
Comune di Peschiera Borromeo

Provincia di Milano

**CAPITOLATO GENERALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
PER IL COMUNE DI PESCHIERA BORROMEO
Periodo 01/09/2022 – 31/08/2025**

INDICE

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI	5
Art. 1 - Oggetto dell'appalto	5
Art.2- Durata del contratto	5
Art.3 - Prezzo del pasto	6
Art. 4 - Corrispettivo	6
Art. 5 – VARIAZIONI DELL’IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO	6
TITOLO II: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	7
Art. 6 – Sede dei terminali di consumo	7
Art. 7 – Dimensione presunta dell’utenza	8
Art. 8 – Calendario e orario di consumo dei pasti	10
Art.9 - Interruzione del servizio e gestione delle emergenze	11
Art. 10 - Servizio di rilevazione presenze, prenotazione dei pasti e riscossione delle rette	11
Art. 11 - Gestione dello Sportello Refezione	14
TITOLO III: ONERI PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	14
Art. 12 - Spese a carico dell’Aggiudicatario per lo svolgimento del servizio	14
Art. 13 – Assicurazioni	15
Art. 14 – Rispetto della normativa in tema di igiene	15
Art. 15 – Rispetto della normativa in materia di prevenzione dei rischi, sicurezza, antinfortunistica (D.U.V.R.I.)	16
Art. 16 – Spese a carico della Stazione appaltante	16
TITOLO IV: BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E LORO MANUTENZIONE	16
Art. 17 – Consegna dei locali e inventario	16
Art. 18 – Richiesta di nuove attrezzature e opere	17
Art. 19 - Manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, degli immobili	18

Art. 20 - Manutenzione straordinaria delle strutture, dei relativi impianti e degli arredi	19
Art. 21 - Sostituzione di stoviglie, bicchieri, posate e fornitura di materiale a perdere	20
TITOLO V: NORME RELATIVE AL PERSONALE	20
Art. 22 – Organizzazione del personale	20
Art. 23 - Norme di comportamento del personale addetto alla somministrazione: estensione del codice di comportamento dei dipendenti pubblici	21
Art. 24 – Formazione del personale	22
Art. 25 – Vestiario	22
Art. 26 – Applicazione contrattuale nei confronti del personale e clausola sociale.	23
Art. 27 – Rispetto disposizioni in materia di privacy (GDPR 679/2016)	23
TITOLO VI: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI	24
Art. 28 – Derrate alimentari	24
Art. 29 – Prodotti BIO, DOP, IGP, da pesca sostenibile, a KM 0 e del mercato Equo Solidale .	25
Art. 30 – Composizione del menù giornaliero e variazioni ammesse	26
Art. 31 – Cestini Freddi	27
Art. 32 – Diete Speciali	28
TITOLO VII: MODALITA' OPERATIVE	29
Art. 33 - Acquisto Di Materie Prime E Materiali Di Consumo	29
Art. 34 - Preparazione dei pasti	29
Art. 35 - Confezionamento e trasporto dei pasti	30
Art. 36 – Apparecchiatura e somministrazione	31
Art. 37 - Sanificazione ambienti e attrezzature	32
Art. 38 – Gestione controllo infestanti	33
Art. 39 – Raccolta e gestione dei rifiuti	33
TITOLO VIII: CONTROLLI	33

