



Comune di CASSINA RIZZARDI
Provincia di Como

Sede: Via Vittorio Emanuele n. 121 - Cassina Rizzardi
Tel. 031.8829311 Fax 031.8829390

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
- ANNO SCOLASTICO 2022/2023 CON OPZIONE
DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI
SCOLASTICI.**

PARTE PRIMA
DISPOSIZIONI GENERALI E AMMINISTRATIVE

ARTICOLO 1
OGGETTO E FINALITÀ DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione pasti; apparecchiatura tavoli; riordino e pulizia delle mense scolastiche della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cassina Rizzardi.

Il servizio di fornitura per la mensa scolastica si prefigge di offrire pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Cassina Rizzardi durante l'intervallo tra le lezioni antimeridiane e le lezioni e/o attività pomeridiane orientando, attraverso un approccio educativo, il comportamento alimentare dell'utente verso modelli corretti.

ARTICOLO 2
DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di fornitura pasti dovrà essere svolto per l'anno scolastico 2022/2023. Il Comune di Cassina Rizzardi si riserva fin d'ora la facoltà di esercitare il diritto di opzione, ai sensi e agli effetti dell'art. 1331 del Codice Civile, per affidare il servizio anche per il successivo triennio e quindi: anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, alle medesime condizioni contrattuali.

ARTICOLO 3
CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

il corrispettivo a base di gara, per l'effettuazione del servizio come previsto dall'art. 4 del capitolato, è fissato in presunti € 1.093.158,00 (Euro unmilionenovantatremilacentocinquantesette/00) oltre ad € 2.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA è calcolato come segue:

Anno Scolastico 2022/2023	€ 223.600,50	(Scuola Infanzia pasti giornalieri n. 123 x 193 giorni = 23.739 x € 4,50 = € 106.825,50 Scuola Primaria pasti giornalieri n. 150 x 173 giorni = 25.950 x € 4,50 = € 116.775,00)
Opzione rinnovo triennio	€ 670.801,50	
Oneri della sicurezza Anno scolastico 2022/2023	€ 500,00	
Opzione rinnovo triennio	€ 1.500,00	
Eventuale rinegoziazione Anno Scolastico 2022/2023	€ 49.689,00	n. 49.689 pasti x Max € 1,00 a pasto
Opzione rinnovo triennio	€ 149.067,00	
Totale imponibile Anno scolastico 2022/2023	€ 273.789,50	
Opzione rinnovo triennio	€ 821.368,50	

Il prezzo a base d'asta è stato calcolato sul numero dei pasti presunti di cui all'art. 21.

Il prezzo a base di gara è di € 4,50 oltre ad € 0,010 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA, per ogni singolo pasto richiesto ed effettivamente fornito.

La percentuale di ribasso offerta verrà applicata sul prezzo a base di gara di € 4,50.

Il pagamento del servizio avverrà tenendo conto del numero effettivo dei pasti forniti.

Il presente contratto, ai sensi dell'art. 106 lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, è sottoposto alla revisione dei prezzi offerti, in base alla variazione dello 1% dell'indice ISTAT, a partire dall'eventuale opzione di rinnovo (Anno scolastico 2023/2024).

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi da parte della ditta appaltatrice dovrà essere inoltrata annualmente all'Amministrazione Comunale per iscritto e non potrà essere in alcun caso retroattiva. A seguito della richiesta di adeguamento ISTAT, la stazione appaltante autorizzerà la revisione dei prezzi con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del Procedimento.

ARTICOLO 4 MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il Servizio di fornitura pasti dovrà avvenire presso:

- **la Scuola dell'Infanzia** - con sede a Cassina Rizzardi in Piazza Elena Porro Lambertenghi - dove gli alunni e gli adulti autorizzati usufruiranno della mensa scolastica nei giorni da lunedì a venerdì in due turni così suddivisi:

dalle ore 11,45 alle ore 12,30

dalle ore 12,30 alle ore 13,15

Lo spazio adibito a sala mensa è un grande locale adeguatamente arredato con annesso spazio cucina per la distribuzione dei pasti.

- **la Scuola Primaria** - con sede a Cassina Rizzardi in Via Agostino Monti n. 47 - dove gli alunni e gli adulti autorizzati usufruiranno della mensa scolastica nei giorni da lunedì a venerdì in due turni così suddivisi:

dalle ore 12,30 alle ore 13,10

dalle ore 13,10 alle ore 13,50

Gli spazi adibiti a sala mensa sono due ampi locali adeguatamente arredati.

Il servizio dovrà sempre essere effettuato, qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

Al termine della distribuzione i contenitori termici e le stoviglie dovranno essere ritirati dalla ditta appaltatrice la quale provvederà anche al lavaggio e alla disinfezione dei contenitori termici e delle stoviglie.

I requisiti dei veicoli adibiti al trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'articolo 43 del D.P.R. n. 327/80, pur non sussistendo gli obblighi autorizzativi previsti dall'articolo 44 nel caso di trasporto.

