

COMUNE DI LURAGO D'ERBA



COMUNE DI LURAGO D'ERBA
Provincia di Como

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE -
MENSA BIOLOGICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

dal 01/09/2019 al 31/07/2024

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Articolo 1 – Oggetto della gara

Articolo 2 – Durata del servizio

Articolo 3 – Valore dell'appalto e piano economico finanziario

Articolo 4 – Attività costituenti il servizio

Articolo 5 – Sedi del servizio

Articolo 6 – Dimensione indicativa dell'utenza

Articolo 7 – Calendario di erogazione del servizio

Articolo 8 – Specifiche per i pasti domiciliari

Articolo 9 – Servizio di ristorazione per centri estivi comunali ed altri eventuali servizi estivi comunali

Articolo 10 – Organizzazione di rinfreschi, catering, fornitura di derrate e materiale complementare

Articolo 11 – Variazione dell'entità dei servizi/Autorizzazione alla produzione dei pasti nella cucina

Articolo 12 – Interruzione del servizio

Articolo 13 – Subappalto

TITOLO II – LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 14 – Locali, impianti, attrezzature ed arredi per la preparazione e la consumazione dei pasti.

Articolo 15 – Sostituzione e integrazione attrezzature e arredi

Articolo 16 – Modifiche strutturali

Articolo 17 – Manutenzione ordinaria, straordinaria e gestione delle emergenze

TITOLO III – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Articolo 18 – Responsabilità

Articolo 19 – Assicurazioni

Articolo 20 – Spese contrattuali

Articolo 21 – Autorizzazioni per il funzionamento degli spazi mensa

Articolo 22 – Spese inerenti al servizio

Articolo 23 – Conservazione e consegna documentazione per eventuali contributi dei quali il comune può risultare beneficiario

Articolo 24 – Obblighi relativi alla commissione mensa

TITOLO IV – PERSONALE

Articolo 25 – Disposizioni generali relative al personale – clausola sociale di prioritario assorbimento degli addetti

Articolo 26 – Organico

Articolo 27 – Direzione del servizio

Articolo 28 – Dietista

Articolo 29 – Reintegro del personale mancante

Articolo 30 – Formazione e aggiornamento

Articolo 31 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale

TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 32 – Sicurezza sui luoghi di lavoro

TITOLO VI – MENU' E GRAMMATURE

Articolo 33 – Specifiche tecniche relative ai menù

Articolo 34 – Variazioni al menù

Articolo 35 – Scorte alimentari per emergenze

Articolo 36 – Specifiche tecniche relative alle grammature e alla quantità degli ingredienti

TITOLO VII – DIETE SPECIALI

Articolo 37 – Diete speciali

TITOLO VIII – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 38 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Articolo 39 – Garanzie di qualità

Articolo 40 – Accesso ai documenti di acquisto delle derrate alimentari e rendicontazione

Articolo 41 – Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari

TITOLO IX – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI

Articolo 42 – Obblighi normativi

Articolo 43 – Gestione delle eccedenze alimentari e contenimento dei rifiuti

Articolo 44 – Modalità di manipolazione, cottura, condimento

TITOLO X – VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 45 – Contenitori

Articolo 46 – Mezzi di trasporto

Articolo 47 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti

TITOLO XI – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Articolo 48 – Attività connesse al servizio di distribuzione pasti

Articolo 49 – Arredamenti, attrezzature e linee self-service

Articolo 50 – Stoviglie e materiale vario connesso al servizio di distribuzione pasti

TITOLO XII – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Articolo 51 – Piano di sanificazione

Articolo 52 – Materiale di pulizia e prodotti detergenti e sanificanti

Articolo 53 – Disinfestazione e derattizzazione

Articolo 54 – Gestione dei rifiuti

TITOLO XIII – CONTROLLI DI CONFORMITÀ E CARTA DEL SERVIZIO

Articolo 55 – Conservazione campionature delle preparazioni gastronomiche

Articolo 56 – Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

Articolo 57 – Controlli di qualità da parte della ditta appaltatrice

Articolo 58 – Monitoraggio e valutazione del servizio

Articolo 59 – Carta del servizio e informazione agli utenti

TITOLO XIV – INADEMPIMENTI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROVERSIE

Articolo 60 – Contestazioni

Articolo 61 – Penalità

Articolo 62 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Articolo 63 – Trattamento dati personali

Articolo 64 – Informativa per la sicurezza ex D.lgs nr. 81/08 e smi art. 26

Articolo 65 – Costi sostenuti per la sicurezza

TITOLO XV – CORRISPETTIVI DOVUTI ALLA DITTA APPALTATRICE E MODALITÀ DI LIQUIDAZIONE

Articolo 66 – Remunerazione

Articolo 67 – Revisione del prezzo

Articolo 68 - Controversie

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Articolo 1 – Oggetto della gara

La gara ha per oggetto:

- a) l'affidamento in appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica erogato nel territorio del Comune di Lurago d'Erba a favore degli alunni, insegnanti ed educatori della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado;
- b) la gestione del servizio di ristorazione erogato a favore degli utenti dei servizi estivi per i quali sia richiesto il servizio di preparazione, trasporto, somministrazione pasti mediante scodellamento e riassetto refettori (es. centri estivi comunali, eventuali altre attività estive);
- c) la preparazione e il trasporto di pasti confezionati singolarmente per la consegna domiciliare agli utenti in situazione di fragilità sociale per tutto l'anno solare dal lunedì al sabato.

Articolo 2 – Durata del servizio

L'appalto decorrerà dal 1 settembre 2019 e si concluderà il 31.07.2024.

Articolo 3 – Valore dell'appalto e piano economico finanziario

I costi unitari a pasto stabiliti a base di gara, al netto di Iva sono di seguito indicati.

- Art. 1 punto a) b) c) € 4,50 Iva esclusa

Il valore stimato dell'appalto per il periodo 01.09.2019 – 31.07.2024, basato sul numero presunto di pasti moltiplicato per i corrispettivi unitari sopra indicati, è di **€ 1.477.237,50** Iva esclusa, come dettagliato nella tabella che segue:

Servizio	#media pasti giornalieri	Giorni	# pasti annui
Mensa Scuola dell'Infanzia – Turno Unico ore 12.00 Pasti trasportati dal Centro Cottura della Scuola primaria alla Scuola Infanzia con scodellamento in loco	103	200	20.600
Mensa Scuola Primaria – Primo turno ore 12.30	100	200	20.000
Mensa Scuola Primaria - Secondo turno ore 13.15	35	200	7.000
Mensa Scuola Secondaria – Primo turno ore 13 Pasti trasportati dal Centro Cottura della Scuola primaria alla Scuola Secondaria di primo grado con scodellamento in loco	35	200	7.000

Mensa Scuola Secondaria – secondo turno ore 14.00 Pasti trasportati dal Centro Cottura della Scuola primaria alla Scuola Secondaria di primo grado con scodellamento in loco	30	200	6.000
Centro estivo comunale Pasti trasportati con scodellamento in loco	75	25	1.875
Pasti trasportati e consegnati a domicilio	10	318	3.180
TOTALE PASTI ANNUI PRESUNTI			65.655

BASE D'ASTA pari a E. 295.447,50 (costo annuo) x 5 = Euro 1.477.237,50 (Costo rapportato a cinque anni)

OLTRE A ONERI DELLA SICUREZZA 1.477.237,50 x 0.05% = Euro 738,62

IMPORTO COMPLESSIVO E. 1.477.976,12 DI CUI:

IMPORTO ANNUO E. 295.595,22

IMPORTO A PASTO E. 4,50 E ONERI DI SICUREZZA PER E. 0,002

Le offerte potranno essere formulate solo al ribasso rispetto a tale importo, a pena di esclusione.

Il numero dei pasti utilizzato per il calcolo è desunto dalle tabelle riportate nell'art. 6 "Dimensioni indicative dell'utenza", che si riferiscono all'ultimo anno scolastico concluso (2017/2018).

Il costo per la sicurezza in relazione ai rischi derivanti dalle interferenze (art. 26, comma 5 D.lgs. 81/2008, cfr. D.U.V.R.I. – (Allegato A) è determinato in € 738,62 non soggetti a ribasso.

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Articolo 4 – Attività costituenti il servizio

Le attività principali costituenti il servizio oggetto della gara, meglio dettagliate nei successivi relativi articoli, sono così sintetizzabili:

- approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari;
- produzione dei pasti presso il centro cottura sito presso la Scuola Primaria di Lurago d'Erba, trasporto dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Secondaria di primo grado e comunque ove sarà necessario distribuzione agli utenti;
- predisposizione dei menù e gestione delle diete speciali;
- produzione e trasporto dei pasti confezionati per la consegna domiciliare agli utenti in situazione di fragilità sociale;
- gestione completa del servizio ristorazione, con le medesime modalità in atto durante l'anno scolastico, per gli utenti dei centri estivi comunali e degli altri eventuali servizi estivi comunali

- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo pasti, gestione dei rifiuti (rientra altresì tra le mansioni affidate al personale della ditta la pulizia estemporanea in occasione di episodici eventi di malessere dei bambini durante il consumo dei pasti);
- fornitura e reintegro di stoviglie, contenitori, attrezzature, utensili e materiale vario necessari per la produzione, la conservazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- fornitura e gestione dei materiali di consumo presso i servizi igienici di pertinenza dei refettori scolastici;
- fornitura di derrate aggiuntive saltuariamente richieste dalle scuole per occasioni particolari (es. fornitura di una merenda in occasione dell'open day o altre iniziative scolastiche previste-nonché in occasione delle feste scolastiche (es.: feste di inizio e fine anno scolastico, Natale ed altre festività, ecc.) con fornitura di bevande, torte, biscotti, pizze, focacce o altri generi da concordare;
- fornitura di rinfreschi in occasione di eventi particolari organizzati dall'Amministrazione comunale; fornitura di servizio catering a carattere più formale e completo (es. cene o pranzi a buffet presso il centro anziani); Le proposte di rinfreschi, buffet, catering saranno valutate per l'attribuzione del punteggio offerta tecnica;
- manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, nonché manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi messi a disposizione per la gestione del servizio; saranno totalmente a carico della ditta appaltatrice tutte le opere di adeguamento che si rendessero necessarie a seguito di ispezioni degli organi di controllo nel centro di cottura;
- proposta e realizzazione di interventi/progetti di educazione alimentare, da concordare con l'Amministrazione comunale e la Direzione scolastica con un minimo di n. 1 interventi/progetti all'anno per ogni ordine scolastico e proposte di ulteriori interventi e i progetti specificatamente mirati alla riduzione dello spreco alimentare nelle mense scolastiche (tra i quali, a titolo di esempio, iniziative volte al coinvolgimento degli alunni nella definizione dei menù, nonché i percorsi e le iniziative di educazione alimentare e ambientale.

Articolo 5 – Sedi del servizio

Preparazione dei pasti (cucine):

- **Centro cottura sito presso la Scuola Primaria Istituto Statale Carlo Porta, Piazzale Carlo Porta - Lurago d'Erba**

Distribuzione dei pasti (refettori):

- Scuola dell'Infanzia Istituto Statale Carlo Porta - Via Mons. G. Nava –Lurago d'Erba
- Scuola Primaria Istituto Statale Carlo Porta - Piazzale Carlo Porta – Lurago d'Erba
- Scuola Secondaria di 1° Istituto Statale Carlo Porta - Via Manzoni – Lurago d'Erba

Predisposizione ordini, fornitura e consegna derrate alimentari:

Scuola Primaria Istituto Statale Carlo Porta - Piazzale Carlo Porta

La fornitura dei pasti potrà essere effettuata anche presso le sedi dove saranno organizzati, Centri Ricreativi Estivi Comunali.

- Centro Estivo Scuola dell'Infanzia Istituto Statale Carlo Porta - Via Mons. G. Nava
- eventuale Centro Estivo Scuola Primaria Istituto Statale Carlo Porta - Piazzale Carlo Porta

Il servizio, alla luce di eventuali modificazioni delle sedi scolastiche, dovrà essere adeguato da parte della ditta alla nuova configurazione, che verrà comunicata con congruo anticipo.

Articolo 6 – Dimensione indicativa dell'utenza

Le tabelle seguenti illustrano:

1) per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado (utenze indicate al punto a) dell'art. 1):

- i pasti complessivi erogati nell'anno scolastico 2017/18
- la media dei pasti quotidiani erogati nell'anno scolastico 2017/2018
- la media dei pasti quotidiani registrati nei primi mesi dell'anno scolastico 2018/2019

SCUOLE	A.S. 2017/2018 PASTI ALUNNI	A.S. 2017/2018 MEDIA PASTI QUOTIDIANI	A.S. 2018/2019 MEDIA PASTI QUOTIDIANI
Scuola Infanzia	16.867	84	103
Scuola Primaria	24.922	125	135
Scuola Secondaria	4.115	24	30
TOTALE	45.904	233	268

2) per i docenti della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado:

- i pasti complessivi erogati nell'anno scolastico 2017/18
- la media dei pasti quotidiani erogati nell'anno scolastico 2017/2018
- la media dei pasti quotidiani registrati nei primi mesi dell'anno scolastico 2018/2019

SCUOLE	A.S. 2017/2018 PASTI DOCENTI	A.S. 2017/2018 MEDIA PASTI QUOTIDIANI	A.S. 2018/2019 MEDIA PASTI QUOTIDIANI
Scuola Infanzia	2645	7	7
Scuola Primaria	1.090	5	6

Scuola Secondaria	298	16	17
TOTALE	4.033	28	30

I pasti eventualmente consumati dai docenti di sostegno dipendenti da Cooperative esterne all'Amministrazione comunale devono essere fatturati – praticando il medesimo costo pasto offerto per i docenti statali – direttamente alle Cooperative di riferimento, con le quali la ditta appaltatrice dovrà raccordarsi.

La ditta appaltatrice potrà anche erogare pasti ad altro personale che opera nelle scuole (es. docenti al di fuori dell'attività obbligatoria di servizio per la quale è stabilita la gratuità, personale amministrativo, collaboratori scolastici, altri insegnanti dipendenti dalle Cooperative esterne). Anche in tale eventualità dovrà essere applicato lo stesso costo praticato all'Amministrazione comunale.