Art. 40 – Conservazione campioni testimone	33
Art. 41 – Piano annuale di analisi e controlli ambientali	34
Art. 42 – Commissione Mensa	34
Art. 43 – Attività di controllo dell’Amministrazione Comunale	34
Art. 44 – Rilievi dell’amministrazione comunale	35
Art. 45 – Organismi istituzionali preposti al controllo	35
Art. 46 – Gestione delle forniture non conformi	35
TITOLO IX: INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO	35
Art. 47 - Educazione alimentare e altre iniziative a supporto del servizio	35
Art. 48 - Recupero delle eccedenze	36
TITOLO X: PENALITA' PER INADEMPIENZE	36
Art. 49 - Penali	36
TITOLO XI: ASPETTI CONTRATTUALI	38
Art. 50 - Rinuncia all'aggiudicazione	38
Art 51- Garanzia definitiva.....	38
Art. 52 - Stipulazione del contratto	38
Art.53 - Risoluzione di diritto del contratto	39
Art. 54 - Ipotesi di risoluzione del contratto	39
Art. 55 - Disdetta del contratto da parte dell’Aggiudicatario	40
Art. 56 - Domicilio legale	40
Art. 57 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	40
Art. 58 - Controversie	40
Art. 59 - Disposizioni finali	41

ALLEGATI:

-
- Allegato 1: Specifiche tecniche relative ai menù
 - Allegato 2: Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici
 - Allegato 3: Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche
 - Allegato 4: Specifiche tecniche relative alle grammature
 - Allegato 5: Specifiche tecniche relative alle procedure operative
 - Allegato 6 : Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria
 - Allegato 7: Inventario attrezzature sui plessi delle scuole di Peschiera Borromeo
 - Allegato 8 : Organico scuole di Peschiera Borromeo
 - Da Allegato 9 ad Allegato 13: Planimetrie refettori

TITOLO I: INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'oggetto del contratto è costituito:

- dall'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, dei Centri Estivi del Comune di Peschiera Borromeo (servizio in concessione, l'accordo per la somministrazione sarà diretto tra il concessionario e la ditta di ristorazione), pasti anziani ed eventuali altre utenze dovessero rendersi necessarie. Tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e nella sanificazione del centro cottura comunale e dei refettori;
- dalla preparazione, confezionamento, trasporto e consegna al domicilio dei pasti per gli anziani utenti dell'Ufficio Servizi Sociali, che necessitano del servizio pasti a domicilio. Il servizio dovrà essere svolto mediante uso di contenitori isotermitici monoporzione individuali in grado di mantenere idonee temperature. Il coordinamento del servizio sarà a cura dell'Area Servizi Sociali;
- dalla gestione dello "Sportello Refezione" deve avvenire online e telefonicamente tutti i giorni di servizio mentre una volta la settimana, con orario da definirsi, in presenza presso la sede Comunale (durante le giornate di iscrizione potrà essere richiesta una maggiore presenza fisica in Comune dell'operatore individuato);
- dal lavaggio e dalla somministrazione, a metà mattina, della frutta o dessert complementare al pasto principale per le scuole dell'infanzia e primaria
- dalla fornitura e distribuzione delle merende agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria che frequentano il post orario scolastico, nonché i centri estivi

La preparazione e il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso il centro di proprietà della ditta, o in un centro di cui la ditta abbia disponibilità (da dimostrarsi con documentazione formale in busta amministrativa in fase di gara che diverrà requisito di aggiudicazione)

Il servizio deve essere espletato dal gestore del servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliorie proposte in sede di offerta. Tutte le spese relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico del gestore ad eccezione di: corrente elettrica, gas, acqua, utenze telefoniche, come meglio specificato nell'art. 16.

Art.2- Durata del contratto

Il contratto avrà durata di tre anni, (3 anni +1+1), a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio ovvero dal **01 settembre 2022 al 31 agosto 2025** con possibilità di ripetizione contrattuale per due anni (1+1).

Alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Peschiera Borromeo.

Art.3 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto e delle merende è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Aggiudicatario. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante all'Aggiudicatario tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di ristorazione. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Nel caso in cui il numero di utenti dovesse aumentare o diminuire in misura massima del 20% restano ferme le condizioni di aggiudicazione e l'Aggiudicatario non potrà avanzare alcuna pretesa.