Il Comune di Cassina Rizzardi anche a mezzo degli organismi preposti al controllo e di propri esperti, si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento verifiche e di verbalizzare eventuali anomalie circa l'osservanza da parte della Ditta appaltatrice di quanto contemplato nel presente Capitolato.

Il personale di vigilanza presso la Scuola dell'Infanzia e presso la Scuola Primaria garantirà l'ordinazione dei pasti quotidianamente entro le ore 10,00 indicando anche il n. di pasti destinati agli alunni e il n. di pasti destinati agli adulti.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- alla progettazione del servizio
- alla selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari
- alla selezione e valutazione dei fornitori
- all'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari
- al ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari
- alla preparazione dei pasti
- al confezionamento dei pasti
- alla pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature
- alla formazione del personale
- all'apparecchiatura dei tavoli
- al trasporto e consegna dei pasti
- alla somministrazione dei pasti
- al riordino e alla pulizia dei locali mensa
- alla raccolta con propri sacchi di nettezza urbana e conferimento di rifiuti di cucina e imballo di scarto nei cassonetti dedicati alla raccolta posti all'esterno dei refettori
- alla progettazione del menù
- alla formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza
- ai controlli, audit richiesti dal committente
- al lavaggio delle stoviglie
- alla rilevazione della soddisfazione del cliente.

ARTICOLO 5 SCIOPERI

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso o abbandonato dall'appaltatore, salvo cause di forza maggiore.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, la Ditta appaltatrice si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Il Comune di Cassina Rizzardi potrà invece far sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali per ordine generale senza che per questo la Ditta appaltatrice possa avanzare richiesta di compensi o di riserve.

In tal senso l'operatore economico si attiene, oltre a quanto previsto nel presente capitolato, a quanto fissato dalla Direttiva P.C.M. n° 217/1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici", e successive modifiche e integrazioni.

È fatto obbligo inoltre di segnalare con tempestività al competente Ufficio Comunale tutte le circostanze e i fatti che possono ostacolare il regolare svolgimento del servizio, quali ad esempio l'adesione del proprio personale addetto al servizio a scioperi.

ARTICOLO 6 COSTO PASTO AMMORTAMENTO - REVISIONE PREZZI

Indipendentemente dal tipo di utenza servita e di servizio effettuato il costo del pasto è da intendersi unico e formulato dalla Società Appaltatrice in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso e invariabile, indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile e imprevedibile che non sia stata tenuta presente, per tutta la durata del contratto.

Nella quota legata ai costi di gestione sono compresi il costo delle risorse umane adibite alla produzione e somministrazione dei pasti e addette al trasporto dei pasti veicolati (comprensivo dell'ammortamento automezzi), i costi per le derrate alimentari, per la pulizia e la sicurezza; per l'autocontrollo; per il controllo di qualità igienico-sanitario; per la manutenzione ordinaria del C.P.P. (compresi impianti, attrezzature, arredi) e delle attrezzature fisse e mobili dei refettori; imposte e tasse.

In caso di recrudescenza dell'emergenza sanitaria o per diverse e ulteriori evenienze che dovessero incidere sul prezzo del pasto concordato si fa riferimento a quanto proposto in sede di gara dalla società Appaltatrice e a quanto previsto dall'art 106 del Codice dei Contratti.

ARTICOLO 7 SUBAPPALTO

Il presente contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. E' fatto, altresì, divieto di subappaltare l'attività di preparazione produzione dei pasti. Sono subappaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti della stazione appaltante di quanto subappaltato. Il concorrente, all'atto dell'offerta, ha l'obbligo di indicare le attività che intende subappaltare.

ARTICOLO 8 REQUISITI

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 oltre che alla Certificazione di Qualità in applicazione della normativa UNI EN ISO 9001.

La Ditta appaltatrice deve avere disponibilità di una propria struttura produttiva dove verranno materialmente preparati i pasti oggetto del presente appalto con contratto di proprietà o di locazione o di gestione per tutta la durata del presente appalto, autorizzato ad ogni effetto di legge per la preparazione dei pasti per l'asporto (centro cottura). Il tempo massimo di trasporto dei pasti pronti, misurato dal medesimo Centro di Cottura alla sede del Municipio di Cassina Rizzardi, non dovrà essere superiore ai 30 minuti. Il riferimento per la misura dei tempi sono le mappe del sito "Google maps".

ARTICOLO 9 ASSICURAZIONE

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

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'affidatario ed in ogni caso da questo rimborsate.

L'affidatario è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi e si assume tutti i rischi d'impresa.

Egli è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

L'affidatario stipulerà, a copertura dei rischi inerenti il servizio, ivi compresi incendi, scoppi, intossicazioni alimentari, idonea polizza assicurativa R.C. verso terzi.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato Speciale, l'affidatario si impegna a provvedere a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione del servizio, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune per i danni diretti o indiretti a cose o persone, nonché quella relativa alla Responsabilità Civile dell'affidatario verso terzi.