3) per gli utenti frequentanti il centro estivo comunale:

- i pasti complessivi erogati nell'estate 2018
- la media dei pasti quotidiani erogati nell'estate 2018

	ESTATE 2018 PASTI COMPLESSIVI		ESTATE 2018 MEDIA PASTI QUOTIDIANI	
	PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI	PASTI ALUNNI	PASTI ADULTI
Centro Estivo "I CARE"	1023	83	74 (nella settimana di massima frequenza) 35 (nella settimana di minima frequenza)	4 (nella settimana di massima frequenza) 3 (nella settimana di minima frequenza)

4) per gli utenti in situazione di fragilità sociale (utenze indicate al punto d) dell'art. 1);

- i pasti complessivi erogati nell'anno 2018
- la media dei pasti quotidiani erogati nell'anno 2018 ;
- la media dei pasti quotidiani registrati nei primi mesi dell'anno 2019.

	ANNO-2018 PASTI COMPLESSIVI	ANNO 2018 MEDIA PASTI QUOTIDIANI	ANNO-2019 MEDIA PASTI QUOTIDIANI
--	--	---	---

Pasti DOMICILIARI	2.180	9	10
-------------------	-------	---	----

I numeri dei pasti sopra indicati sono ovviamente indicativi, poiché possono variare in funzione di differenti esigenze organizzative.

Articolo 7 – Calendario di erogazione del servizio

I servizi di preparazione e distribuzione pasti per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado devono avere luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale, fatte salve eventuali interruzioni dovute a giorni di vacanza stabiliti dai singoli Consigli di Istituto, gite scolastiche, scioperi ed assemblee sindacali delle scuole, consultazioni elettorali o altre cause.

I centri estivi comunali funzionano abitualmente nel mese di luglio con possibilità di estendere il servizio alla prima settimana di agosto dal lunedì al venerdì. L'amministrazione comunale si riserva nel corso della durata dell'appalto di estendere il servizio per centri estivi da organizzarsi anche al mese di giugno e/o alla prima settimana di settembre.

Il servizio pasti a domicilio è rivolto agli utenti che versano in situazioni di fragilità sociale così come individuati nel Regolamento comunale per il funzionamento del servizio mensa approvato con deliberazione di C.C. n. 4 del 09.03.2010. Il servizio è attivo, senza soluzione di continuità, per l'intero anno, dal lunedì al sabato con esclusione dei soli giorni festivi. Per i mesi di luglio e agosto il pasto potrà essere preparato anche presso il centro di cottura alternativo individuato dalla ditta aggiudicatrice.

Sarà comunque facoltà dell'Amministrazione comunale modificare o integrare il calendario di funzionamento dei servizi.

Articolo 8 – Specifiche per i pasti domiciliari

La ditta appaltatrice deve provvedere quotidianamente alla preparazione e al trasporto domiciliare di pasti individuali (attualmente pari a circa 10 unità) agli utenti indicati all'art. 7 del presente Capitolato speciale d'appalto.

Il numero effettivo dei pasti quotidiani da preparare dipende dalle richieste di attivazione del servizio istruite dai Servizi Sociali dell'Ente

Il menù destinato a questa categoria di utenti deve essere predisposto sulla base delle indicazioni, generali e specifiche, di cui ai successivi articoli e deve essere consegnato, in copia, a ciascun utente. Devono essere garantite le diete individuali, dietro richiesta presentata dai Servizi Sociali, dovute a necessità particolari degli utenti (es. patologie, difficoltà di masticazione, decadimento cognitivo).

La consegna dei pasti, che avviene presso il domicilio dell'utente, è effettuata da operatori incaricati dalla ditta appaltatrice che deve mettere a disposizione automezzi idonei al trasporto dei pasti e conformi alle disposizioni di legge.

La consegna dei pasti deve essere effettuata indicativamente tra le ore 11.45 e le 12.15.

La ditta appaltatrice deve porre in atto qualsiasi accorgimento operativo necessario al fine di consentire la massima salvaguardia degli aspetti sensoriali del pasto (soprattutto in merito alle tempistiche di preparazione e confezionamento, nonché alle modalità di trasporto).

La ditta appaltatrice deve impiegare, per il trasporto, contenitori conformi alle richieste di cui al successivo art. 47 e in numero sufficiente per garantire un servizio puntuale ed efficiente; devono essere tempestivamente sostituiti i contenitori usurati.

Tutti i contenitori utilizzati per questi utenti devono, al rientro della consegna, essere lavati e sanificati a cura della ditta appaltatrice.

Articolo 9 – Servizio di ristorazione per centri estivi comunali-ed altri eventuali servizi estivi comunali

Alla ditta appaltatrice è richiesta la gestione del servizio ristorazione per il centro estivo comunale; per il quale è richiesta la gestione completa del servizio mensa, con le medesime modalità in atto durante l'anno scolastico e con l'inclusione della fornitura della merenda per ciascun utente (bambini e adulti).

Per altri centri estivi eventualmente attivati rivolti ai ragazzi in età scolare residenti nel territorio comunale, l'operatore economico aggiudicatario s'impegna altresì a garantire lo svolgimento del servizio alle medesime condizioni offerte per il presente appalto, anche mediante il solo pasto trasportato.

Articolo 10 – Organizzazione di rinfreschi, catering, fornitura di derrate e materiale complementare

Come indicato all'art. 4, la ditta appaltatrice – su richiesta dell'Amministrazione comunale – dovrà predisporre rinfreschi in occasione di eventi particolari organizzati dall'Amministrazione comunale.

Indicativamente potranno essere richiesti – a seconda dell'evento e dell'orario – rinfreschi con generi alimentari dolci e/o salati (es. pasticcini, biscottini da the, torte, dolci tipici, salatini, tartine mignon farcite, pizzette e focaccine, patatine ecc.) e bevande (spumante, analcolici, succhi di frutta, bibite, acqua, the e/o caffè) (max 3 volte all'anno per circa 150 persone).

Potranno dunque essere richiesti, a titolo di esempio, rinfreschi per “merende”, “aperitivi”, “coffee break”.

Potrà anche essere richiesta, occasionalmente, la fornitura di servizi catering a carattere più formale e completo: a titolo di esempio cene o pranzi a buffet (max 2 volte all'anno per circa 150 persone).

Per l'organizzazione degli eventi suddetti la ditta dovrà provvedere all'allestimento e disallestimento dei tavoli, alla fornitura di tutto quanto necessario (derrate e materiale complementare, es. stoviglie e tovagliato) e alla presenza di addette per il servizio.

Le sedi presso le quali organizzare gli eventi richiesti saranno di volta in volta stabiliti dall'Amministrazione comunale.

Articolo 11 – Variazione dell'entità dei servizi /Autorizzazione alla produzione dei pasti nella cucina

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento nel corso dell'esecuzione del contratto, la variazione dell'entità dei servizi richiesti. Con la dizione “variazione dell'entità dei servizi” si intende la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per la medesima tipologia di utenza oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari, al momento non previste specificamente dal presente capitolato.

In caso di estensione dei servizi il costo del pasto sarà uguale al corrispondente costo in vigore per servizi ritenuti simili.

A titolo esemplificativo:

- è considerata variazione dell'entità dei servizi la fornitura di pasti a gruppi di ragazzi temporaneamente ospitati, con scopi istituzionali, sul territorio comunale;
- è considerata variazione dell'entità dei servizi la richiesta di fornitura pasti completi per un eventuale servizio mensa per dipendenti comunali.

Su richiesta della Ditta e compatibilmente con le possibilità logistiche e organizzative, l'Amministrazione potrà autorizzare la produzione di pasti nelle proprie cucine, destinati ad altre Amministrazioni o enti.

Articolo 12 – Interruzione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio esclusivamente nei seguenti casi:

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

In caso di sciopero dei dipendenti dell'affidatario, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'affidatario e il Concedente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con il Concedente, sulla base di quanto definito al successivo articolo. In tal caso il prezzo del cestino o del pasto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto e verrà fatturato completamente al Comune.

- b) Interruzione temporanea del servizio su istanza del Concedente.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data preventiva comunicazione all'affidatario, il Concedente riconoscerà all'affidatario un indennizzo pari al 10% del valore della fornitura giornaliera a riconoscimento parziale del costo sostenuto.

- c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

Al verificarsi di interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio, dovranno essere concordate tra l'affidatario e il Concedente soluzioni organizzative tali da permettere di evitare o ridurre a livelli accettabili i disagi per l'utenza. Le procedure di emergenza definite dal Concessionario per fronteggiare tali evenienze devono essere presentate in sede di gara.

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

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

Articolo 13 – Subappalto

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio di trasporto/veicolazione dei pasti, di effettuazione delle analisi di laboratorio, di manutenzione ordinaria, straordinaria, di

disinfestazione/derattizzazione che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016; in mancanza di tali indicazioni il subappalto **è vietato**.

È vietato il subappalto anche parziale del servizio di ristorazione a pena di nullità.

Il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, **il divieto di subappalto**:

- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

Il concorrente indica, ai sensi dell'art. 105 comma 6 del D.Lgs. 50/2016, una terna di subappaltatori con riferimento a ciascuna tipologia di prestazione omogenea. In tale caso il medesimo subappaltatore può essere indicato in più terne.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta **l'esclusione** del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

TITOLO II – LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI

Articolo 14 – Locali, impianti, attrezzature ed arredi per la preparazione e la consumazione dei pasti.

L'Amministrazione consegnerà alla ditta appaltatrice - per il periodo di vigenza del contratto – i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili disponibili per il funzionamento dei servizi oggetto dell'appalto.

Prima dell'avvio del servizio, l'Amministrazione comunale e la ditta appaltatrice redigeranno in contraddittorio e sottoscriveranno apposito verbale di consegna degli impianti, attrezzature e arredi.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di consentire alle scuole l'utilizzo dei refettori per eventuali attività eccezionali (es. feste e/o riunioni), su esplicita richiesta del Dirigente Scolastico e condizionando l'assenso al ripristino delle condizioni di consegna da parte degli utilizzatori (per quanto attiene alla pulizia e alla collocazione degli arredi).

L'Amministrazione comunale si riserva altresì di concedere ad associazioni del territorio l'utilizzo dei locali mensa delle scuole per lo svolgimento di manifestazioni od eventi vari: anche in queste circostanze la pulizia e il ripristino dei locali, al termine dell'utilizzo, sono a carico degli utilizzatori.

L'utilizzo dei refettori, pertanto, non è destinato in via esclusiva alla ditta appaltatrice.

Articolo 15 – Sostituzione e integrazione attrezzature e arredi

Spetta alla ditta appaltatrice sostituire a proprie spese le attrezzature, gli arredi (inclusi tavoli e sedie dei refettori) e gli utensili non più idonei per garantire il regolare svolgimento del servizio. La ditta appaltatrice, durante lo svolgimento dell'appalto, provvede a proprie spese anche all'integrazione della dotazione comunale con ogni tipo di attrezzatura, arredo, utensile che riterrà necessario per l'ottimale espletamento del servizio, anche seguendo le richieste e le indicazioni suggerite dall'Amministrazione comunale.

In particolare, provvede al reintegro della dotazione di stoviglie, utensili, contenitori per il trasporto dei pasti e altri articoli complementari ed accessori, che risultino deteriorati, rotti o che comunque vengano a mancare nel corso dell'appalto.

La ditta appaltatrice, in caso di sostituzioni e integrazioni di attrezzature, deve prevedere apparecchi funzionanti con il minor consumo energetico. In particolare, qualora necessari, dovranno essere acquistati lavastoviglie e forni appartenenti alla classe A, frigoriferi e congelatori appartenenti alla classe A+.

Entro l'inizio dell'anno scolastico 2019/2020, la ditta appaltatrice deve fornire e installare le attrezzature e arredi come da dettaglio capitolato art. 49).

La ditta appaltatrice deve trasmettere all'Amministrazione comunale copia delle bolle relative ai beni forniti, che rimarranno acquisiti al patrimonio comunale.

Eventuali migliorie relative alla sostituzione e integrazione delle attrezzature, rispetto alle richieste di cui ai relativi articoli del presente Capitolato, saranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio offerta qualità del progetto tecnico .

Articolo 16 – Modifiche strutturali

La Ditta appaltatrice si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti, senza autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

Entro l'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 – o prima, se fattibile, e previa condivisione con l'Amministrazione – la ditta appaltatrice deve provvedere (raccordandosi per gli aspetti tecnici con il Settore Lavori Pubblici) nella scuola secondaria di primo grado alla predisposizione di idonea linea self – service di distribuzione (provvedendo altresì all'esecuzione degli interventi tecnici ed impiantistici necessari) nonché all'installazione di lavastoviglie e relativi interventi impiantistici.

Eventuali migliorie relative a modifiche strutturali e riqualificazione dei locali concessi per lo svolgimento del servizio, rispetto alle richieste di cui ai relativi articoli del presente Capitolato, saranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio offerta qualità del progetto tecnico.

Articolo 17– Manutenzione ordinaria, straordinaria e gestione delle emergenze

La ditta appaltatrice deve provvedere alla manutenzione, ordinaria e straordinaria, di tutte le attrezzature e degli arredi presenti nelle strutture messe a disposizione per l'espletamento del servizio, intervenendo per risolvere eventuali guasti, con oneri a proprio carico.

Ogni guasto/inconveniente e il relativo intervento effettuato devono essere segnalati tempestivamente all'Amministrazione comunale.

È altresì a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali utilizzati per la gestione del servizio.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro Cottura, della cucina e dei refettori.

Nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura dei locali (cucina, magazzini, refettori e bagni), e la relativa pulizia, da effettuarsi almeno una volta – per ogni locale - nel corso di svolgimento dell'appalto.

Particolare attenzione deve essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità, l'efficienza e la sicurezza delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e dei locali.

La ditta appaltatrice è tenuta anche ad effettuare lavori o modifiche che si rendessero necessarie per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per ogni intervento di manutenzione eseguito, la ditta appaltatrice deve consegnare all'Amministrazione, il giorno successivo all'intervento, copia della bolla di lavorazione, rilasciata dal tecnico intervenuto, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Al termine di ogni anno scolastico, inoltre, la ditta deve far pervenire all'Amministrazione comunale una relazione, descrittiva e riepilogativa degli interventi di manutenzione eseguiti, e la programmazione di quelli da effettuare.