Art. 4 - Corrispettivo

Secondo le previsioni della Legge n.244/2007 (Legge Finanziaria 2008) e del Decreto attuativo n. 55 del 3 aprile 2013 e dell'art 25 D.L. n. 66/2014, come convertito con L. n. 89/2014, le fatture dovranno essere obbligatoriamente emesse in modalità elettronica attraverso il Sistema di Interscambio (SDI) gestito dal Ministero dell'Economia delle Finanze. La trasmissione è vincolata alla presenza del codice univoco dell'ufficio destinatario della fattura; Il Codice Univoco Ufficio è infatti un'informazione obbligatoria della fattura elettronica che identifica in modo univoco ciascuna PA e consente al sistema di interscambio(SDI) di recapitare la fattura elettronica all'ufficio destinatario (PA). Altre informazioni sono consultabili sul sito www.fatturapa.gov.it.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture (distinte per plesso scolastico) a cadenza mensile che saranno emesse dall'Aggiudicatario per il numero dei pasti effettivamente erogati, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente erogati alle singole scuole. Si precisa che le fatture relative ai pasti veicolati per gli anziani dovranno essere fatturate all'Area di competenza Servizi Sociali.

Le fatture emesse saranno liquidate entro 30 giorni dal ricevimento, previa verifica, da parte dell'Ente, della regolarità di svolgimento del servizio e della regolarità contributiva (DURC).

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto

Art. 5 – Variazioni dell'importo complessivo del servizio

Ai sensi dell'art.106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante qualora in corso di esecuzione si renda necessaria un aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto del contratto, può imporre all'aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

Nel corrispettivo è compreso tutto quanto previsto dal presente capitolato a carico

dell'aggiudicatario. L'amministrazione, al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, pur applicando le eventuali penali, i pagamenti all'aggiudicatario cui sono state contestate inadempienze fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, senza riconoscimento di alcun interesse o indennità. La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica, che avviene in forma amministrativa e non giudiziale.

L'offerta economica del servizio, aggiudicata in sede di gara, rimarrà fissa ed invariabile nel primo anno d'esecuzione del contratto; la revisione prezzi sull'indice Istat sarà prevista a decorrere dal secondo anno contrattuale e quindi a partire dall'anno scolastico 2023/2024 sulla base dell'Indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati (FOI) rilevati a livello nazionale, elaborati dall'ISTAT e pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (o, in alternativa sul sito istituzionale dell'ISTAT), con riferimento alla data del 31 agosto di ciascun anno, rispetto a quello del 31 agosto dell'anno precedente previa richiesta dell'appaltatore e conseguente istruttoria del RUP.

TITOLO II: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 6 – sede dei terminali di consumo

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso il centro cottura proposto, nonché al trasporto e alla somministrazione degli stessi agli utenti presso le sedi di seguito indicate:

I.C.S. "De Andrè"

✓ Frazione Bettola:

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| - Scuola primaria | Via Goldoni 1 |
| - Scuola secondaria di 1° grado | Via Dante 8 |
| - Scuola dell'infanzia | Via Indipendenza, 16 |

✓ Frazione San Bovio:

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Scuola primaria | Via Abruzzi, 3 |
| - Scuola secondaria di 1° grado | Via Abruzzi, 3 |
| - Scuola d'Infanzia | Via Abruzzi, 3 |

I.C.S. "Montalcini"

✓ Frazione Monasterolo

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| - Scuola primaria | Via Carducci, 7 |
| - Scuola Secondaria di 1° grado | Via Carducci, 7 |

✓ Frazione Mezzate

- Scuola primaria

P.zza Costituzione 1

- Scuola dell'infanzia

Via Resistenza, 16

✓ Frazione Zelo

- Scuola d'Infanzia

Via Gramsci, 43

Anziani assistiti: presso loro domicilio

Art. 7 – Dimensione presunta dell'utenza

Si riportano di seguito i dati relativi agli ultimi anni scolastici:

ANNO SCOLASTICO	PASTI EROGATI ALUNNI	PASTI EROGATI INSEGNANTI	TOTALE PASTI
A.S. 2017/2018	257.437	17.089	272.977
A.S. 2018/2019	249.663	16.995	266.658
A.S. 2019/2020	148.108	9.645	157.753
A.S. 2020/2021	193.513	14.315	207.828
A.S. 2021/2022 (PARZ.)	83.464	6.400	89.864