In particolare sarà a carico dell'affidatario la stipulazione di una polizza assicurativa per eventuali danni (non solo quelli derivanti da dolo o colpa grave determinati dal personale addetto al servizio) subiti dagli utenti durante tutto l'orario del servizio di mensa scolastica, anche quando l'incidente è stato provocato dallo stesso utente, con un massimale unico adeguato al rischio e comunque **non inferiore a € 2.000.000,00 per ogni sinistro**.

L'importo sopra indicato non rappresenta un limite alla responsabilità dell'affidatario.

ARTICOLO 10 PAGAMENTI

La Ditta appaltatrice è tenuta a presentare ogni mese regolare fattura di importo corrispondente al numero dei pasti forniti nel mese precedente.

Tali fatture verranno liquidate e pagate entro trenta giorni dalla presentazione, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono.

ARTICOLO 11 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'appaltatore nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La Ditta appaltatrice deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Cassina Rizzardi, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 che, allegato al presente capitolato, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. La Ditta appaltatrice è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere

tecnico, logistico e organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di Cassina Rizzardi di aggiornare il DUVRI.
Ogni dipendente della Ditta appaltatrice deve conoscere il piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio.

ARTICOLO 12 GARANZIE

Per quanto concerne la cauzione provvisoria, si fa rinvio a quanto specificato nel disciplinare di gara. La cauzione provvisoria dell'affidatario sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Ai sensi dell'articolo 103 del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016, a garanzia della corretta esecuzione del contratto, entro 10 giorni anteriormente all'inizio dello svolgimento del servizio, l'aggiudicatario provvederà al versamento di una garanzia fidejussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative e secondo le modalità indicate nell'art. 93, del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016, valida per tutto il periodo di durata del contratto, compreso l'eventuale rinnovo, pari al 10% dell'importo presunto del contratto di cui all'art. 3 del presente capitolato. Il Comune potrà rivalersi sulla cauzione stessa nel caso di spese che dovesse sostenere a causa di azioni od omissioni di responsabilità dell'affidatario, fino al completo esaurimento della cauzione stessa.

La Società Appaltatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune di Cassina Rizzardi avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione è costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa e resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e comunque non oltre centoventi giorni dalla scadenza del contratto medesimo.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.

ARTICOLO 13 PENALITÀ

Il Comune a tutela delle disposizioni contenute nel presente capitolato per fatti, atti e comportamenti di seguito classificati, qualificati come inadempimenti qualora non causati da situazioni imprevedibili, si riserva di applicare le seguenti penalità fino a:

- 1) Euro 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche (standard di qualità, confezionamento, etichettatura);
- 2) Euro 50,00 per il mancato rispetto di quanto stabilito giornalmente dal menù;
- 3) Euro 250,00 per la non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero di quelli ordinati;
- 4) Euro 1.000,00 per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 15 pasti consegnati nella stessa preparazione;
- 5) Euro 250,00 per la mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso;
- 6) Euro 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione dei pasti, il riciclo, l'igiene delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;

- 7) Euro 250,00 per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i terminali di somministrazione;
- 8) Euro 2.500,00 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- 9) Euro 2.500,00 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
- 10) Euro 5.000,00 per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, avariati, tali da non risultare commestibili;
- 11) Euro 500,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il C.P.P. e i centri di somministrazione, nonché di quello addetto al trasporto dei pasti;
- 12) Euro 150,00 per il mancato rispetto dell'orario di ogni singola consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto;
- 15) Euro 500,00 per il mancato rispetto delle disposizioni derivanti dall'applicazione C.C.N.L. di Settore e Integrativo Territoriale;
- 16) In ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contemplati nell'elencazione precedente, il Comune può diffidare alla Società Appaltatrice ad adempiere in tempo utile, comunque non superiore a 72 ore, e a far cessare la violazione. Nel caso in cui la Società Appaltatrice si adegui alla diffida il Comune applica una penale fino a 500,00 Euro a secondo della gravità e della recidività. In caso di mancata ottemperanza alla diffida il concedente, oltre ad applicare la sanzione, ha facoltà di procedere alla risoluzione per inadempimento del contratto.

Prima di procedere all'applicazione delle penalità l'Ufficio Comunale preposto contesta alla Società Appaltatrice i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. La Società Appaltatrice ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine la Società Appaltatrice non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, vengono applicate le penali previste dal presente capitolato. Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate mediante invio di posta elettronica certificata all'indirizzo comunicato dalla Società Appaltatrice, a mezzo del servizio postale mediante raccomandata con avviso di ricevuta, al domicilio del Concessionario oppure notificate mediante messo comunale.

Il Comune può procedere al recupero della penalità sul deposito cauzionale, chiedendo poi al Concessionario di reintegrarlo per pari importo.

È in ogni caso fatta salva la possibilità per il Comune di accertare e chiedere ristoro, anche in via giudiziale, alla Società Appaltatrice per maggiori danni dallo stesso causati per inadempimenti nonché di risolvere il contratto per accertata gravità degli inadempimenti stessi.

ARTICOLO 14 RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

Nel caso in cui si verificassero per più di tre volte una o più irregolarità sopra contemplate, il Comune di Cassina Rizzardi si riserva, a suo giudizio insindacabile, la risoluzione del contratto.