Il piano di manutenzione predisposto dalla ditta appaltatrice dovrà essere consegnato all'Amministrazione comunale all'inizio del servizio.

Il piano di manutenzione dovrà prevedere la tempistica entro cui saranno effettuati gli interventi di assistenza richiesti a seguito di guasti alle attrezzature, precisando che per intervento di assistenza si intende la risoluzione del problema (riparazione o sostituzione, anche temporanea) dell'apparecchiatura guasta. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di sanzionare, con l'applicazione delle penalità descritte al successivo art. 61, eventuali ritardi – rispetto alle tempistiche comunicate - nell'esecuzione degli interventi di ripristino dei guasti. La ditta dovrà comunque impegnarsi ad individuare le soluzioni più opportune affinché i guasti alle attrezzature di cucine e refettori non rechino disagi all'utenza (es. cambi di menù, utilizzo di stoviglie monouso ecc.) per periodi superiori a 3 giorni.

Sono inoltre a carico della ditta appaltatrice:

- l'esecuzione, per 2 volte nel corso di ciascun anno scolastico, di analisi di verifica dell'acqua utilizzata presso il centro cottura, secondo i parametri stabiliti dalla normativa vigente, e la consegna all'Amministrazione comunale delle relative certificazioni;
- l'esecuzione annuale di analisi di verifica, secondo i parametri stabiliti dalla normativa vigente, dell'acqua utilizzata presso la cucina;
- l'esecuzione per 2 volte nel corso di ciascun anno scolastico di analisi di verifica, secondo i parametri stabiliti dalla normativa vigente, dell'acqua utilizzata presso le scuole dotate di erogatori di acqua di rete; la manutenzione e l'assistenza tecnica dell'impianto di rilevazione gas e incendi;
- gli interventi di manutenzione (che rientrano nelle competenze sopra indicate) prescritti dalla ATS a seguito di sopralluoghi ispettivi;
- gli interventi più opportuni, a discrezione della ditta, finalizzati alla soluzione delle problematiche dipendenti dalla particolare durezza dell'acqua comunale e frequentemente evidenziate nel normale funzionamento delle lavastoviglie;
- l'individuazione delle soluzioni più opportune, da condividere con l'Amministrazione comunale, al fine di sopperire ad imprevisti ed emergenze che impediscano l'utilizzo di una cucina. In particolare, la ditta appaltatrice dovrà impegnarsi ad avere la disponibilità – in caso di emergenza non altrimenti affrontabile – di un centro cottura alternativo, situato ad una distanza tale da garantire un periodo non superiore a 45 minuti tra la preparazione finale dei pasti e l'inizio del servizio di distribuzione, oppure di una cucina mobile.

La ditta dovrà anche garantire, in caso di imprevisti ed emergenze che impediscano l'utilizzo di un refettorio, la disponibilità ad individuare soluzioni alternative che riducano il più possibile i disagi all'utenza.

Le attività di gestione delle emergenze poste in atto dalla ditta saranno valutate per l'attribuzione del punteggio offerta-tecnica.

TITOLO III – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Articolo 18 – Responsabilità

La ditta appaltatrice si assumerà ogni responsabilità per danni alle persone o alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

La ditta si obbligherà a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

Articolo 19 – Assicurazioni

La ditta appaltatrice è tenuta a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della responsabilità civile verso terzi connessa alla gestione e allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, con un massimale R.C.T. non inferiore ad € 5.000.000,00 per ogni sinistro e con un sottolimito non inferiore ad € 2.500.000,00 per R.C.O. Tale importo non rappresenta un limite alla responsabilità dell'Appaltatore.

Copia conforme all'originale di detta polizza assicurativa contratta dall'impresa a copertura dei rischi sopra indicati, nonché degli eventuali successivi aggiornamenti, dovrà essere consegnata alla stazione appaltante, unitamente alla dichiarazione con cui l'impresa esoneri il Comune da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni arrecati nell'esercizio della propria attività a terze persone e/o a cose, entro il termine di inizio dell'appalto, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

La copertura assicurativa deve comprendere i rischi di avvelenamento e tossinfezione alimentare degli utenti, di cui la ditta appaltatrice si assume in via esclusiva tutte le responsabilità, nonché quelli derivanti da danni alle strutture e agli impianti consegnati dall'amministrazione comunale.

Resta inteso che la responsabilità relativa alla verifica della buona tenuta delle attrezzature e alla segnalazione della necessità di interventi sugli impianti è affidata alla ditta stessa.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre assicurare il proprio personale contro gli infortuni.

Copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) dovrà essere prodotta secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

Articolo 20 – Spese contrattuali

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del D. Lgs. 50/2016 e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20) sono a carico dell'aggiudicatario.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro - relative alla stipulazione del contratto.

Articolo 21 – Autorizzazioni per il funzionamento degli spazi mensa

L'aggiudicazione dell'appalto con atto formale costituirà titolo per la presentazione delle necessarie pratiche SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività), relativamente ai locali messi a disposizione per l'espletamento dei servizi individuati dal presente capitolato e nel rispetto delle norme sanitarie.

La ditta appaltatrice si impegna, a propria cura e spese, ad espletare sollecitamente le necessarie formalità per presentare la SCIA per l'esercizio dell'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande tramite il portale <http://www.impresainungiorno.gov.it>.

La presentazione della SCIA tramite il portale della Camera di Commercio <http://www.impresainungiorno.gov.it> è condizione essenziale per l'inizio dell'attività oggetto dell'appalto.

Articolo 22 – Spese inerenti al servizio

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le spese relative alle utenze del centro cottura di Piazzale Carlo Porta relative al consumo di gas e telefono nonché e le spese necessarie per l'intestazione delle utenze suddette.

L'Amministrazione comunale provvede invece alle spese relative alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica, telefono relativi ai locali refettori.

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le altre spese, non esplicitamente previste in questo articolo, che derivino dall'introduzione di migliorie/innovazioni concordate con l'Amministrazione comunale.

Articolo 23 – Conservazione e consegna documentazione per eventuali contributi dei quali il comune può risultare beneficiario

La ditta appaltatrice, deve assicurare la necessaria collaborazione e produrre, se richiesto dall'Amministrazione comunale, qualsiasi documentazione amministrativa e contabile volta al recupero di eventuali contributi – presenti e futuri – dei quali il Comune potrebbe essere beneficiario.

Articolo 24 – Obblighi relativi alla commissione mensa

È attiva una Commissione Mensa – prevista e disciplinata da apposito regolamento comunale – che consente la partecipazione diretta degli utenti alla definizione di misure connesse al funzionamento e al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica.

La ditta appaltatrice deve consentire l'accesso alla cucina e ai refettori dei membri della Commissione Mensa ogni qualvolta si presentino.

La frequenza di detti sopralluoghi è stabilita autonomamente dalla Commissione Mensa: in alcuni periodi sono effettuati anche più sopralluoghi alla settimana (talora può accadere che, nella stessa giornata, si svolgano più ispezioni).

Nel corso del sopralluogo presso i refettori deve essere garantito ai componenti della Commissione Mensa un assaggio di ogni portata del menù giornaliero somministrato agli utenti. I membri della Commissione Mensa consegneranno il verbale redatto al Responsabile del Settore Affari Generali che interrogherà tempestivamente l'operatore economico circa gli eventuali disagi/disservizi rilevati.

La ditta appaltatrice deve anche garantire la partecipazione del proprio personale (es. direttore del servizio, capo cuoco del Centro Cottura, dietista) alle periodiche riunioni della Commissione Mensa, abitualmente convocate in Comune.

La ditta appaltatrice deve tenere a disposizione dei rappresentanti della Commissione Mensa idoneo vestiario (camici e copricapo), monouso o riutilizzabile, da indossare durante le visite alla cucina e ai refettori.

TITOLO IV – PERSONALE

Articolo 25 – Disposizioni generali relative al personale – clausola sociale di prioritario assorbimento degli addetti

Il personale deve possedere tutti i requisiti professionali ed essere in possesso di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti in relazione all'incarico ricoperto.

Tutto il personale addetto alla produzione e alla distribuzione dei pasti, nonché la dietista e il personale direttivo, deve essere regolarmente assunto dalla ditta appaltatrice, la quale deve garantire la piena attuazione degli obblighi di legge in materia assicurativa e previdenziale e il rispetto di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal C.C.N.L. del settore, sollevando il Comune da ogni responsabilità in caso di violazione dei requisiti che disciplinano la materia.

La ditta appaltatrice, per dimostrare all'Amministrazione comunale di aver provveduto a quanto sopra, deve esibire, a richiesta, idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali e assicurativi.

Deve anche garantire l'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, provvedendo alle coperture assicurative previste dalla legge.

La ditta appaltatrice dovrà altresì attenersi agli adempimenti richiesti dall'Autorità Sanitaria competente in merito a disposizioni concernenti la profilassi sanitaria per addetti operanti nelle collettività scolastiche (es. obblighi vaccinali).

Articolo 26 – Organico

Il numero di persone impiegate dalla ditta appaltatrice deve essere tale da garantire costantemente un servizio di qualità, efficiente, tempestivo, ordinato.

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio ed entro il 30 novembre di ciascun anno scolastico, dovrà comunicare all'Amministrazione comunale, per ciascuna sede di svolgimento del servizio, la dotazione di personale, le relative qualifiche professionali (oltre a C.V. completo per direttore, dietista e cuochi) e l'orario di lavoro. Dovranno essere comunicate anche tutte le successive variazioni.

Presso la cucina gestita dalla ditta appaltatrice, il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco responsabile, con qualifica professionale idonea e comprovata esperienza (almeno triennale) nell'ambito della ristorazione scolastica.

Relativamente al personale addetto alla distribuzione dei pasti presso tutti refettori, deve essere garantita la presenza di 1 operatore ogni 35 utenti, con oscillazione accettabile del 20%.

Tale rapporto è riferito esclusivamente alla distribuzione dei pasti: tuttavia resta inteso che deve essere assicurato un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le altre attività connesse (es. allestimento/disallestimento refettorio, distribuzione merende mattutine e pomeridiane, pulizia). Solo per i refettori nei quali è prevista la distribuzione dei pasti con modalità self-service può essere derogato il suddetto rapporto operatore/utente, in funzione delle effettive necessità.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno, pertanto, che la ditta appaltatrice limiti i trasferimenti di personale tra un plesso e l'altro e che tale personale non sia, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. Tuttavia, l'Amministrazione comunale, per il

buon andamento del servizio, si riserva la possibilità di richiedere alla ditta il trasferimento del personale da un plesso ad un altro, per serie ragioni di opportunità (problematiche nei rapporti interpersonali, incompatibilità, ecc.)

Il personale addetto alla preparazione dei pasti per gli anziani, anche nel periodo estivo e nelle giornate del sabato, deve essere tale, per consistenza numerica e professionalità, da garantire un buon livello qualitativo del servizio.

La società appaltatrice deve procedere alla stesura di un piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale con particolare riferimento:

- al numero di unità di personale impiegato presso la Scuola Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di Primo Grado e presso il Centro di cottura;
- ai curricula ed esperienza professionale e alla presenza di titoli qualificativi;
- alla costante formazione del personale;
- alla presenza di personale qualificato alla sorveglianza degli alunni, da garantirsi per ogni turno, nel locale mensa della scuola secondaria di primo grado E. Fermi con rapporto 1:25, come da CCNL Scuole vigente;
- alla presenza di personale qualificato alla sorveglianza degli alunni, da garantirsi per ogni turno, nel locale mensa della scuola Primaria con rapporto 1:25, come da CCNL Scuole vigente qualora, nel corso dell'intera durata dell'appalto, se ne ravvisasse la necessità;
- alla proposta di un progetto di inserimento lavorativo presso la Ditta Appaltatrice per tutta la durata dell'appalto, di soggetti in situazione di disagio economico accertato dai Servizi Sociali del Comune. Il progetto dovrà specificare il numero dei lavoratori che la ditta aggiudicataria sarà disposta ad impiegare, la mansione, il piano orario, l'inquadramento contrattuale e la retribuzione;

Saranno valutate ai fini dell'attribuzione del punteggio offerta qualità tecnica.

Articolo 27 – Direzione del servizio

La direzione dei servizi oggetto del presente appalto deve essere affidata ad un “Direttore Mensa” con titolo di studio, professionalità ed esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica, tali da garantire una costante valutazione igienico-sanitaria e dietetico-nutrizionale complessiva del servizio.

Il Direttore, diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale e degli altri soggetti destinatari del servizio (famiglie, istituzioni scolastiche, commissione mensa), deve garantire una presenza congrua nei centri di produzione pasti e una presenza periodica, o comunque ogni volta se ne ravvisi la necessità, nei terminali di consumo.

Il Direttore deve essere reperibile in qualsiasi momento, durante l'orario di lavoro, dal personale dell'Amministrazione comunale preposto al controllo del servizio di ristorazione scolastica.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (per ferie, malattia ecc.), la ditta appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con altro Direttore, dandone comunicazione all'Amministrazione comunale.

Articolo 28 – Dietista

La ditta appaltatrice deve impiegare per il Comune di Lurago d'Erba, una figura professionale di dietista, alla quale affidare la programmazione e la periodica revisione dei menù, nonché la predisposizione dei menù individuali degli utenti con dieta speciale.

La dietista deve avere esperienza almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica e garantire la propria presenza congrua settimanale.. È competenza della dietista gestire i contatti con le famiglie degli utenti con dieta speciale e mantenere i rapporti con il personale scolastico affinché siano costantemente conosciuti ed aggiornati, nel rispetto del trattamento dei dati personali, i nominativi degli utenti con dieta speciale.

I menù e le relative rielaborazioni dovranno essere prontamente trasmessi all'Amministrazione comunale, la quale si riserva la facoltà di suggerire e proporre eventuali modifiche che la ditta è tenuta ad accogliere.

La dietista è la diretta interlocutrice dell'Amministrazione per tutto quanto concerne menù e diete speciali.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre mettere a disposizione per il Comune di Lurago d'Erba, una figura professionale di tecnologo alimentare, (individuato nell'Albo professionale specifico) con esperienza di almeno tre anni.