ANNO SCOLASTICO	MERENDE
A.S. 2017/2018	56.147
A.S. 2018/2019	59.321
A.S. 2019/2020	39.802
A.S. 2020/2021	41.060
A.S. 2021/2022 (PARZ.)	18.146

Per valutare l'organizzazione del servizio di seguito la divisione degli iscritti per plesso (senza insegnanti):

SCUOLA	TOT. ISCRITTI PER PLESSO	MODULI 3 GG (compresi nel totale)	MODULI 5GG (compresi nel totale)
I.C.S. DE ANDRE'			
INFANZIA BETTOLA	141		
PRIMARIA BETTOLA	464	105	27
SECONDARIA BETTOLA			

(ultimo a.s. di riferimento 2018/2019)	79		
INFANZIA SAN BOVIO	128		
PRIMARIA SAN BOVIO	246	22	25
TOTALE	1.058	127	52
I.C.S. MONTALCINI			
INFANZIA ZELO	109		
PRIMARIA MONASTEROLO	274		
SECONDARIA MONASTEROLO (ultimo a.s. di riferimento 2018/2019)	226		
INFANZIA MEZZATE	39		
PRIMARIA MEZZATE	147		
TOTALE	795		
TOTALE GENERALE	1853		

PASTI ANZIANI		
N. UTENTI	anno	n. pasti annui
12	2019	1.783
11	2020	1.670
14	2021	2.276
16	2022	1.979

CENTRO ESTIVO DAL 2017 AL 2021

ANNO	PRIMARIA	INFANZIA
2017	172	118
2018	171	92
2019	172	105
2020	26	26

2021	100	67
------	-----	----

Si precisa che:

- A) Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerarsi solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
- B) Presso ogni refettorio dovrà essere garantito un numero di pasti aggiuntivi, da non conteggiarsi, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).
- C) La modalità di somministrazione dei pasti avverrà mediante servizio al tavolo; tuttavia nel corso dell'appalto potrebbe essere prevista una differente modalità di somministrazione presso la scuola Primaria e/o Secondaria (allestimento linea self service).
- D) I pasti degli anziani vanno consegnati a cura dell'appaltatore al domicilio degli stessi, l'eventuale pasto del sabato verrà consegnato nella giornata di venerdì termosigillato e abbattuto.
- E) I Centri Estivi Comunali sono gestiti in concessione da una ditta che stipulerà apposito contratto di somministrazione dei pasti con l'appaltatore del servizio ristorazione alle medesime condizioni applicate al Comune di Peschiera Borromeo. Si evidenziano i numeri degli iscritti totali per dare indicazione delle possibili ulteriori entrate a favore dell'aggiudicatario. Ovviamente tali pasti non verranno conteggiati per il calcolo della base d'asta.

Art. 8 – Calendario e orario di consumo dei pasti

I giorni nei quali viene effettuato il servizio per le diverse categorie di utenti sono stabiliti dal calendario scolastico adottato dall'Istituto comprensivo, a titoli indicativo, per l' a.s. 2021/2022, i seguenti:

Scuole/Utenze	Calendario Scolastico	Giorni di servizio annui	Giorni della settimana	Orario di somministrazione dei pasti
Scuole dell'infanzia e personale scolastico	Dal 6/9 al 30/6	185	da lunedì a venerdì	Ore 12:00