La risoluzione del contratto potrà avvenire anche immediatamente e senza preavviso nel caso in cui venga accertata la presenza nei pasti forniti di cariche microbiche particolarmente elevate (accertate da un laboratorio di struttura pubblica o privata) in grado di mettere a repentaglio la salute degli utenti, oppure, in caso di grave e duratura mancanza d'igiene nei locali adibiti alla

preparazione degli alimenti, il tutto previo conforme parere dell'Azienda Sanitaria Locale di competenza.

Oltre che per quanto previsto al punto precedente si darà luogo alla risoluzione del contratto anche quando l'appaltatore o il suo personale comunque utilizzato per la preparazione e la consegna dei pasti non abbia i requisiti, anche personali o igienico-sanitari o le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per l'esercizio di tali mansioni.

Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo precedente il Comune di Cassina Rizzardi promuoverà, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- alla terza contravvenzione ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della Ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune di Cassina Rizzardi;
- in caso di fallimento o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal Capitolato, condizioni igieniche carenti non conformi a quanto previsto dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi previsti la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della garanzia definitiva che resta incamerata dal Comune di Cassina Rizzardi, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Qualora la Ditta appaltatrice dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune di Cassina Rizzardi si rivarrà in via preliminare su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni e ciò fermo restando il diritto del Comune di Cassina Rizzardi al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ARTICOLO 15 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

La manutenzione ordinaria dei beni immobili (es. sostituzione rubinetti guasti, sostituzione lampadine ecc ...) è a carico della Società Appaltatrice e gli interventi di manutenzione dovranno essere concordati con il Comune in merito a tempi e modalità di realizzazione degli stessi, al fine di evitare problematiche gestionali o rilevanti limitazioni al servizio.

La manutenzione straordinaria dei beni immobili e degli impianti (es. tinteggiatura dei locali, guasti alle tubazioni, all'impianto elettrico ecc) è a carico del Comune. La Società Appaltatrice si impegna a monitorare lo stato della struttura e dei suoi apparati e impianti e segnalare gli interventi necessari all'Ufficio Tecnico Comunale.

Sono a carico del Comune tutti gli oneri per le utenze necessarie al funzionamento del servizio (gas, luce, acqua, forza motrice).

ARTICOLO 16 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali, di diritti di segreteria, di bollo, registro, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico della Ditta appaltatrice.

ARTICOLO 17 OSSERVANZA DI LEGGI E DECRETI

La Ditta appaltatrice sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti (in quanto applicabili) ed in genere di tutte le prescrizioni che siano e saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato.

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato valgono come riferimento:

- D.d.u.o. 1 agosto 2002 n. 14833 : "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione Scolastica";
- "Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica" - Dipartimento di Prevenzione Medico della ATS Insubria.

ARTICOLO 18 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13/8/2010 n. 136 nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche e integrazioni.

ARTICOLO 19 CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto si farà ricorso al giudice competente del foro di Como.

ARTICOLO 20 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al citato Regolamento. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

La Società Appaltatrice aggiudicataria sarà nominata, con apposito atto, responsabile esterno del trattamento dei dati personali e sensibili trattati nel corso della concessione.

PARTE SECONDA
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ARTICOLO 21
AMMONTARE DELLA FORNITURA PASTI

Il numero massimo di pasti presunto è il seguente:

- Per la Scuola dell'Infanzia n. 109 pasti giornalieri per alunni e n. 14 pasti per adulti per n. 193 giorni circa

- Per la Scuola Primaria n. 143 pasti giornalieri per alunni e n. 7 pasti per adulti per n. 173 giorni circa.

I giorni di chiusura scolastica saranno quelli indicati dall'Istituto Comprensivo di competenza.

ARTICOLO 22
CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio è previsto sia per la Scuola dell'Infanzia che per la Scuola Primaria dai giorni dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi e di sospensione dell'attività didattica dovuta al calendario scolastico.

ARTICOLO 23
PERSONALE

Organico degli addetti

L'affidatario dovrà mettere a disposizione personale in numero sufficiente, e con caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità del servizio mensa, tenendo conto del fatto che **il Comune non metterà a disposizione nessuna unità di personale a qualsiasi titolo**. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso il C.P.P., alla distribuzione dei pasti presso i refettori nei tempi e modi stabiliti dal presente Capitolato, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate, garantendo il pieno rispetto dei tempi necessari all'utenza per un consumo corretto e tranquillo del pasto.

La Società Appaltatrice, in sede di offerta, tenendo conto del personale minimo necessario di cui sopra, indica il numero degli addetti al servizio, che non potrà essere inferiore al personale minimo.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Società Appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso la Società Appaltatrice provvede a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere, in ogni momento, numericamente conforme a quanto prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il personale dipendente dell'aggiudicatario dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.

Saranno a carico dell'affidatario le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

L'affidatario dovrà altresì dichiarare di essere a conoscenza del codice di comportamento approvato con deliberazione di G.C. n. 61 del 08.10.2021 e pubblicato sul sito web dell'Ente alla sezione Amministrazione Trasparente, impegnandosi a farlo rispettare al proprio personale. La violazione delle disposizioni del predetto codice sarà passibile di risoluzione contrattuale.