Articolo 29 – Reintegro del personale mancante

La ditta appaltatrice deve garantire la continuità e l'efficienza di tutti i servizi oggetto dell'appalto provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente e avendo cura di operare la sostituzione con personale della medesima qualifica professionale.

In caso di assenza del personale la ditta è tenuta a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Articolo 30 – Formazione e aggiornamento

La ditta appaltatrice, prima dell'avvio del servizio, deve organizzare un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche che costituiscono il servizio. All'incontro potrà partecipare il personale dell'Amministrazione comunale (alla quale dovranno pertanto essere comunicati data e orario di svolgimento) .

Il personale della ditta appaltatrice deve essere costantemente aggiornato sull'igiene alimentare, sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, sulle disposizioni normative relative alla tutela della privacy e sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

La ditta appaltatrice deve altresì prevedere attività formativa per il proprio personale sulle seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

L'inserimento di nuovi operatori – specialmente nei terminali di consumo – deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

Il programma di formazione iniziale dovrà essere presentato all'Amministrazione comunale, prima dell'avvio del servizio. L'Amministrazione comunale dovrà altresì essere informata – tempestivamente

e per iscritto – in merito ai successivi programmi e ai calendari annuali dei corsi di formazione e di aggiornamento, ai quali potrà partecipare personale delegato dall'Amministrazione stessa.

Il piano di formazione del personale addetto sarà valutato ai fini dell'attribuzione del punteggio offerta qualità tecnica

Articolo 31 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, e dispositivi di protezione individuale da indossare per lo svolgimento di ogni operazione a rischio, come previsto dalle norme in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Devono essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e per le operazioni di sanificazione.

Il personale dovrà indossare il cartellino identificativo, nel rispetto della vigente normativa in materia di Privacy.

TITOLO V – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 32 – Sicurezza sui luoghi di lavoro

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

In particolare, la ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi determinati dalla gestione del servizio.

In attuazione di quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 81/2008 "Testo Unico della Sicurezza", l'Allegato 4 riporta la comunicazione informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui dovranno operare i lavoratori della appaltatrice e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate.

Prima della stipulazione del contratto l'aggiudicataria dovrà sottoscrivere il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza, previsto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, predisposto dall'Amministrazione comunale e allegato al presente capitolato (Allegato A). Per interferenza si intende ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

Il DUVRI, prima della stipulazione del contratto, sarà completato con i dati del futuro appaltatore, che, sulla base della propria esperienza, potrà anche proporre integrazioni che garantiscano una migliore sicurezza del lavoro.

La ditta sarà tenuta ad attenersi scrupolosamente all'osservanza delle misure di prevenzione e di emergenza e ad informare e formare il proprio personale: l'informazione e la formazione citata potrà essere rivolta – se richiesto dall'Amministrazione comunale La ditta appaltatrice dovrà predisporre e/o integrare la segnaletica specifica che illustri le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La ditta, inoltre, dovrà prendere visione dei piani di evacuazione esistenti e predisporre – per i locali utilizzati per i servizi oggetto dell'appalto, inclusi cucina e locali annessi – un proprio piano di emergenza e di evacuazione che non dovrà contrastare con quelli esistenti nei singoli plessi scolastici.

Il piano di emergenza e di evacuazione dovrà essere consegnato all'Amministrazione comunale.

TITOLO VI – MENU' E GRAMMATURE

Articolo 33 – Specifiche tecniche relative ai menù

La ditta appaltatrice deve elaborare i menù destinati a ciascuna fascia di utenti ai quali è rivolto il servizio ristorazione scolastica (scuola dell'infanzia, scuola primarie, scuola secondaria di primo grado, anziani/adulti in situazione di fragilità sociale, servizi estivi).

I menù, articolati almeno su 4 settimane di rotazione, devono essere previsti con minimo due varianti stagionali: una per il periodo “autunno-inverno” e una per il periodo “primavera-estate”: si concorderanno con l'Amministrazione comunale i periodi di vigenza.

Dovrà tuttavia essere previsto un menù tipicamente “estivo”, da adottare per i servizi estivi e le strutture ancora in attività al termine delle lezioni della scuola primaria e secondaria di primo grado (scuola infanzia, centri estivi, pasti domiciliari).

I suddetti periodi potranno subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche, previo accordo tra le parti.

I menù devono essere sottoposti a revisione prima dell'inizio di ciascun anno scolastico.

Tutti i menù dovranno essere approvati dall'ATS Insubria – Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria UOC Igiene Alimenti e Nutrizione di Como.

Il menù di riferimento (invernale ed estivo) è quello attualmente in vigore ed elaborato dal competente servizio dell'A.T.S. Insubria di Como, Allegati 1 e 2.

Entro l'inizio delle attività dovranno essere consegnati all'Amministrazione comunale i menù da adottare nell'anno scolastico 2019/2020. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di suggerire eventuali modifiche, che la ditta è tenuta ad accogliere.

Lo schema alimentare del pranzo deve avere, per tutti gli utenti, la seguente struttura:

primo piatto, secondo piatto (o, in sostituzione delle due portate, piatto unico), contorno, pane a ridotto contenuto di sale, frutta (che potrà essere anticipata al mattino, come oltre specificato), acqua dell'acquedotto comunale somministrata in caraffe di vetro. In caso di emergenze, per i pasti a domicilio, per i pasti consumati dai centri estivi comunali ed eventualmente per altre necessità (es. diete speciali, feste, colazioni al sacco) è consentito l'utilizzo di acqua oligominerale, naturale ed eventualmente addizionata di anidride carbonica, in contenitori a perdere della capacità di lt. 1,500 e di lt. 0,500 (questi ultimi utilizzati per le colazioni al sacco).

La merenda pomeridiana è prevista solo per i bambini della scuola dell'infanzia e per gli utenti dei centri ricreativi estivi comunali (salvo diversa richiesta che riguardi anche gli utenti degli altri servizi estivi).

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire, senza alcun onere per l'amministrazione comunale, la fornitura, l'installazione, la manutenzione periodica di sistemi di filtraggio dell'acqua potabile derivante dalla rete acquedottistica da installare presso i refettori della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, assicurando il servizio in bottiglie di plastica esclusivamente in caso di mancata erogazione di acqua da parte dell'acquedotto.

I menù devono essere elaborati considerando e conciliando le seguenti necessità:

- attuare le indicazioni nutrizionali predisposte dagli enti competenti (es. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate nel 2010 dalla Conferenza Stato-Regioni; atti di indirizzo nutrizionale predisposti dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ATS Insubria, con particolare riferimento alle Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica Regione Lombardia Anno 2016 ATS Insubria);
- valutare la differente modalità organizzativa delle utenze cui il menù è destinato (consumo in loco o consumo differito);
- assicurare il rispetto della stagionalità, in particolare dei prodotti ortofrutticoli freschi (con riferimento anche alle tabelle contenute nelle "Linee guida Regione Lombardia 2016 e Linee Guida Ristorazione scolastica 2016 ATS Insubria) e delle preparazioni gastronomiche.

Devono altresì essere mantenute le seguenti consuetudini:

- assecondare le eterogenee abitudini dei vari plessi scolastici in merito alla distribuzione della frutta e della merenda (es. gli alunni della scuola dell'infanzia consumano la frutta a metà mattina; gli alunni di una scuola dell'infanzia consumano parte del pane a metà mattina; gli alunni della scuola primaria consumano la frutta al termine del pranzo; le scuole secondarie di primo grado consumano la frutta al termine del pranzo); poiché i piatti unici, notoriamente, non risultano graditi all'utenza, se inseriti nel menù devono essere accompagnati – se ritenuto necessario e di volta in volta concordato - da mezza porzione di secondo piatto;
- predisporre il menù facendo in modo che, pur senza apportare temporanee variazioni al menù, nei venerdì del periodo quaresimale sia previsto un pranzo "di magro";
- prevedere la sostituzione di una preparazione gastronomica, con altra di equivalente valore nutrizionale, qualora si riscontri una ripetuta e generale valutazione negativa dall'utenza;
- soddisfare le esigenze particolari degli utenti anziani (es. alternare primi piatti asciutti ai primi piatti in brodo; preferire le verdure cotte ad eccezione dei pomodori che risultano invece graditi; proporre formati delle paste asciutte tendenzialmente piccoli; prevedere ricette e/o tagli di carne che possano risultare adeguatamente morbidi; proporre solo eccezionalmente la pizza; alternare, come fine pasto, dessert a frutta cotta e fresca);
- con riferimento al rispetto della stagionalità, non proporre primi piatti in brodo nei menù destinati ai servizi estivi e prevedere la sostituzione dei primi piatti in brodo o dei primi piatti freddi qualora particolari condizioni meteorologiche lo richiedessero;
- aggiungere al menù di una giornata dolci caratteristici o prodotti particolari in occasione di ricorrenze o festività, come Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico (es. pandoro, chiacchiere, ovetto di cioccolato con sorpresa ecc.); sarà facoltà dell'Amministrazione chiedere in queste occasioni – previa consultazione della Commissione Mensa – anche la preparazione di un menù particolare;

- proporre, nel corso di ciascun anno scolastico, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, almeno 1 o 2 giornate a tema (es. "giornata della colazione", "giornata della frutta", "menu regionali", ecc.) provvedendo altresì alla predisposizione e consegna a ciascun utente del relativo materiale informativo: tali occasioni particolari dovranno essere preventivamente condivise con la Commissione Mensa e con l'Amministrazione comunale;
- favorire il consumo della frutta, all'intervallo mattutino, nella scuola primaria, consegnando frutta di facile consumo (anche di IV gamma) e sempre varia nell'arco della settimana (non meno di 3 varietà nella stessa settimana e, almeno una volta, banana), nell'ambito degli indirizzi ATS Insubria.
- assicurare che, all'interno dello stesso plesso scolastico, sia distribuita a tutte le classi la medesima tipologia di frutta;
- stampare e consegnare ad ogni utente, in tempo utile, copia dei vari menù in vigore per l'anno scolastico;
- esporre copia dei menù in vigore in ciascun refettorio.

Qualora fosse necessario predisporre la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (per cause di forza maggiore che impediscano la regolare preparazione e/o distribuzione dei pasti, o per gite abitualmente richieste solo per i centri ricreativi estivi e saltuariamente per le scuole), dovrà essere assicurata la seguente composizione (riservandosi la facoltà di un graduale adeguamento alle più recenti indicazioni ATS in merito alla composizione dei pranzi al sacco):

SCUOLA DELL'INFANZIA

- n° 1 panino morbido (50 gr.) con prosciutto cotto (30/40 gr.) oppure formaggio (20/30 gr.) e verdure a piacere (come suggerito dalle più recenti Linee di indirizzo ATS)
- n° 1 focaccina morbida (60/80 gr.)
- n° 1 succo di frutta (200 ml.)
- n° 1 merendina (gr. 40/50 – tipo croissant, plum-cake, torta margherita) oppure n° 1 barretta di cioccolato o altro snack oppure n° 1 pacchetto di crackers
- n° 1 banana o altro frutto fresco di stagione (gr. 150/200)
- n° 1 bottiglietta acqua oligominerale naturale (500 ml.)

SCUOLA PRIMARIA

- n° 1 panino morbido (80 gr.) con prosciutto cotto (40/50 gr.) oppure formaggio (30/40 gr.) e verdure a piacere (come suggerito dalle più recenti Linee di indirizzo ATS)
- n° 1 focaccina morbida (80 gr.)
- n° 1 succo di frutta (200 ml.)
- n° 1 merendina (gr. 40/50 – tipo croissant, plum-cake, torta margherita) oppure n° 1 barretta di cioccolato o altro snack oppure n° 1 pacchetto di crackers
- n° 1 banana o altro frutto fresco di stagione (gr. 150/200)

- n° 1 bottiglietta acqua oligominerale naturale (500 ml.)

SCUOLA SECONDARIA E ADULTI

- n° 1 panino morbido (50 gr.) con prosciutto cotto (40/50 gr.)
- n° 1 panino morbido (50 gr.) con formaggio (30/40 gr.)
- verdure a piacere (come suggerito dalle più recenti Linee di indirizzo ATS)
- n° 1 focaccina morbida (80 gr.)
- n° 1 succo di frutta (200 ml.)
- n° 1 merendina (gr. 40/50 – tipo croissant, plum-cake, torta margherita) oppure n° 1 barretta di cioccolato o altro snack oppure n° 1 pacchetto di crackers
- n° 1 banana o altro frutto fresco di stagione (gr. 150/200)
- n° 1 bottiglietta acqua oligominerale naturale (500 ml.)

Ogni pasto al sacco dovrà essere confezionato in sacchetti individuali per uso alimentare, completato con tovaglioli di carta a perdere e bicchieri monouso; dovranno altresì essere forniti appositi contenitori che consentano, sino al consumo, il mantenimento delle temperature previste dalle vigenti normative.

Articolo 34 – Variazioni al menù

Nessuna variazione al menù programmato potrà, di norma, essere apportata da parte della ditta appaltatrice ai menù in vigore approvati dall'ATS Insubria.

. È consentita, tuttavia, una variazione temporanea al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto; in tal caso la variazione al menù sarà autorizzata per il tempo ragionevolmente necessario per eseguire la riparazione;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- proposta di menù particolari concordati con la Commissione Mensa.

Nei casi sopra indicati, la ditta appaltatrice deve comunicare all'Amministrazione comunale la necessità di apportare la variazione al menù programmato: la comunicazione deve avvenire in forma scritta, esplicitando con chiarezza le motivazioni che determinano la variazione.

Per le alternative proposte al menù previsto, la ditta appaltatrice deve comunque attenersi alle indicazioni qualitative e quantitative di cui agli artt. 41, 44, 46.

La ditta appaltatrice, inoltre, è tenuta a predisporre una comunicazione scritta, riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza degli utenti: una copia deve essere affissa

all'ingresso di ogni refettorio e una copia deve essere consegnata al personale ausiliario scolastico per l'affissione alla visione dei genitori.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere alla ditta la sospensione di alcune derrate alimentari, e la loro sostituzione con altre di analogo valore economico e nutrizionale, qualora dovessero verificarsi emergenze o allarmi alimentari.