Scuola Primaria Montalcini e personale scolastico	Dal 9/9 al 8/6	170	da lunedì a venerdì	I turno ore 12.30 II turno ore 13.00
Scuola Primaria De Andrè e personale scolastico	Dal 9/9 al 8/6	170	da lunedì a venerdì	I turno (dal lun al ven) ore 12.30 II turno (mar -giov) ore 13.00
Scuola Secondaria I grado (in caso di laboratori pomeridiani)	Dal 13/9 al 8/6	170	da lunedì a venerdì	Ore 13:40
Centri estivi	Dal 14/6 al 6/8 e dal 23/8 al 09/9	58	da lunedì a venerdì	Ore 12:15 (da definire con il Gestore del Centro Estivo)
Anziani assistiti	Tutto l'anno		da lunedì a venerdì, con possibile estensione al sabato	Consegna tra 11:30 e le 12:30
Merende (post scuola) Infanzia	Dal 13/9 al 30/6	185	da lunedì a venerdì	Infanzia:16:15- 16:30
Merende (post scuola) Primaria	Dal 20/9 al 8/6	170 + 58 Centri Estivi	da lunedì a venerdì	Primaria: 16:45-17:00

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere al gestore lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni. La preparazione di tali pasti avverrà alle stesse condizioni di prezzo per pasto.

La Ditta Aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico, previo accordo diretto tra l'Istituto scolastico e la Ditta Aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica. L'Amministrazione comunale potrà richiedere lo svolgimento del servizio a favore di eventuali collaboratori del Comune (es. educatori, volontari del Servizio Civile Nazionale, stagisti).

Art.9 - Interruzione del servizio e gestione delle emergenze

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

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale della Ditta Aggiudicataria) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con un anticipo di almeno **cinque giorni lavorativi**.

Le parti valuteranno di volta in volta l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di un menù d'emergenza. In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale scolastico

In caso di interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza, che non sia dipendente dal calendario scolastico (scioperi della scuola o altri eventi eccezionali), il Comune si impegna a comunicare tempestivamente la riduzione o annullamento del servizio entro le 48 ore precedenti, il Comune non dovrà riconoscere alcun credito alla Ditta Aggiudicataria.

c) Interruzione del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In caso di emergenza che determini l'impossibilità di utilizzare il Centro Cottura è richiesto alla Ditta Aggiudicataria di garantire comunque la consegna dei pasti per l'intera utenza utilizzando eventualmente un Centro di Cottura alternativo.

Art. 10 - Servizio di rilevazione presenze, prenotazione dei pasti e riscossione delle rette

Il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito mediante l'utilizzo del software ecivis Solution multiservizi di Project s.r.l.. Sistema utilizzato dal comune di Peschiera Borromeo quale piattaforma informatica unica per la gestione di ulteriori Servizi scolastici, che garantisce al cittadino un'interfaccia unica specifica per questa tipologia di servizi.

Ai fini del mantenimento di questa uniformità per il cittadino, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare il Sistema eCivis Solution, acquisire credenziali di accesso predisposte dalla stessa software house facendosi carico dei canoni hosting, s.a.a.s e manutenzione finalizzati a garantirne il buon funzionamento, l'aggiornamento, l'assistenza telefonica e telematica per tutta la durata dell'appalto il cui valore annuale attuale è pari ad € 5.600,00 oltre Iva (comprensivo di: canone, connettore pago Pa, n.2000,00 sms e formazione).

Il software attuale permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici degli utenti, dei genitori/tutori e gestionali con le

specificità non solo relative alla mensa, ma a tutti i servizi gestiti, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento che possono essere differenziati per Servizio .

- L'accesso al Sistema interamente WEB based avviene mediante accesso alla rete internet e l'utilizzo in modalità s.a.a.s (Software as al Sistema a Service) e sito presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la prenotazione ed addebito dei pasti attraverso la raccolta giornaliera e memorizzazione dei dati di presenza/assenza nel Sistema Informatico a cura dell' aggiudicatario con messa a disposizione degli stessi entro le 9,30;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari ;
- la gestione della comunicazione con i genitori via mail, SMS e la generazione automatica di documenti cartacei e relativa gestione documentale;
- il pagamento di tutti i Servizi gestiti attraverso il gestionale eCivis Solution ed al connettore Pago Pa integrato ed in uso (costo compreso nel canone annuo)