L'affidatario deve essere perfettamente in regola nei confronti dei propri lavoratori ai fini delle vigenti disposizioni in materia di tutela assistenziale, previdenziale, infortunistica; inoltre si impegna ad attuare condizioni normative e retributive non inferiori a quelle stabilite dai vigenti contratti collettivi di lavoro del settore di riferimento.

Referente del Servizio

La Società Appaltatrice garantisce la presenza di un referente del servizio per mantenere rapporti continui con il Comune di Cassina Rizzardi e con il RUP e con la Commissione Mensa in merito all'espletamento del servizio.

Il nominativo del referente del servizio, con i relativi recapiti deve essere comunicato per iscritto al RUP all'inizio del servizio e sarà inserito nello schema di contratto. Ogni variazione dovrà essere pure comunicata al RUP.

Il referente deve possedere una qualificazione professionale idonea a svolgere la funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione di referente di un servizio di ristorazione collettiva di complessità simile a quella del Comune di Cassina Rizzardi.

Spetta in particolare al referente del servizio:

- il controllo sul funzionamento globale del servizio;
- la vigilanza sulle condizioni di pulizia ed efficienza dei locali e delle attrezzature, sul comportamento del personale della Società Appaltatrice, sulla sicurezza dei luoghi di lavoro;
- il coordinamento delle attività di tutto il personale;
- la verifica del rispetto delle condizioni di capitolato da parte di tutto il personale;
- il coordinamento delle attività di educazione alimentare;
- la collaborazione e i rapporti con il RUP, gli uffici comunali, la Commissione Mensa, le autorità scolastiche, le autorità sanitarie, fornendo ogni informazione e documentazione necessaria per lo svolgimento dei controlli.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento fatte dal Comune referente si intendono come presentate alla Società Appaltatrice stessa.

Rispetto delle normative

La fornitura, il confezionamento ed il trasporto dei pasti dovrà avvenire con la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.

In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'affidatario sul rispetto delle seguenti norme:

- D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e s.m.i;
- D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e s.m.i;
- D.Lgs. 193/2007 e s.m.i;
- L.R. 04.08.2003, n. 12 e s.m.i;

- Direttive ed indicazioni della ATS Insubria e linee guida.

La Società Appaltatrice deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme riguardanti la prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, l'igiene del lavoro, le assicurazioni contro gli infortuni, le previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed di ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in corso del contratto per la tutela materiale delle lavoratrici e dei lavoratori.

In particolare:

- a) Disposizioni in materia di sicurezza: al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Società Appaltatrice di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento delle condizioni poste a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.lgs. 81/2008 e ss. mm. e ii.. La Società Appaltatrice entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che la Società Appaltatrice dovrà recepire entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.
- b) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro: la Società Appaltatrice deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.
- c) Piano di evacuazione: la Società Appaltatrice dovrà predisporre, entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione, coordinandosi con il Dirigente scolastico e sulla base del Piano di Evacuazione vigente presso l'istituto, un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali, quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni , allagamenti.
- d) Norme di sicurezza nell'uso di detergenti e dei sanificanti: Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalla scheda di sicurezza.
- e) Emergenza Sanitaria: la Società Appaltatrice dovrà predisporre un proprio protocollo di sicurezza anticontagio per la tutela della salute e sicurezza dei propri dipendenti durante le attività lavorative, aggiornandolo secondo le indicazioni governative.

La Società Appaltatrice deve assumere ed inquadrare il personale nel rispetto delle condizioni normative e retributive previste dal C.C.N.L di riferimento.

La Società Appaltatrice in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, deve dimostrare di aver ottemperato a quanto indicato sopra; a tal fine si obbliga a consentire la presa visione di ogni documentazione inerente i rapporti contrattuali col personale dipendente impegnato nel servizio. Il personale deve essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, e quindi essere in regola rispetto alle prescrizioni sanitarie in materia.

Fornitura di vestiario e dispositivi di protezione individuale

La Società Appaltatrice deve fornire a tutto il personale in servizio indumenti di lavoro, come prescritto dalle disposizioni vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Società Appaltatrice e il nome e cognome del dipendente.
Devono, inoltre, essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Formazione e aggiornamento del personale

La Società Appaltatrice attua un piano di formazione e informazione del personale che mira a garantire la gestione del servizio secondo gli standard richiesti dal Comune di Cassina Rizzardi. Periodicamente la Società Appaltatrice fornirà al Comune la documentazione attestante l'avvenuta formazione.

ARTICOLO 24 DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La Società Appaltatrice, quando richiesto, è tenuta ad esibire la certificazione attestante la conformità a quanto dichiarato e tutta la documentazione amministrativa-commerciale riguardante le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti.

Qualsiasi variazione introdotta nel corso della vigenza del contratto rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta deve essere oggetto, da parte della Società Appaltatrice, di puntuale formale comunicazione al Comune e di successiva approvazione dell'Amministrazione stessa.