Articolo 35 – Scorte alimentari per emergenze

La ditta appaltatrice deve disporre di scorte alimentari a lunga conservazione tali da consentire la preparazione di un pasto alternativo per ciascun utente, in caso di emergenza o nei casi in cui i pasti prodotti risultassero insufficienti o, per gravi motivi, non accettabili.

Articolo 36 – Specifiche tecniche relative alle grammature e alla quantità degli ingredienti

Le quantità dei principali alimenti previsti per il confezionamento dei pasti sono quelle riportate nelle Tabelle Dietetiche previste in conformità alle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica di cui alla pubblicazione Regione Lombardia – Giunta Regionale – Direzione Generale Sanità – Servizio Prevenzione Sanitaria nonché alla pubblicazione dell'ATS Insubria “Mangiare sano per crescere bene”.

Le quantità degli alimenti sono indicate nelle Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica Regione Lombardia ATS Insubria 2016. Quantitative sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Per le variazioni in peso dei principali alimenti con la cottura, si fa riferimento – invece – alla tabella predisposta dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS INSUBRIA. Allo scopo di ottemperare la necessità di assicurare un ottimale soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali degli alunni, unitamente all'obiettivo di ridurre gli avanzi/sprechi nella ristorazione scolastica, si fa obbligo alla ditta appaltatrice ad uniformarsi, previa condivisione con l'Amministrazione comunale, alle procedure di monitoraggio ed adeguamento della produzione vigenti.

A fronte di un eventuale minor costo a carico della ditta appaltatrice (per una diminuzione quantitativa delle derrate utilizzate per la procedura di monitoraggio sopra citata), si concorderà fra le parti l'inserimento di nuovi servizi/progetti, o la fornitura compensativa di derrate: sarà pertanto obbligo della ditta appaltatrice determinare i minori costi sostenuti, comprovando e dimostrando la quantificazione calcolata.

La ditta appaltatrice deve inoltre adottare le procedure organizzative idonee al soddisfacimento delle suddette Linee Guida ATS Insubria– edizione 2016 – anche per quanto attiene alla corretta porzionatura dei pasti in fase di distribuzione, e garantire opportuna formazione al proprio personale

La ditta appaltatrice deve garantire, presso ogni terminale di consumo, pasti completi per eventuali verifiche della Commissione Mensa e del personale comunale incaricato del controllo.

Sarà altresì obbligo della ditta appaltatrice tenere a disposizione ogni giorno, presso il locale cucina di ciascun plesso di distribuzione, un piatto “campione” di ogni portata, indicativo della porzione da distribuire: tale campione, pesato dal personale addetto alla mensa in base alle grammature effettive previste, costituirà un modello visivo a disposizione di insegnanti e Commissione Mensa per eventuali verifiche (fatta salva, in ogni caso, la facoltà di chiedere alle addette la verifica del peso con idonea

bilancia, sia del piatto campione che del peso complessivo di almeno 10 porzioni, dal quale ricavare la media).

La ditta appaltatrice deve avere la disponibilità, nei periodi climaticamente più caldi, a distribuire acqua minerale in quantitativi sufficienti alle richieste, anche se superiori a quanto previsto dalle Tabelle Dietetiche Quantitative.

TITOLO VII – DIETE SPECIALI

Articolo 37 – Diete speciali

Le diete speciali sono regolate dal protocollo operativo per Diete Speciali della Regione Lombardia ATS Insubria del mese di Agosto 2018.

La ditta appaltatrice deve fornire le diete speciali richieste dagli utenti per patologie, allergie, intolleranze e idiosincrasie, per indisposizioni transitorie nel rispetto del protocollo sopra descritto.

La richiesta di diete speciali da parte delle famiglie deve essere corredata dalla documentazione allegata al protocollo ATS Insubria del mese di Agosto 2018.

Compatibilmente con i protocolli operativi adottati dalla ditta appaltatrice, si ritiene utile suggerire di non richiedere nuovi certificati medici alle famiglie che richiedono diete speciali per motivi di salute e che risultino immodificate rispetto alla documentazione medica già regolarmente consegnata. In questi casi, ad inizio anno scolastico, potrebbe essere richiesta alla famiglia idonea autocertificazione di conferma della dieta speciale.

Possono essere richieste diete speciali anche per gli utenti adulti/anziani in situazione di fragilità sociale, su segnalazione del Settore Servizi Sociali, in caso di malattia o difficoltà di masticazione dell'utente.

La gestione delle diete speciali è affidata alla dietista della ditta appaltatrice, che deve:

- ricevere direttamente dagli utenti (genitori o insegnanti) la richiesta di dieta;
- gestire i contatti con le famiglie degli utenti con dieta speciale;
- predisporre le tabelle dietetiche particolari, in aderenza al menù generale, per ciascuna categoria di diete speciali (es. menù privo di latte e derivati; menù privo di uova; menù privo di pesce; menù privo di carne, menù privo di suino, menù per celiachia ecc.);
- sviluppare tabelle dietetiche personalizzate per le diete speciali alle quali non possano essere applicate le tabelle dietetiche particolari di cui al punto precedente;
- consegnare agli utenti con dieta speciale copia della propria tabella dietetica, generale o personalizzata;
- supervisionare la preparazione dei pasti destinati alle diete speciali, assicurando che il personale addetto individuato per questa attività abbia ricevuto tutte le indicazioni necessarie. È competenza della ditta appaltatrice predisporre idonea modulistica e sistema organizzativo affinché, nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali (con particolare riferimento ai dati sensibili relativi alle diete), il personale scolastico (per quanto, eventualmente, di propria competenza) e tutto il personale della ditta sia adeguatamente informato delle esigenze degli utenti con dieta speciale e ogni dieta speciale prodotta sia inequivocabilmente somministrata al destinatario.

La ditta appaltatrice deve provvedere affinché sia individuata, per quanto possibile, una linea di preparazione separata delle diete speciali (o almeno siano adottate idonee modalità organizzative) e siano predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per la preparazione e il confezionamento delle diete speciali.

La ditta appaltatrice è tenuta a procurare, senza pretendere oneri aggiuntivi, le derrate particolari necessarie per la preparazione delle diete speciali in completa aderenza al menù corrente, anche se non previste direttamente dal capitolato, e, se necessario, reperirle nei comuni supermercati, negozi e/o farmacie, adottando in tal caso idonee modalità di trasporto alle cucine.

Infatti, le singole diete speciali richieste per motivazioni di salute devono, per quanto compatibile con le patologie individuali, essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente: devono cioè essere garantite – laddove reperibili in commercio – derrate alternative e/o preparazioni che consentano di limitare le differenze con il menù generale (es. pizza preparata senza aggiunta di mozzarella o pizza alternativa per gli intolleranti/allergici ai latticini; besciamella preparata con latte e farine idonee per gli intolleranti al latte e al glutine; prodotti senza zucchero e senza glutine simili alle tipologie distribuite agli altri utenti per le diete dei diabetici e dei celiaci, ecc.).

Devono altresì essere evitate, per quanto possibile, differenziazioni tra i prodotti destinati agli utenti con diete speciali nel caso di dolci distribuiti in occasione di festività (es. pandoro, chiacchiere, ovetto di cioccolato con sorpresa ecc.)

Per garantire quanto richiesto potrebbero, talvolta, essere necessarie forniture di prodotti in quantitativi minimi (es. carne, latticini, salumi, prodotti dietetici) non conciliabili con le esigenze di confezionamento delle società di forniture per ristorazione collettiva: in questi casi, la ditta appaltatrice dovrà attuare le modalità più opportune, nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie, per soddisfare comunque queste esigenze.

La ditta appaltatrice deve accogliere eventuali segnalazioni relative a scarso gradimento di derrate utilizzate per la preparazione delle diete speciali, impegnandosi a sostituirle con altre tipologie di analoghe caratteristiche e testando – se necessario – il gradimento delle varie tipologie di derrate con appositi questionari da sottoporre al medesimo gruppo di destinatari (es. celiaci, diabetici, intolleranti ecc.), al fine di adottare i prodotti graditi dalla maggioranza degli utenti.

Con riferimento al Regolamento (UE) N. 1169/2011, in particolare alla disciplina dell'etichettatura e della messa a disposizione delle informazioni riguardanti gli allergeni alimentari, la ditta appaltatrice è tenuta a predisporre idonea organizzazione affinché la necessaria documentazione scritta sia facilmente reperibile dalle autorità predisposte al controllo e dai consumatori finali.

A titolo puramente esemplificativo, nell'anno scolastico 2017/2018, sono erogate complessivamente – su tutto il territorio comunale – circa 15 per motivi etico-religiosi e circa nr. 8 diete speciali. Al termine dell'appalto la ditta appaltatrice dovrà consegnare all'Amministrazione comunale l'elenco riepilogativo delle diete segnalate al termine dell'ultimo anno scolastico, indicando i dati anagrafici degli utenti, le scuole e classi di appartenenza e le motivazioni per le quali la dieta era erogata (allegando i certificati e le autocertificazioni in possesso della ditta).

La descrizione del processo di gestione delle diete speciali, incluso il reperimento delle derrate alimentari necessarie per la loro preparazione, sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio offerta qualità

TITOLO VIII – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 38 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le derrate alimentari utilizzate per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto devono essere conformi alle vigenti disposizioni normative in materia – che qui si intendono tutte richiamate – relativamente alla loro produzione, confezionamento, etichettatura, rintracciabilità, conservazione e trasporto. Le derrate alimentari devono inoltre essere conformi alle allegate Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato unitamente alle Linee Guida per il servizio di Ristorazione Scolastica Regione Lombardia ATS Insubria 2016 contraddistinte con la lettera B che potranno, nel corso dell'appalto, essere sottoposte a modifiche da parte dell'Amministrazione comunale, in relazione ad eventuali nuove disposizioni normative o a nuove esigenze dell'utenza.

È vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Devono essere previsti i prodotti biologici e a marchio controllato, certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento, richiesti nelle Tabelle Merceologiche (Allegato - elenco prodotti bio)

Saranno valutate, ai fini dell'attribuzione del punteggio qualità ulteriori proposte migliorative rispetto agli standard qualitativi richiesti dall'Amministrazione comunale (alimenti a produzione locale, a km.0 e a filiera corta), per le quali dovrà essere specificata la frequenza di consumo prevista.

Le eventuali proposte migliorative, formulate dalla ditta appaltatrice in sede di gara, costituiranno obbligo contrattuale.

Eventuali irreperibilità, anche temporanee, delle derrate alimentari qualificanti previste (biologiche, DOP, IGP, STG, a produzione locale, a km.0 e a filiera corta) dovranno essere adeguatamente documentate ed immediatamente comunicate all'Amministrazione comunale.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle, nei magazzini delle cucine e dei refettori, devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle suddette tabelle merceologiche, nonché nell'offerta qualità.

Articolo 39 – Garanzie di qualità

La ditta appaltatrice deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.

Su richiesta dell'Amministrazione comunale, la ditta appaltatrice dovrà consegnare le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, attestati di assoggettamento dei fornitori di prodotti biologici, DOP, IGP, STG agli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti e le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato e/o dalla vigente legislazione.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta appaltatrice deve trasmettere al Settore Affari Generali le schede tecniche di tutte le derrate alimentari che saranno utilizzate per il servizio e l'elenco dei fornitori individuati per l'acquisto delle derrate alimentari utilizzate per il servizio di Lurago d'Erba.

Ulteriori certificazioni e schede tecniche, eventualmente acquisite dalla ditta appaltatrice nel corso dell'appalto, dovranno analogamente essere trasmesse all'Amministrazione comunale.

Anche tutti i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) nelle varie fasi di produzione, trasformazione, conservazione e somministrazione devono essere conformi alla normativa nazionale ed europea vigente, che si intende integralmente richiamata.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché i fornitori di MOCA rendano disponibili all'Amministrazione Comunale le Dichiarazioni di conformità ai sensi della legislazione vigente.

Articolo 40 – Accesso ai documenti di acquisto delle derrate alimentari e rendicontazione

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prendere visione, in seguito a semplice richiesta, anche verbale, dei documenti di acquisto delle forniture alimentari (ordinativi dei prodotti, bolle di accompagnamento e fatture).

La ditta appaltatrice dovrà predisporre una rendicontazione trimestrale relativa ai prodotti biologici, DOP, IGP, STG, a produzione locale, a Km 0 e a filiera corta utilizzati per il servizio.

La rendicontazione dovrà consistere in un elenco, riportante la natura, il peso (anche percentuale sul totale) e l'indicazione delle province di provenienza di tutte le tipologie merceologiche sopra descritte.

Il fac-simile del modello da utilizzare per la suddetta rendicontazione dovrà essere concordato con l'Amministrazione Comunale.

Articolo 41 – Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari

L'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire secondo un piano prestabilito, che deve essere presentato all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio.

Nel rifornimento di derrate non deperibili, devono essere evitati stoccaggi prolungati della merce e per i prodotti deperibili devono essere organizzate le forniture in modo tale da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo: a tale scopo il piano di approvvigionamento deve essere elaborato tenendo in attenta considerazione i menù e le specifiche richieste dalle Tabelle Merceologiche allegate. In particolare, frutta e verdura fresche devono essere consegnate con frequenza almeno bisettimanale.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di suggerire eventuali modifiche; variazioni al piano di approvvigionamento dovranno essere apportate inoltre, se necessario, in occasione di ogni revisione del menù.

La consegna delle derrate alimentari deve tassativamente avvenire in orari tali da non creare difficoltà o intralcio al regolare svolgimento delle attività scolastiche né alle attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

In particolare, non devono avvenire forniture durante gli orari di entrata e uscita degli alunni, nonché durante la consumazione del pasto.

I fornitori delle derrate alimentari devono essere accuratamente selezionati; devono essere in grado di assicurare e certificare le garanzie di qualità richieste dal capitolato e dalle Tabelle Merceologiche allegate.

