per prevenire gli sprechi alimentari, di accordare la porzionatura dei pasti in base all’età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell’infanzia, primaria), anche eventualmente riducendo la porzione prevedendo al contempo il *bis*. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Il Concessionario dovrà provvedere, oltre al riordino ed alla pulizia dei locali, alla fornitura di tutto il materiale complementare necessario per il funzionamento del servizio mensa quali:

- condimenti per i pasti: non sono consentite le confezioni monodose le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche;
- Le tovaglie e le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere conformi a quanto previsto nei CAM. In sede di offerta l’operatore economico dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Per i prodotti non in possesso dell’etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, dovrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto;
- piatti, bicchieri e caraffe in materiale lavabile o compostabile;
- posate in acciaio, mestoli e attrezzature varie per la porzionatura;
- detergenti per la pulizia delle stoviglie e dei locali, prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi alle vigenti normative.

Il Comune di Orzinuovi mette a disposizione del Concessionario un carrello termico per il mantenimento della temperatura dei cibi e la distribuzione degli stessi, lavastoviglie e il Concessionario dovrà farsi carico della relativa manutenzione ordinaria.

Si precisa che presso i locali mensa della Scuola Primaria risulta installato un impianto non di proprietà del Comune per la Microfiltrazione e trattamento UV dell'acqua di rete per dispensare l'acqua e, quindi, il relativo noleggio, nonché la sistemazione, approntamento presso i tavoli e regolare pulizia compete al Concessionario del servizio di ristorazione scolastica.

Il Concessionario deve, altresì, provvedere alla fornitura di camicie, guanti, mascherine, copricapo, calzature, sacchi idonei per la raccolta differenziata. Il materiale fornito deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia d'imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1944 n. 735 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 – Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE).

Il personale addetto alla distribuzione deve seguire costantemente tutte le prescrizioni di legge.

ART. 10 – SMALTIMENTO RIFIUTI

RIF. ART 30 CAPITOLATO GENERALE

L'organizzazione dello smaltimento rifiuti, acquisto sacchi e bidoni/contenitori, la pulizia dell'area dedicata e la gestione del trasporto in strada degli stessi nei luoghi definiti per il ritiro secondo il calendario comunale sono a carico dell' Impresa aggiudicataria.

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. 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.

La tassa di smaltimento rifiuti è a carico dell'Ente.

ART. 11 – UTENZE

RIF. ART 47 CAPITOLATO GENERALE

La manutenzione straordinaria dei locali, la fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

ART. 12 - PULIZIA LOCALI -PICCOLE MANUTENZIONI

CUCINA- SPOGLIATOI E BAGNI RISERVATI AL PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

Sono a carico della ditta appaltatrice:

-la pulizia ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei locali della cucina e dei locali accessori (magazzini-dispense-spogliatoi-bagni riservati al personale). Nel servizio di pulizia a carico del concessionario è compreso l'onere della fornitura dei detersivi e degli attrezzi nonché dei materiali di facile consumo come sapone, asciugamani, grembiuli ecc.. 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.

- la sanificazione dei locali ed in particolare quella di cui ai protocolli COVID 19.

- la manutenzione degli scarichi delle cucine e piccole riparazioni che si rendessero necessarie ed urgenti.

-la fornitura del materiale di consumo occorrente per il riassetto, lavaggio e sanificazione (detersivi, disincrostazioni, disinfettanti,...) dei locali (pavimenti, vetri, porte, ...) e attrezzature, il tutto dovrà essere eseguito nel rispetto dei principi del sistema di autocontrollo (Reg. CE 852/2004) e con il materiale di cui ai protocolli COVID 19.

ART. 13 - REPERIBILITA' E COMUNICAZIONI CON LA DITTA AGGIUDICATARIA

L'Impresa individua un coordinatore/responsabile del servizio per la tenuta dei rapporti con il Comune nell'ambito dell'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, reperibile ogni qual volta si renda necessario, su richiesta dell'Ufficio Scuola. Detto coordinatore/responsabile dovrà poter essere rintracciato immediatamente per via telefonica e, ove necessario, dovrà garantire la presenza presso la sede comunale.

Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programma dei lavori, chiarimenti in ordine agli utenti nonché all'andamento del servizio) interverranno tra detto coordinatore ed il Responsabile dell'ufficio Scuola o un suo collaboratore designato.

ART. 14 – TIROCINI FINALIZZATI ALL'INCLUSIONE SOCIALE

La ditta concessionaria deve garantire l'attivazione e lo svolgimento di tirocini finalizzati all'inclusione sociale su richiesta dell'Amministrazione Comunale, rivolti a soggetti disabili e svantaggiati (disabili di cui all'articolo 1, comma 1, della legge n. 68/99; persone svantaggiate ai sensi della legge n. 381/1991; richiedenti protezione internazionale e titolari di status di rifugiato e di protezione sussidiaria ai sensi del dpr n. 21/2015; vittime di violenza e di grave sfruttamento da parte delle organizzazioni criminali e soggetti titolari di permesso di soggiorno rilasciato per motivi umanitari, ai sensi del d.lgs. 286/1998; vittime di tratta ai sensi del D.lgs. n. 24/2014).

ART. 15 - MIGLIORIE

La ditta aggiudicataria potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre:

- l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P. e I.G.P., oltre che eventuali prodotti del commercio equosolidale e/o prodotti regionali a Km 0 (Per Km 0 si intendono prodotti il cui consumo avviene nella stessa regione di produzione a un raggio massimo di 70 Km), in un'ottica di inserimento materie prime a basso impatto ambientale ai sensi del D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011;
- almeno n. 3 servizi di catering per anno scolastico a sostegno delle iniziative promosse nelle scuole e dal Comune (premiazioni borse di studio comunali, convegni a tema, inaugurazioni nuovi edifici scolastici e prima infanzia, ecc.);
- eventuali azioni di recupero delle eccedenze alimentari per la riduzione o eliminazione degli sprechi (a titolo esemplificativo donazioni di cibo edibile ad associazioni non lucrative di utilità sociale, destinate all'alimentazione degli animali oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, fornitura della c.d. "doggy bag" in cui gli alunni mettono il pane, i cibi confezionati e la frutta non consumati a scuola da portare a casa ecc.);
- eventuali pasti gratuiti (o pacchi) per il sostegno di famiglie bisognose e per casi sociali;
- predisposizione e gestione di almeno un progetto annuale di educazione alimentare per ogni ordine scolastico prediligendo attività laboratoriali, ludico sportive, teatrali, concorsi, ecc.;

Tali proposte saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ALLEGATI:

- 1. PLANIMETRIE LOCALI REFETTORIO E CUCINA**
- 2. DOTAZIONE MINIMA**
- 3. PATTO DI INTEGRITÀ**
- 4. PTPCT ANNO 2021-2023**
- 5. CODICE DI COMPORTAMENTO**
- 6. DUVRI**
- 7. ELENCO PERSONALE USCENTE**