ARTICOLO 25 CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L'affidatario si impegna a garantire, per tutta la durata del servizio, l'ottemperanza ai criteri ambientali minimi (CAM) previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

ARTICOLO 26 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

Menù e grammature

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a settembre).

La Società Appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù proposti. Detti menù dovranno essere differenziati per le diete personalizzate.

I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli indicati dalle Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica emanate dal Dipartimento di Prevenzione Medico della ATS Insubria, da considerare parte integrante del presente.

Composizione del pasto

Il pasto dovrà essere composto da:

- primo piatto
- secondo piatto con contorno
- pane comune
- frutta fresca di stagione o dessert o yogurt o gelato o budino in confezione monouso
- acqua minerale naturale

La Società Appaltatrice dovrà fornire i condimenti (olio extravergine di oliva, aceto, sale, pepe, limoni e Parmigiano Reggiano D.O.P.).

Gli alimenti dovranno avere le caratteristiche merceologiche previste dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, mentre i menù e le relative tabelle dietetiche dovranno essere concordate prima dell'inizio del servizio di ristorazione scolastico con il competente Servizio dell'A.T.S. Insubria.

Quantità in volumi e in pesi

La Società Appaltatrice predispone, all'inizio del servizio, ad uso del personale addetto alla somministrazione del pasto, una tabella espressa in pesi o volumi delle pietanze cotte allo scopo di rilevare la corrispondenza tra la grammatura a crudo e la grammatura a cotto, nel rispetto delle Linee Guida per il servizio di ristorazione scolastica emanate dal Dipartimento di Prevenzione Medico della ATS Insubria che costituiscono parte integrante del presente Capitolato.

Variazioni del menù

Nessuna variazione potrà essere apportata al menù da parte dell'affidatario, senza preventiva autorizzazione del Comune. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'affidatario sarà tenuto a fornire al Comune di Cassina Rizzardi l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. È consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 6 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con il Comune) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'affidatario sarà comunque tenuto ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto Comprensivo, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto all'affidatario di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione Mensa e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

Alla Società Appaltatrice possono essere richieste, previo accordo e senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune, variazioni al menù in occasione di particolari feste e/o ricorrenze. Se

nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi impreveduti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Carni

Le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità totale di filiera. Tutte le carni, così come gli alimenti, dovranno essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti.

Biologico

Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono quindi provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale e devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica - Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici la Società Appaltatrice dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

OGM

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici derivati da organismi geneticamente modificati.

Diete speciali

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere garantite a seguito di certificazioni mediche per patologie particolari o autocertificazioni per motivi etico-religiosi e per disgusto presentate dall'utenza.

Diete speciali leggere: la Società Appaltatrice si impegna alla somministrazione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta al momento della prenotazione del pasto. La richiesta della dieta leggera non necessita di certificato medico. Tale menù è costituito da:

- *primo piatto*: pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- *secondo piatto*: formaggi (Parmigiano Reggiano D.O.P., Grana Padano D.O.P., mozzarella, stracchino, crescenza) o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta leggera può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente.

Diete speciali per motivi etico religiosi (utenti di religione musulmana, ebraica, dieta vegetariana, dieta vegana, ecc): la Società Appaltatrice deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune con gli appositi moduli predisposti dall'ATS Insubria, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte etico-religiose.

Disgusto per i bambini che rifiutano uno o più alimenti: la Società Appaltatrice deve prestare attenzione nell'ambito della somministrazione dei pasti a scuola ed in caso provvedere alla

sostituzione dell'alimento più volte rifiutato, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune con gli appositi moduli predisposti dall'ATS Insubria.

Diete speciali per motivi di salute (allergie/intolleranze - malattie metaboliche): la Società Appaltatrice deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune allegando un certificato del medico curante o di una struttura pubblica, utilizzando gli appositi moduli predisposti dall'ATS Insubria, l'erogazione di un menù specifico che tenga conto dei motivi di salute (allergie/intolleranze - malattie metaboliche). Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela dei dati personali secondo le modalità che saranno indicate dal Comune.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

È obbligo della Società Appaltatrice attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Flusso informativo per le diete speciali

Al momento dell'iscrizione, mediante i moduli predisposti dall'ATS Insubria, il genitore o il tutore del minore richiede al Comune la somministrazione di dieta particolare. Il Comune provvederà ad inoltrare le richieste pervenute alla Società Appaltatrice.

In caso di richiesta di dieta speciale per patologia clinica, la richiesta del genitore deve essere accompagnata da certificazione medica, su apposita modulistica dell'ATS Insubria, che specifichi in maniera precisa ed accurata la patologia e le eventuali esclusioni alimentari.

I criteri cardine da applicare nella gestione immediata delle diete speciali sono:

- la massima tutela della salute dell'utente;
- lo scostamento minimo necessario rispetto al menù corrente
- il rispetto della privacy nella gestione dei dati sensibili

La richiesta di dieta speciale dovrà essere rinnovata dai genitori al Comune all'inizio di ogni anno scolastico.