La ditta appaltatrice deve impegnarsi a selezionare, mantenendo idonei requisiti di qualità, per ciascuna referenza o tipologia di prodotto per la quale sia realizzabile, almeno un produttore individuato in base ai seguenti criteri di priorità: locale (territorio delle Province di Como e Lecco), a km 0 (entro un raggio di 70 Km. da Lurago d'Erba, escluso il territorio di Como e Lecco), a filiera corta (Lombardia o regioni confinanti, escluso il territorio della Provincia di Como e Lecco e i prodotti a km 0 come sopra definiti).

Solo comprovando e documentando la irreperibilità delle derrate necessarie a soddisfare queste caratteristiche, la ditta appaltatrice potrà approvvigionarsi da altri fornitori nazionali. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, anche nel corso dell'appalto, la sostituzione dei fornitori che, per qualsiasi motivazione, non riterrà idonei.

Nei casi in cui, sia necessario acquistare derrate alimentari in quantitativi minimi, la ditta appaltatrice deve attuare le modalità più opportune, nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie, per soddisfare comunque queste esigenze.

La ditta appaltatrice deve garantire che la fornitura di tutte le derrate alimentari, incluse tutte le fasi di trasporto, consegna, stoccaggio e conservazione, avvenga nel pieno rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie.

La ditta appaltatrice, per sopperire ad eventuali disguidi rilevati alla consegna delle derrate ed imputabili ai fornitori (es. non conformità qualitativa e/o quantitativa agli ordini tale da comportare la modifica del menù previsto), dovrà comunque garantire che i propri fornitori sostituiscano/integrino la consegna delle derrate tassativamente entro le ore 8.30 del mattino successivo alla consegna (sono fatte salve, comunque, le penalità di cui al successivo art. 61).

Il piano di approvvigionamento delle derrate (e le conseguenti attività connesse) sarà valutato, ai fini dell'attribuzione del punteggio qualità.

TITOLO IX – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI

Articolo 42 – Obblighi normativi

La ditta appaltatrice si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente – che si intende integralmente richiamata – ed eventualmente approvata nel corso dell'appalto (es. Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854 e 882/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. (UE) 1169/2011 e s.m.i., ecc.).

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta al rispetto delle indicazioni suggerite dalle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” approvate nel 2010 dalla Conferenza Stato-Regioni (G.U. n. 134 del 11/06/2010), dalle “Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica” - approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14833, dalle Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica del Dipartimento di Prevenzione Medico della Regione Lombardia ATS Insubria

Per quanto indicato nelle Tabelle Merceologiche allegate inoltre, dovranno essere considerate le disposizioni del D.M. 18/12/2017 (GU n. 79 del 05/04/2018).

Articolo 43 – Gestione delle eccedenze alimentari e contenimento dei rifiuti

È vietata espressamente ogni forma di riciclo dei pasti eventualmente prodotti in eccesso rispetto alle esigenze del giorno, fatto salvo quanto richiesto nel capoverso successivo, e ogni violazione al presente divieto sarà sanzionata con l'applicazione della penalità di cui al successivo art. 61.

La ditta appaltatrice dovrà comunque predisporre e realizzare un progetto, per la distribuzione dei pasti e/o derrate alimentari non consumate, in conformità alla legge 166/2016 (legge “antisprechi”) e alla successiva “Linea guida igienico-sanitaria regionale per il recupero del cibo al fine di solidarietà sociale” emanata da Regione Lombardia con D.G.R. 19/5/2017 – n° X/6616, che sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio qualità.

Il progetto dovrà prevedere il recupero delle eccedenze di cibo non utilizzato, con modalità organizzative opportune ai fini del rispetto delle norme di sicurezza alimentare, da destinare a fini di solidarietà sociale. Il progetto dovrà indicare precisi riferimenti agli accordi preliminari assunti con gli enti individuati.

Il progetto dovrà altresì individuare interventi educativi – rivolti ad alunni, docenti e genitori – specificamente mirati all'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari da parte degli utenti (es. iniziative volte al coinvolgimento degli alunni nella definizione dei menù; modalità di distribuzione diverse da quelle descritte nel capitolato, alla fornitura di sacchetti/doggy bag che consentano agli utenti che lo desiderano di portare a casa quanto non consumato, nei limiti di quanto consentito dalle disposizioni igienico-sanitarie; implementazione di modalità organizzative che consentano anche agli alunni delle scuole primaria e secondaria la possibilità di scelta consapevole tra proposte alimentari nutrizionalmente equivalenti).

Al fine di ridurre la produzione dei rifiuti, saranno valutati anche progetti di recupero degli scarti prodotti nella fase di preparazione dei pasti (sia crudi che cotti) e/o dei pasti solo in parte consumati dagli utenti per la destinazione al consumo animale o al compostaggio. Anche questi progetti dovranno indicare precisi riferimenti agli accordi preliminari assunti con gli enti o le strutture di destinazione individuate.

Semestralmente la ditta appaltatrice dovrà dichiarare, in un rapporto da consegnare all'Amministrazione comunale, la quantità dei prodotti alimentari non consumati e destinati alle iniziative di recupero individuate.

Articolo 44 – Modalità di manipolazione, cottura, condimento

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono essere eseguite dalla ditta appaltatrice in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare si precisa che:

- lo scongelamento dei prodotti congelati e surgelati deve essere effettuato in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura tra 0°C e + 4°C, ad eccezione dei prodotti che possono essere usati tal quali;
- gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno del consumo: è consentita la preparazione di arrosti, bolliti, brasati e simili il giorno precedente il consumo unicamente con utilizzo di abbattitore di temperatura;
- le operazioni di impanatura, porzionatura di salumi e formaggi, macinatura della carne trita, lavaggio e taglio della verdura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione; è consentito eseguire la pelatura di patate e carote (che poi andranno conservate in frigorifero, in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata) il giorno precedente il consumo;
- le paste devono essere cucinate in modo espresso, escludendo operazioni di precottura;
- il personale adibito alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso qualora esigenze particolari lo richiedano (es. sintomi di raffreddamento, tagli o ferite);

- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione;
- per l'assaggio dei cibi devono essere utilizzate unicamente posate, sempre pulite ad ogni assaggio, evitando quanto più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti;
- devono essere adottati idonei accorgimenti per garantire un'adeguata separazione degli utensili utilizzati nella preparazione delle diete speciali e analogamente per evitare contaminazioni crociate tra gli alimenti;
- non possono essere utilizzate pentole in alluminio, nonché taglieri e mestoli in legno;
- per quanto riguarda le modalità di cottura, non è ammessa la frittura tradizionale che dovrà essere sostituita da cottura al forno.

Relativamente ai condimenti si precisa quanto segue:

- i risotti devono essere accompagnati da brodo, a disposizione del personale addetto alla distribuzione per eventuali necessarie aggiunte;
- il formaggio grattugiato (grana Padano DOP), per le preparazioni che lo consentono, deve essere fornito in bustine monouso di minimo 5 grammi cadauna;
- i condimenti delle pietanze devono essere aggiunti preferibilmente a crudo;
- le verdure cotte e crude sono condite presso il centro cottura, ad eccezione di quelle verdure per le quali risulta più opportuno dal punto di vista organolettico il condimento presso i terminali di consumo, che devono in tal caso essere forniti dei condimenti necessari;
- gli alimenti impanati devono essere forniti di fette di limone in quantità idonea alla richiesta, facoltativa, degli utenti.

I pasti destinati ai bambini delle scuole dell'infanzia devono prevedere i secondi piatti adeguatamente spezzettati, la frutta preventivamente sbucciata, tagliata a pezzi pronti al consumo e il panino tagliato a metà.

TITOLO X – VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 45 – Contenitori

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire i contenitori da utilizzare per il trasporto dei pasti e degli alimenti, con caratteristiche tali da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria in materia, che si intende tutta richiamata.

I contenitori devono inoltre essere in linea con le norme di buona fabbricazione, e cioè devono:

- essere idonei all'uso cui sono destinati, in particolare garantendo il rispetto delle temperature di legge;
- essere progettati e realizzati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi;

- essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione.

I contenitori devono essere sostituiti, a carico della ditta appaltatrice, qualora il loro stato di usura o non più idonea funzionalità lo richieda.

Devono essere previsti i seguenti tipi di contenitori:

- **Contenitori termici multiporzione**, dotati delle relative bacinelle gastronomiche in acciaio inox, idonei al trasporto dei pasti ai singoli refettori.

Devono essere previsti contenitori idonei per le varie preparazioni - incluse quelle che devono essere trasportate in singoli strati, non sovrapposti, per salvaguardare le caratteristiche organolettiche delle pietanze (es. lasagne, pizza), i sughi e i brodi - e devono essere assicurati, per ogni terminale di consumo, contenitori in numero sufficiente ad evitare un eccessivo riempimento degli stessi.

- **Contenitori termici** idonei al trasporto ai terminali di consumo, nel rispetto delle temperature prescritte, delle diete speciali individuali.

- **Contenitori termici** idonei al trasporto dei pasti, **monoporzione**, consegnati a domicilio agli utenti anziani/adulti in situazione di fragilità sociale.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a prevedere idonee modalità per il trasporto, sia ai terminali di consumo sia agli utenti in situazione di fragilità sociale, di alimenti quali ad esempio gelati, budini e yogurt che richiedono adeguate temperature di conservazione e trasporto.

La ditta appaltatrice deve garantire il trasporto alle varie utenze di pane e frutta in confezioni igienicamente idonee.

La ditta dovrà mettere a disposizione idonei **cestini/contenitori** che consentano il posizionamento del pane sui tavoli (in particolare per le scuole primarie) solo successivamente al consumo del primo piatto e che – a discrezione delle insegnanti – possano essere portati in classe per il consumo eventuale nel pomeriggio. Si rammenta, inoltre, che la fornitura di sacchetti/doggy bag – o altri accorgimenti idonei – che consentano agli utenti che lo desiderano di portare a casa quanto non consumato, nei limiti di quanto consentito dalle disposizioni igienico-sanitarie, nell'ambito degli interventi volti al fine del contenimento degli sprechi alimentari, sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio qualità.

Articolo 46 – Mezzi di trasporto

La ditta appaltatrice, per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, deve utilizzare automezzi conformi – per quanto attiene a requisiti ed utilizzo – alla normativa vigente in materia e in numero tale da garantire un corretto svolgimento del servizio.

Dovranno essere impiegati automezzi a basso impatto ambientale, possibilmente alimentati con carburanti alternativi quali metano o GPL, o almeno euro 5 se alimentati a benzina o gasolio; veicoli elettrici, vetture ibride.

La ditta appaltatrice deve provvedere settimanalmente, e comunque in caso di necessità, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dagli stessi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata degli alimenti trasportati.

Nel caso di imprevisti ed emergenze che impediscano l'utilizzo di uno o più mezzi di trasporto, la ditta appaltatrice dovrà impegnarsi a garantirne l'immediata sostituzione con mezzi analoghi (entro 1 giorno).

Articolo 47 – Piano dei trasporti e consegna dei pasti

La ditta appaltatrice deve elaborare un piano dei trasporti organizzato in modo tale che i tempi intercorrenti tra la produzione dei pasti e la loro distribuzione agli utenti nei plessi scolastici siano ridotti al minimo.

A tale scopo, si precisa che i pasti devono essere consegnati ai terminali di consumo in tempo utile per consentire il rispetto degli orari di inizio pranzo indicati nello schema seguente.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata, nonché, conseguentemente, un orario di trasporto dei pasti e di cottura dei primi piatti differenziato ed idoneo. Anche nei refettori ove sono previsti doppi turni di distribuzione devono essere effettuate doppie consegne.

SCUOLA	ORARIO INIZIO PRANZO
Scuola dell'infanzia	Ore 12,00
Scuola primaria	1° turno: Ore 12,30 2° turno: Ore 13.15
Scuola secondaria di primo grado	1° turno: Ore 13,00 2° turno: Ore 14,00

I pasti devono pervenire ai terminali di consumo tra i 20 e i 10 minuti precedenti gli orari riportati nello schema precedente (i tempi non possono essere inferiori ai 10 minuti per consentire l'adeguato e ordinato espletamento di tutte le operazioni che precedono la distribuzione)

Sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale modificare gli orari di inizio pasto e adeguare il numero dei turni indicati (per esempio inserendo un terzo turno per gli alunni della Scuola Secondaria di primo Grado, ecc.), in funzione di eventuali variazioni connesse a nuove esigenze organizzative dei plessi scolastici o all'incremento del numero degli alunni/utenti al servizio mensa senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione comunale.

Come previsto nel presente capitolato, la consegna alle scuole e la distribuzione alle classi della frutta (o di eventuale alternativa) può avvenire in orari differenti da quelli indicati ed entro l'intervallo del mattino (indicativamente previsto alle ore 10.30).

I pasti individuali destinati agli utenti in situazione di fragilità sociale dovranno essere distribuiti tra le ore 11.45 e le ore 12.15.

La ditta appaltatrice deve organizzare le attività di consegna dei pasti, nonché di ritiro dei contenitori, in modo tale da non creare pericoli e/o intralci alle eventuali attività ricreative degli alunni (es. presenza degli alunni nei cortili delle scuole).