ARTICOLO 27 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti, in particolare per quanto attiene i limiti di contaminazione microbica delle varie categorie merceologiche.

Le linee di processo devono essere definite in modo da evitare contaminazioni incrociate e deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi (prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi ecc).

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante le fasi di mondatura e porzionatura delle carni crude, sia durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte (arrosti, brasati).

L'impiego dei guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori gastro-norm.

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

La Società Appaltatrice può elaborare e sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto al C.P.P.. Il regolamento deve essere visibile all'interno delle strutture interessate e fornito in copia al competente ufficio comunale.

Fino alla cessazione dell'emergenza sanitaria da Covid-19, devono inoltre essere rispettate le prescrizioni vigenti.

Stoccaggio derrate e prodotti intermedi di lavorazione

La conservazione delle materie prime avviene in magazzini, celle e frigoriferi in perfetto stato igienico e in buono ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox.

La protezione delle derrate da conservare avviene solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in apposita cella ad una temperatura non superiore a + 4° centigradi.

I prodotti cotti vengono conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

È altresì vietato congelare pane e materie prime scongelate.

Nel centro di produzione devono essere disponibili per il personale alle dipendenze della Società Appaltatrice e per eventuali controlli delle autorità preposte, strumenti di rilevazione delle temperature e un protocollo che definisca la frequenza di registrazione dei dati rilevati, la scansione delle fasi di manutenzione delle apparecchiature e di controllo della taratura degli strumenti di rilevazione.

Divieto di riciclo

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta, ai sensi della Legge 155/2003.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali.

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- deve essere individuata la colonia felina o canina interessata;
- il volontario autorizzato al ritiro del materiale deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria regolarmente rilasciata dal Comune.

- l'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa.

ARTICOLO 28

PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE ALIMENTI

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura.

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte del Comune;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
- per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e + 4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesce, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura";
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con il Comune;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- è vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo.

ARTICOLO 29 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere preparati, lavorati, confezionati e trasportati in appositi contenitori termici nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine nel centro di produzione di cui dispone l'affidatario, che dovrà essere regolarmente autorizzato a norma di legge, completa di tutte le strutture e attrezzature necessarie, nel quale venga attuato l'HACCP in base alla vigente normativa.

Le posate, le stoviglie e tutti i prodotti utilizzati devono risultare conformi alla normativa vigente. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i 60 minuti e comunque tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

ARTICOLO 30 CONFEZIONAMENTO E FORNITURA PASTI

Per quanto concerne le norme di confezionamento dei pasti e la tipologia dei contenitori, si fa riferimento alla vigente normativa; l'affidatario dovrà garantire l'idoneità dei contenitori e degli automezzi al fine di assicurare la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del pasto.

I mezzi di trasporto dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti interamente con materiale facilmente lavabile; è fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Per il trasporto dei pasti l'affidatario fornirà ed utilizzerà contenitori isotermici, idonei ai sensi della normativa vigente.

L'affidatario dovrà dotare i centri di distribuzione di idonea strumentazione per un rapido controllo della temperatura dei cibi.

Tutti i condimenti alimentari quali formaggio e olio extravergine verranno inviati ai centri di distribuzione separatamente ed in quantità congrua per soddisfare le esigenze dell'utenza.

ARTICOLO 31 DISTRIBUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CEE 852/2004, al Regolamento CEE n. 178/2006, al Regolamento CEE n. 2073/2005 nonché a quanto previsto espressamente dal presente Capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare l'apposita divisa e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;

- predisporre la tavola disponendo ordinatamente per ciascun commensale 1 (una) tovaglietta di carta, 2(due) tovaglioli di carta, le posate, 1 (un) bicchiere (capovolto), i piatti;
- indossare guanti monouso e mascherine qualora le condizioni di salute del soggetto lo richiedano durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali;
- le paste asciutte ed i risi asciutti dovranno essere conditi al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione;
- i contenitori termici dovranno essere aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- l'inizio della distribuzione del secondo piatto e del contorno dovrà avvenire solo dopo che i bambini avranno terminato di consumare la prima portata.

Dovranno inoltre essere rispettate le norme vigenti per la prevenzione del contagio da Covid-19 fintanto che persiste l'emergenza sanitaria.

La distribuzione delle diete speciali dovrà essere completata prima dello scodellamento generale.

ARTICOLO 32

PROGRAMMA E MODALITÀ DI PULIZIA SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare le seguenti norme di igiene e le regole fondamentali:

- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. È comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomiche, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;
- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità d'impiego, ecc.);
- il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette, ecc.);
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;

- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al Responsabile del C.P.P.;
- all'interno del locale cucina e nei refettori devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza del contenuto degli stessi.