Il piano di trasporto e consegna dei pasti, con riferimento a ciascuna fase connessa, inclusa la descrizione degli automezzi impiegati, sarà valutato ai fini dell'attribuzione del punteggio qualità

TITOLO XI – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Articolo 48 – Attività connesse al servizio di distribuzione pasti

Relativamente al servizio di distribuzione pasti presso i refettori scolastici, la ditta appaltatrice deve:

- provvedere alla sistemazione delle sedie, apparecchiare i tavoli del refettorio, disponendo ordinatamente tovaglette individuali, tovagliolo, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua in caraffe di vetro;
- allestire adeguatamente le linee self-service, per i refettori che prevedono tale modalità di distribuzione (classi 3,4,5 scuola primaria e classi 1,2,3 scuola secondaria di primo grado), adottando tutti gli accorgimenti organizzativi utili a salvaguardare la tutela degli aspetti igienici;
- scaricare i contenitori termici dal furgone di consegna;
- verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze;
- aggiungere i condimenti necessari avendo cura di aprire i contenitori solo al momento della distribuzione per evitare dispersioni della temperatura;
- procedere alla distribuzione ai tavoli per le classi 1,2 della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia;
- collocare in tavola il pane, adeguatamente riposto in appositi cestini, solo al termine della distribuzione del primo piatto (nella scuola primaria il pane dovrà essere disposto direttamente sulla singola tovaglietta solo se richiesto esplicitamente dalla scuola);
- adeguare la modalità di distribuzione della frutta alle esigenze e consuetudini delle singole scuole (suddivisa in idonee confezioni e consegnata alle singole classi per le scuole che ne anticipano il consumo all'intervallo del mattino; posta direttamente sulla singola tovaglietta o in appositi cestini collocati sui tavoli per le scuole in cui il consumo avviene a pranzo);
- predisporre uno o più punti del refettorio ai quali gli utenti possano accedere direttamente per trovare stoviglie e materiale di scorta (posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette) nonché bis del pane;
- sparecchiare i tavoli;
- lavare i contenitori termici e le stoviglie;
- pulire e sanificare i refettori (arredi, pavimenti, pareti, vetri, tende, lampade), inclusi i locali di passaggio (es. corridoi) utilizzati esclusivamente per l'accesso ai refettori;
- garantire la pulizia estemporanea – adottando ovviamente le dovute precauzioni igieniche opportune – in occasione di episodici eventi di malessere dei bambini durante il consumo dei pasti;
- pulire e sanificare le zone di preparazione annessi ai refettori e tutte le attrezzature utilizzate, nonché gli spogliatoi e i servizi igienici riservati al personale addetto al servizio mensa;

- pulire e sanificare i servizi igienici, utilizzati dagli utenti, di pertinenza dei refettori (ove previsti), provvedendo altresì alla fornitura e alla gestione del materiale igienico-sanitario necessario (sapone, asciugamani monouso, carta igienica).

Nelle scuole in cui si ricorre al doppio turno mensa – o nelle scuole in cui tale modalità dovesse eventualmente rendersi necessaria in corso d'appalto – la ditta dovrà provvedere, se necessario e richiesto, a sparecchiare i tavoli, spazzare a secco i pavimenti e apparecchiare i tavoli per il secondo turno, destinando a tali operazioni un numero adeguato di persone.

È obbligo della ditta appaltatrice evitare che avvengano incroci tra la fase di distribuzione dei pasti e la fase di riassetto e pulizia dei locali: le operazioni di sgombero dei tavoli potranno avere inizio solo quando l'ultima classe avrà lasciato il refettorio.

Resta altresì inteso che il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve adottare tutte le procedure atte a salvaguardare il rispetto delle norme igieniche in qualsiasi fase dell'attività (es. pulizia delle mani tra le fasi di scarico contenitori esterni / condimento pietanze / distribuzione pasti).

La ditta appaltatrice è tenuta, altresì, ad accogliere le eventuali richieste particolari che potrebbero essere avanzate dai singoli plessi scolastici relativamente alla predisposizione dei posti a tavola nei refettori (es. necessità di suddividere tra più classi gli alunni di un'unica classe in caso di assenza di un'insegnante o necessità di predisporre uno o più tavoli composti da alunni appartenenti a diverse classi).

A tale scopo la ditta appaltatrice deve garantire la massima collaborazione con il personale scolastico, al fine di individuare le modalità operative più idonee a salvaguardare contemporaneamente le esigenze didattico-educative delle scuole e le esigenze organizzative del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Articolo 49– Arredamenti, attrezzature e linee self-service

Nella scuola primaria è già presente la linea self- service.

La realizzazione di opere di insonorizzazione del locale mensa della scuola primaria senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio .

Nella Scuola Secondaria di primo grado la ditta **appaltatrice dovrà provvedere all'installazione della linea self-service nonché alla fornitura delle attrezzature e delle stoviglie occorrenti (es. carrelli di ritiro vassoi, vassoi, stoviglie etc) e dell'arredamento ed attrezzature varie (es. sedie, tavoli, mobili, piani di lavoro) necessaria per l'allestimento del nuovo locale mensa per un numero minimo di utenti pari a 60 unità.**

Ogni investimento (ad esempio attrezzature, mobili, suppellettili, ecc..) che la Ditta Appaltatrice eseguirà all'interno del centro cottura o dei locali adibiti al servizio di refezione resterà di proprietà comunale al termine del periodo di affidamenti del servizio.

SI ALLEGA PIANTINA DEL LOCALE – ALLEGATO C

La ditta appaltatrice deve garantire un idoneo e attento allestimento delle linee, al fine di salvaguardare la massima tutela degli aspetti igienici (es. utilizzando pane confezionato singolarmente, eventualmente posate imbustate ecc.).

In particolare, per quanto riguarda i vassoi e le stoviglie, la ditta appaltatrice dovrà operare un'attenta valutazione sulla tipologia da prevedere attenendosi alla normative linnee guida e materiali “plastic free” del Ministero dell'ambiente, e tenendo conto della fascia d'età dell'utenza destinataria (bambini della scuola primaria, dalla classe prima alla classe quinta) nonché della praticità e sicurezza d'utilizzo (es. per primi piatti in brodo).

La ditta appaltatrice dovrà altresì strutturare, condividendolo con il personale scolastico, un adeguato programma di accesso delle classi al refettorio – tenendo conto della capienza dello stesso, del numero di classi e utenti del servizio, della durata temporale della pausa mensa – al fine di organizzare un servizio efficiente e funzionale.

Articolo 50 – Stoviglie e materiale vario connesso al servizio di distribuzione pasti

Per lo svolgimento del servizio di distribuzione la ditta appaltatrice deve prevedere presso ciascun plesso scolastico le forniture e le successive eventuali integrazioni, in quantità sufficiente a garantire un corretto ed adeguato servizio, di:

- Tovaglette e tovaglioli monouso compostabili; piatti e bicchieri in materiale non a perdere (in particolare è richiesto l'utilizzo di stoviglie in melamina per la scuola dell'infanzia per il quale devono essere previste anche ciotoline e scodelline), posate (cucchiaini compresi) in acciaio inox.

La ditta appaltatrice, se richiesto dal competente Settore Comunale, dovrà provvedere alla fornitura di stoviglie e materiale complementare necessario per l'attivazione di eventuali progetti educativi che coinvolgano il momento del pranzo.

- Stoviglie monouso (plastic free, piatti, bicchieri, posate), in materiale biodegradabile e compostabile, conforme alla norma EN13432 e di filiera totalmente europea, da utilizzare in caso di emergenze ed eventualmente per altre necessità (es. diete speciali, pasti domiciliari).
- Rotoloni di carta asciugatutto, compostabili, da lasciare a disposizione del personale scolastico.
- Utensili necessari per la distribuzione dei pasti, adeguati per il rispetto della corretta porzionatura in conformità alle indicazioni delle Linee Guida ATS Insubria, edizione 2016.
- Reintegro delle stoviglie da sostituire (es. piatti ingialliti o graffiati, o scheggiati, o bicchieri con opacità, o posate deformate).
- Detergenti e materiale accessorio necessari per le operazioni di pulizia e sanificazione. Termometri idonei alla rilevazione della temperatura delle derrate alimentari e bilance, da mettere a disposizione di ogni refettorio.
- Carrelli di distribuzione in quantità sufficiente a consentire un rapido ed efficiente servizio di distribuzione.
- Forni a microonde, presso ciascun refettorio, con utilizzo gestito dal personale della ditta appaltatrice, per l'eventuale riscaldamento delle diete individuali.
- Carrelli termici o scaldavivande se necessari, anche su richiesta dell'Amministrazione comunale, nei refettori in cui si rilevino eventuali difficoltà nel mantenimento delle corrette temperature di somministrazione.

TITOLO XII – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Articolo 51 – Piano di sanificazione

La ditta appaltatrice deve provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria delle strutture di produzione pasti e dei refettori.

La pulizia giornaliera dei locali adibiti a mensa scolastica (mensa Scuola Primaria, mensa Scuola Secondaria Primo grado e Mensa Scuola Infanzia) dovrà comprendere il locale ove avviene la distribuzione dei pasti, la cucina, i bagni, i ripostigli che si trovano all'interno della "zona" mensa .

L'affidataria dovrà garantire la fornitura di prodotti e piccoli attrezzi per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura, del refettorio, dei servizi igienici e depositi.

Le attività da eseguire presso i refettori (Scuola Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria Primo grado) al termine del servizio giornaliero consistono:

- sparcchiatura e lavaggio tavoli;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- scopatura e lavaggio pavimenti del refettorio, locali mensa e spogliatoi;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
- lavaggio quotidiano e riassetto di tutti gli arredi/attrezzature e pulizia di tutti i locali mensa scolastica (spogliatoi, depositi, refettori, centro cottura, ecc.);
- pulizia e sanificazione/disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia e sanificazione degli utensili impiegati per il servizio di ristorazione (linea self, mestoli, piatti, bicchieri, posate, ecc.);
- il trasporto del vettovagliamento della Scuola Secondaria di Primo Grado presso la Scuola Primaria o la Scuola dell'Infanzia per il lavaggio e la sanificazione giornaliera;
- pulizia/sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti.
- raccolta differenziata dei rifiuti (frazione secca, umida, indifferenziata) compreso il posizionamento dei relativi sacchi o secchielli negli spazi individuati per il ritiro da parte dell'Azienda incaricata della raccolta R.S.U. conformemente al calendario in uso nel Comune.

Il piano di pulizia e sanificazione elaborato dalla ditta appaltatrice deve essere consegnato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Almeno una volta a settimana dovrà essere garantita la pulizia dello scivolo di accesso ai locali mensa della Scuola dell'Infanzia e degli ingressi ai refettori della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado.

Almeno tre volte all'anno (prima dell'apertura dell'anno scolastico e in occasione delle festività di Natale e di Pasqua), e comunque ogni qual volta se ne ravvisi la necessità - anche a seguito di sopralluoghi effettuati dall'Amministrazione comunale e/o propri incaricati, dalla Commissione Mensa e dalle autorità terze preposte al controllo – la ditta deve effettuare la pulizia straordinaria di tutti gli ambienti utilizzati. In particolare, dovrà garantire il lavaggio dei vetri e dei serramenti dei locali mensa comprese le vetrate presenti lungo lo scivolo di accesso al refettorio della Scuola dell'Infanzia e la pulizia straordinaria degli arredi presenti nei refettori.

Le pulizie straordinarie devono essere eseguite presso la cucina e ciascun refettorio. La ditta appaltatrice dovrà garantire, senza nulla pretendere dall'Amministrazione comunale, l'esecuzione delle pulizie straordinarie necessarie anche a seguito di eventi eccezionali ed imprevedibili (es. allagamenti ecc.) e/o di interventi di manutenzione eseguiti da incaricati del Settore Lavori Pubblici del Comune presso cucine, refettori e locali annessi.

Resta inteso che le operazioni di pulizia devono essere effettuate al termine delle operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e che il personale deve indossare idonei indumenti e accessori, distinti da quelli utilizzati per le operazioni di produzione e distribuzione dei pasti.

Articolo 52 – Materiale di pulizia e prodotti detergenti e sanificanti

La ditta appaltatrice deve provvedere alla fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia, dei prodotti detergenti e sanificanti necessari per lo svolgimento di tutte le operazioni di pulizia.

Devono essere forniti anche i prodotti necessari alla pulizia delle persone (sapone disinfettante, asciugamani monouso e carta igienica), sia presso i servizi igienici utilizzati dal personale addetto, sia presso i servizi igienici, ove esistenti, utilizzati dagli utenti solo durante la pausa mensa.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere conformi alle disposizioni normative in materia, che qui si intendono tutte richiamate, per quanto attiene alla loro composizione, etichettatura e confezionamento.

Il loro utilizzo deve avvenire secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Devono essere utilizzati prodotti eco-compatibili. Per i prodotti utilizzati, privi dell'etichetta Ecolabel, la ditta appaltatrice dovrà produrre idonea documentazione attestante il rispetto della normativa in materia.

Tutte le sostanze detergenti-sanificanti devono essere conservate in contenitori originali o comunque con chiara indicazione del contenuto e dell'utilizzo al quale il prodotto è destinato.

Tutte le attrezzature e i prodotti devono essere riposti in appositi locali o armadi chiusi.

Articolo 53 – Disinfestazione e derattizzazione

La ditta appaltatrice è tenuta a far eseguire periodici interventi di disinfestazione e derattizzazione del locale del centro cottura e dei refettori da ditte specializzate e a trasmettere la relativa documentazione, attestante gli interventi, all'Amministrazione Comunale.

La ditta appaltatrice si assume comunque l'impegno a far eseguire i suddetti interventi ogni qual volta se ne presenti la necessità.

Articolo 54 – Gestione dei rifiuti

Tutte le spese necessarie per la rimozione dei rifiuti solidi urbani sono a carico della ditta appaltatrice, incluse tutte le tasse come previste dalle norme vigenti, compresa la Tassa sui rifiuti di cui alla Legge 147/2013 ed al relativo Regolamento Comunale di applicazione. La tassa sui rifiuti è dovuta solo in

relazione alla superficie delle cucine e dei locali annessi (sono esclusi i refettori, soggetti ad utilizzo promiscuo con le scuole).

La ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza delle vigenti disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nell'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, garantendo il completo rispetto delle indicazioni, dei giorni e degli orari stabiliti dalla società affidataria del servizio di igiene ambientale nel comune di Lurago d'Erba.

L'esposizione a bordo strada di sacchi e contenitori è a cura della ditta appaltatrice, che dovrà tuttavia preliminarmente contattare direttamente la società affidataria del servizio di igiene ambientale, per la puntuale definizione degli aspetti operativi ed organizzativi del servizio di raccolta differenziata dei rifiuti presso ciascuna sede di svolgimento del servizio.

Nel rispetto delle vigenti disposizioni comunali, potrebbero infatti essere individuati e condivisi - tra la ditta appaltatrice e la società affidataria del servizio di igiene ambientale – giorni, orari e punti di esposizione dei rifiuti consone alle esigenze specifiche delle varie strutture (anche al fine di evitare intralci al pubblico passaggio a bordo strada nel caso in cui siano considerevoli gli ingombri di sacchi/bidoni/cassonetti). Gli accordi operativi con la società incaricata del servizio di igiene ambientale dovranno essere obbligatoriamente riepilogati in apposita comunicazione scritta, che la ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale.

La ditta appaltatrice dovrà altresì adeguatamente formare ed informare il personale addetto nelle varie strutture di svolgimento dei servizi.

Resta inteso che tutte le spese connesse all'osservanza delle vigenti disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata saranno a carico della ditta appaltatrice (es. approvvigionamento dei sacchi previsti, inclusi quelli in materiale biodegradabile per la raccolta della frazione umida, dei bidoni, dei cassonetti e contenitori necessari; smaltimento di eventuali olii esausti e conferimento dei rifiuti speciali presso la Piattaforma Ecologica; pagamento di eventuali sanzioni per l'inosservanza delle prescrizioni vigenti; compenso a personale adibito all'eventuale esposizione dei rifiuti e successivo ritiro di bidoni/cassonetti in orari differenti dalle normali attività, ulteriori servizi di ritiro rifiuti rispetto a quelli stabiliti).

La ditta appaltatrice deve prevedere operazioni di pulizia e sanificazione regolari e frequenti dei bidoni e cassonetti utilizzati per la raccolta dei rifiuti e per le eventuali aree adibite a deposito temporaneo.

La ditta appaltatrice deve altresì garantire la massima attenzione alla tipologia e alla quantità degli imballaggi impiegati (da sé e dai propri fornitori) per tutte le attività oggetto dell'appalto, favorendo il ricorso a materiali e misure organizzative a basso impatto ambientale con riferimento alla normativa PLASTIC FREE.

TITOLO XIII – CONTROLLI DI CONFORMITÀ E CARTA DEL SERVIZIO

Articolo 55 – Conservazione campionature delle preparazioni gastronomiche

La ditta appaltatrice deve conservare un campione di riferimento, rappresentativo del pasto completo di ogni giorno, in appositi contenitori sterili, muniti di etichetta con la data e la denominazione del prodotto, da utilizzare per le eventuali analisi di laboratorio.

Tale campione di riferimento deve comprendere tutti gli alimenti distribuiti che abbiano subito un trattamento di preparazione in loco, cotti e non (primo piatto, secondo piatto, contorno); deve essere conservato a – 18°C per 72 ore (salvo diversa indicazione comunicata dall'Amministrazione comunale) e ogni tipo di alimento deve essere così conservato in quantità sufficiente per le eventuali analisi (almeno 150 gr. edibili).

Articolo 56 – Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

Sarà facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la conformità del servizio fornito dalla ditta appaltatrice alle prescrizioni contrattuali del capitolato speciale e a quanto riportato nella documentazione consegnata all'Amministrazione comunale.

I controlli effettuati per conto dell'Amministrazione comunale potranno essere eseguiti da:

- personale dipendente dell'Amministrazione comunale;
- personale appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale (tecnici incaricati del servizio controllo qualità);
- rappresentanti della Commissione Mensa.

I controlli saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali (es. assaggi), accertamenti analitici (inclusi tamponi microbiologici sulle mani degli operatori), controlli di conformità alle prescrizioni del capitolato, verifiche sulla documentazione inerente all'applicazione del sistema di autocontrollo e dalla rintracciabilità.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per la quantità dei campioni prelevati per gli assaggi e per gli accertamenti analitici.

Tutta la documentazione inerente all'applicazione del sistema di autocontrollo adottato dalla ditta deve essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per le verifiche e i controlli.

Articolo 57 – Controlli di qualità da parte della ditta appaltatrice

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, dovrà comunicare all'Amministrazione comunale la tipologia e la frequenza dei controlli che saranno eseguiti per verificare la funzionalità del servizio, in ogni suo aspetto, e l'efficacia delle proprie procedure di autocontrollo.

L'Amministrazione comunale, in ogni momento, può chiedere alla ditta appaltatrice di esibire la documentazione attestante i controlli eseguiti.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre consegnare all'Amministrazione comunale copia dei certificati delle analisi, rilasciati da laboratori idonei ai sensi della normativa vigente, eseguite a scopo di validazione del proprio piano di autocontrollo.

In particolare, per ciascun anno scolastico, la ditta dovrà eseguire almeno:

- per ogni refettorio: 2 interventi di verifica (uno entro dicembre e uno entro maggio), in ognuno dei quali effettuare 3 campionature da sottoporre ad analisi microbiologica (un alimento e l'acqua in distribuzione, un tampone su superficie di attrezzature o stoviglie e un tampone palmare);
- per la cucina: 2 interventi di verifica (uno entro dicembre e uno entro maggio), in ognuno dei quali effettuare 1 campionatura da sottoporre ad analisi chimico-fisica (una derrata alimentare a rotazione) e 3 campionature da sottoporre ad analisi microbiologica (una derrata alimentare/prodotto finito/acqua; un tampone su superficie di attrezzature, macchinari o stoviglie; un tampone palmare).

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora le ritenga a qualunque titolo ragionevolmente necessarie, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche in eccedenza a quelle già richieste con onere a suo carico.

Articolo 58 – Monitoraggio e valutazione del servizio

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere al monitoraggio e valutazione del servizio che sarà oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio.

Articolo 59 – Carta del servizio e informazione agli utenti

Entro l'inizio dell'anno scolastico 2019/2020, la ditta appaltatrice dovrà redigere e stampare, a proprie spese, la Carta del Servizio della Ristorazione scolastica del Comune di Lurago d'Erba. La stampa è subordinata all'approvazione dell'Amministrazione comunale.

Nell'eventualità in cui non sia possibile concordare e stampare la Carta dei Servizi in tempo utile per l'avvio dell'anno scolastico, esclusivamente per l'a.s. 2019/2020, la Carta dei Servizi potrà essere sostituita da una informativa generale sui vari aspetti del servizio (cfr. paragrafi successivi).

La Carta sarà distribuita a cura della ditta a tutti gli utenti. La Carta del Servizio dovrà essere aggiornata, su richiesta dell'Amministrazione comunale, qualora sopraggiunte modifiche a taluni aspetti del servizio lo rendano necessario.

All'inizio di ciascun anno scolastico copia del documento dovrà essere consegnata ai nuovi iscritti al servizio ristorazione; agli alunni ai quali sia già stata consegnata la Carta del Servizio negli anni precedenti dovrà comunque essere consegnata un'informativa aggiornata riguardante i principali aspetti caratterizzanti il servizio, il cui contenuto dovrà essere condiviso con l'Amministrazione Comunale. L'informativa dovrà tassativamente essere consegnata agli utenti entro la prima settimana di inizio del servizio ristorazione.

La Ditta appaltatrice dovrà presentare il piano e le modalità per l'ordinaria comunicazione con l'utenza (esempio avvisi cambio menù stagionali, menù a tema, ecc..).

Occasioni di informazione agli utenti sulle seguenti tematiche: ambiente; provenienza territoriale degli alimenti; stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti saranno valutate dell'attribuzione del punteggio offerta qualità tecnica .

TITOLO XIV – INADEMPIMENTI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROVERSIE

Articolo 60 – Contestazioni

I rilievi inerenti alle non conformità nell'espletamento del servizio, l'inosservanza degli obblighi del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati in forma scritta (trasmessi anche tramite posta elettronica) alla ditta appaltatrice, alla quale sarà consentito - entro il termine di 8 giorni dal ricevimento - presentare tutte le giustificazioni utili.

Nella contestazione, l'Amministrazione specificherà chiaramente se la violazione deve considerarsi grave, illustrandone le ragioni. Come indicato nell'articolo successivo, la recidiva nelle infrazioni gravi costituisce una dei casi di risoluzione del contratto.

In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni non siano ritenute valide, saranno applicate le penalità indicate all'articolo successivo, che sono da considerarsi esemplificative e non tassative. Ogni violazione, pertanto, sarà sanzionata in funzione della gravità della stessa.

Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata; perciò, giornalmente, possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e di penali.

Si procederà all'applicazione della penalità mediante ritenuta diretta sulle competenze da liquidare o sulla cauzione definitiva.

Articolo 61 – Penalità

Ove si verificano inadempienze dell'affidatario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Concedente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'affidatario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'affidatario non avrà esibito nessuna controdeduzione probante o ritenuta tale, il Concedente applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Il Concedente può altresì procedere nei confronti dell'affidatario alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità minime che il Concedente si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 500,00

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;

- Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale dell'organico previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancata comunicazione della variazione di personale;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste.

2° livello (inadempienza media): Euro 1.500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria di arredi o delle strutture o di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
- Per assenza del responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Concedente;
- Per ogni ritardo di oltre dieci minuti, rispetto all'orario previsto per l'inizio della somministrazione comprese le diete speciali;
- Per ogni derrata non conforme alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche rinvenuta nel magazzino non conforme a quanto previsto nel presente capitolato;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche non conforme a quanto previsto nel presente capitolato;
- Per la mancata redazione nei termini richiesti della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

3° livello (inadempienza grave): Euro 2.500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei macchinari presso i locali di consumo;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni dieta non correttamente preparata o somministrata o non personalizzata;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per ogni verifica microbiologica nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore della derrata e non direttamente dalla preparazione;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 4.000,00

- Per mancata attivazione del piano di controllo della qualità proposto nel progetto gestionale;

- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, e delle preparazioni gastronomiche, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile medio.

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

Il provvedimento è assunto dal Funzionario responsabile del servizio.

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

Le penalità e ogni altro genere di provvedimento del Concedente sono notificate all'affidatario in via amministrativa.

In caso di recidiva, nello stesso anno scolastico, delle violazioni gravi (quelle per le quali si applica la penale di € 4.000,00 o superiore), il contratto sarà risolto di diritto, come indicato nel successivo art. 73.

Articolo 62 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto in via generale dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di risoluzione del contratto per inadempimento di una delle parti, costituiscono causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile – “Clausola risolutiva espressa”, i seguenti casi:

- constatazione della falsità delle dichiarazioni rese in sede d'offerta;
- apertura di una procedura fallimentare o assimilata a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- sopravvenuta condanna per reati relativi alla condotta professionale di prestatore di servizi, correlata all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica;
- interruzione del servizio, salvo causa di forza maggiore;
- inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente e ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze ad esso spettanti;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione e tossinfezione alimentare, la cui causa sia con certezza imputabile alla ditta appaltatrice;
- grave inosservanza delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- gravi danni prodotti a locali, impianti e/o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- contestazione di 3 violazioni gravi, nello stesso anno scolastico, cioè quelle che sono sanzionate con la penale di € 4.000,00 o superiore (art. 63);

- pluralità di violazioni e/o reiterazione delle altre infrazioni, nello stesso anno scolastico.
- mancata osservanza del divieto di sub-appalto, tranne che per i casi indicati nell'art. 15.

In tutte le ipotesi sopra indicate, il contratto si risolverà di diritto, con effetto immediato, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata.

In tal caso la ditta appaltatrice incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento di danno ulteriore.

Articolo 63 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'aggiudicatario è responsabile del trattamento dei dati personali forniti.

Il trattamento dei dati dovrà essere effettuato nel rispetto della normativa vigente in materia Regolamento UE 2016/679; pertanto i dati forniti potranno essere utilizzati dall'affidatario solo per le finalità inerenti la gestione del presente contratto e il Concessionario si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa essere venuta eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti e l'Amministrazione comunale.

Articolo 64 INFORMATIVA PER LA SICUREZZA EX D.LGS. N.81/08 E S.M.I. –ART.26

In ossequio a quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare delle previsioni dell'art. 26 l'affidatario dovrà attenersi a quanto previsto dalla vigente normativa antinfortunistica, di salute, sicurezza, igiene e medicina del lavoro ed a quanto indicato nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi per eliminare le Interferenze, ex art.26 comma 3 del D. Lgs 81/08.

L'affidatario sarà tenuto a fornire copia della documentazione indicata nell'informativa dei rischi allegata alla presente capitolato. Sarà necessario che il concessionario rispetti i programmi di lavoro definiti prima degli interventi. Questo al fine di poter garantire le misure di prevenzione, protezione, coordinamento e cooperazione. Qualsiasi modifica relativa a periodi e/o orari di lavoro, durata dell'intervento/incarico, numero di addetti, numero e tipologia dei mezzi, modalità operative, ns. utenze che l'affidatario dovrà impiegare, possibili rischi propagabili derivanti dalla attività del concessionario, dovrà essere preventivamente comunicata all'Amministrazione Comunale per la debita autorizzazione.

Articolo 65 COSTI SOSTENUTI PER LA SICUREZZA

L'art.95 comma 10 del d.lgs. n. 50/2016 prevede l'obbligo per l'operatore economico di indicare gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

A tale scopo si precisa che i costi relativi alla sicurezza ammontano complessivamente ad € 738,62 (euro settecentotrentottovirgolasessantadue).

SI ALLEGA DUVRI – ALLEGATO A

TITOLO XV – CORRISPETTIVI DOVUTI ALLA DITTA APPALTATRICE E MODALITÀ DI LIQUIDAZIONE

Articolo 66 - REMUNERAZIONE

Il Comune si obbliga altresì a corrispondere all'affidatario del servizio un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, per gli utenti del servizio scolastico, degli insegnanti, e dei pasti a domicilio.

La fatturazione elettronica a carico dell'affidatario avverrà con cadenza mensile. Il Comune, verificata la correttezza della fatturazione e della regolarità contributiva provvederà ad effettuare i pagamenti entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura per la quale farà fede la data di acquisizione al protocollo del Comune.

L'importo della fattura dovrà corrispondere ai pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento distinti per ciascun ordine di scuola nonché il numero dei pasti erogati a domicilio.

ART 67 REVISIONE DEL PREZZO

Il prezzo offerto dalla ditta, in sede di gara, resterà fisso e invariabile per tutto l'anno scolastico indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile dovesse insorgere nel corso dell'anno scolastico.

Durante l'intera durata dell'appalto, a partire dal secondo anno, l'unico aumento che verrà riconosciuto all'affidatario, sarà l'incremento del costo del pasto sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (Indice FOI), come accertato dall'Istat e pubblicato sul sito della C.C.I.A.A. di Como.

ART 68 – Controversie

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il **Foro di Como** rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