Pulizia della persona

È indispensabile lavarsi accuratamente le mani:

- dopo essere stati in bagno;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- a ogni cambio di lavorazione;
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso. Occorre inoltre:
- indossare sopravvesti e grembiuli puliti e cambiarli ogni volta che si passa dalla manipolazione del crudo alle manipolazioni del cotto e ogni volta che si sporchino durante le operazioni di preparazione degli alimenti;
- indossare cuffia o cappello adeguatamente calzato in modo da contenere all'interno tutta la capigliatura;
- non indossare anelli (compresa la fede nuziale), braccialetti, ed altri monili;
- asciugare le mani sempre con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte, pulite e senza smalto;
- mantenere un buon livello di pulizia e igiene della persona e della propria capigliatura;
- ricordare che è assolutamente vietato assaggiare cibo con le dita, starnutire o tossire sul cibo.

Pulizia ed igiene degli ambienti di produzione e consumo

La Società Appaltatrice presso il C.P.P. e presso i refettori è tenuta a eseguire a proprie cure e spese i trattamenti di pulizia e di sanificazione ordinaria e straordinaria secondo i piani di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria definiti d'intesa con il Comune.

Sono inclusi negli interventi a carico della Società Appaltatrice anche quelli di disinfestazione e di derattizzazione generale sia del C.P.P. sia dei refettori all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale.

In particolare per il C.P.P. la Società Appaltatrice tiene un registro che comprova il rispetto del piano di sanificazione.

È compito del personale assegnato ai refettori provvedere, dopo il consumo del pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia e igienizzazione dei locali e degli arredi e attrezzature utilizzati per l'erogazione del servizio (refettori, locale di ricevimento gastro-norm e veicolati, magazzino, dispense, servizi igienici quando unicamente usati dal personale dell'appaltatore, spogliatoi).

Nel caso il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro si dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.

In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

Detergenti e sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici e le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi di impiego a disposizione del personale.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre conservati in armadi chiusi e essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

I prodotti sanificanti devono essere autorizzati dal Ministero della Sanità.

Rifiuti

Per lo smaltimento dei rifiuti la Società Appaltatrice si adegua alle indicazioni fornite dal competente ufficio del Comune di Cassina Rizzardi.

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguate operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

I contenitori dei rifiuti devono essere dislocati nella zona di preparazione dei pasti, di lavaggio delle stoviglie, nei refettori e devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona di cottura dei cibi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali. La Società Appaltatrice provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento delle rispettive strutture, così come i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento devono essere smaltiti a cura e spese della Società Appaltatrice.

ARTICOLO 33 PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

La Società Appaltatrice è tenuta a dare piena attuazione alle disposizioni legislative vigenti in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Prima dell'inizio del servizio la Società Appaltatrice dimostra di aver redatto il documento, tenendolo a disposizione. La Società Appaltatrice pone in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

La Società Appaltatrice comunica al Comune il nominativo del proprio responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il nominativo di un suo rappresentante in loco.

Analoghe misure di sicurezza devono essere adottate a garanzia dei fruitori del servizio.

ARTICOLO 34 CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'affidatario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

Si dà atto che, a tal fine, verrà nominata la Commissione Mensa come da regolamento vigente, i cui componenti potranno accedere ai locali per verificare il regolare svolgimento del servizio e la gradevolezza dei pasti somministrati, senza preventivo preavviso.

Quanto previsto nel presente articolo è condizionato comunque alle eventuali limitazioni legate all'attuale emergenza sanitaria.

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

a) Le ispezioni mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo: controllo registro pulizia e disinfestazioni, modalità di stoccaggio nelle celle, temperatura dei frigoriferi e dei congelatori, controllo data scadenza prodotti, modalità lavorazione derrate, modalità cottura, modalità distribuzione, lavaggio e impiego sanificanti, modalità sgombero rifiuti, verifica corretto uso impianti, caratteristiche sanificanti, modalità sanificazione, stato igienico impianti e ambiente, stato igienico sanitario personale, stato igienico servizi, organizzazione del personale, controllo organico personale, professionalità addetti, controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature, controllo sulla qualità di tutte le derrate, controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche, modalità manipolazione, controllo funzionamento impianti tecnologici, controllo attrezzature, controllo abbigliamento di servizio del personale, controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate, controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla Società Appaltatrice o dai tecnici incaricati dal Comune. È inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal menù.

c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

ARTICOLO 35

AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.

La Società Appaltatrice, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità, secondo quanto indicato in sede di offerta.

L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dal D.Lgs.155/1997 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto la Società Appaltatrice deve individuare ogni fase del servizio, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la Società Appaltatrice deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Società Appaltatrice deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia dichiarati in

sede di offerta. Le analisi batteriologiche degli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla A.T.S..

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la Società Appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ARTICOLO 36

BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta in attesa di accertamento.

Il Comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Società Appaltatrice; qualora i referti diano esito positivo, alla Società Appaltatrice saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Società Appaltatrice dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello: Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

La Società Appaltatrice e il Comune possono concordare lo svolgimento in comune di ulteriori controlli, anche con utilizzo di metodi sperimentali, finalizzati a rilevare l'efficacia della gestione, la soddisfazione degli utenti, ovvero eventuali azioni o comportamenti di dipendenti e collaboratori della Società Appaltatrice, comportanti profili problematici per la gestione del servizio.

ARTICOLO 37

VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Il Comune si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato di conservazione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e di quant'altro dato in concessione.