PRENOTAZIONE PASTI E RACCOLTA PRESENZE

L'Aggiudicatario attraverso modalità che permettono al genitore/tutore di segnalare presenza (app, sms,...), assenza e pasto in bianco provvede a raccogliere i dati di prenotazione, oltre a ritirare quotidianamente le presenze degli insegnanti e ad immetterli nel Sistema informativo entro le ore 9,30. Il Sistema Software traduce questi dati in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

PAGAMENTO DEI PASTI

La modalità di pagamento dei pasti è in post-pagato con fatturazione bimestrale dei pasti effettivamente consumati dagli utenti del servizio.

GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI CON GLI UTENTI

Avviene attualmente attraverso la generazione automatica di comunicazioni sms, e-mail o cartacee mediante impostazioni che ne possono determinare la definizione di fasce d'utenza e la tempistica di invio in funzione della tipologia di comunicazione.

Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di accedere al Portale unico dei Servizi scolastici e verificare la situazione contabile e il conto pasti unico su genitore /tutore per più figli.

COMPETENZE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- definizione delle tariffe secondo proprie modalità a seguito approvazione Delibera G.C

-
- gestione del contenzioso e/o della riscossione coattiva, messa a ruolo degli utenti insolventi (successiva a invio SMS e lettere di sollecito)
 - calcolo della tariffa agevolata sulla base della dichiarazione ISEE presentata dall'utente e della scontistica applicata dall'ente relativa comunicazione all'Aggiudicatario
 - eventuali esenzioni o rateizzazioni (disposte dal Servizio Sociale)

COMPETENZE DELL'AGGIUDICATARIO

Compete all'Aggiudicatario:

- Gestione dello Sportello Refezione attraverso il mantenimento del Sistema eCivis Solution per tutta la durata dell'appalto, facendosi carico del contratto di hosting – S.a.a.s con la società produttrice dello stesso e dei canoni della Piattaforma Pago Pa;
- Garantire il mantenimento del Portale unico dei Servizi scolastici eCivis Solution già noto alle famiglie, per la gestione delle iscrizioni al servizio mensa e dagli altri servizi scolastici;
- Garantire la manutenzione, assistenza e teleassistenza durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- citato nell'articolo 11
- l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- la rilevazione delle presenze giornaliere al servizio mensa, tramite l'attuale modalità o tramite l'introduzione di metodologie moderne già previste dal Sistema eCivis Solution;
- la verifica della regolarità e/o completezza dei dati di prenotazione entro le 9.30;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 (come da Regolamento di accesso al servizio) e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- fornitura minima di n.2000 SMS annui e invio degli stessi necessari a sollecitare agli utenti il pagamento;
- invio lettere di sollecito (generazione lettere/stampa/imbustamento) secondo calendario predisposto dalla stazione appaltante;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate on site oppure 16 ore in video formazione annui;
- l'Aggiudicatario dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato

-
- L'aggiudicatario potrà proporre migliorie gestionali sempre nell'ambito del Sistema in uso.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, l'Aggiudicatario è tenuto a dare tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Al termine dell'appalto l'Impresa Appaltatrice, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Art. 11 - Gestione dello Sportello Refezione

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, con proprio personale, all'attivazione e alla gestione dello Sportello Refezione. Lo sportello a distanza dovrà essere gestito per 4 gg la settimana mentre un giorno la settimana il servizio dovrà svolgersi con ricezione del pubblico in presenza presso il palazzo comunale (con giorno da definire e orari stimati da ore 09:00/13:00 a 14:00/18:00). Durante il periodo delle iscrizioni dovrà essere garantito ai genitori un servizio ausiliario aggiuntivo.

Per la gestione del servizio di "Sportello refezione" l'Aggiudicatario deve impiegare proprio personale adeguatamente formato che abbia maturato competenze specifiche in servizi analoghi, mentre sarà a carico del Comune mettere a disposizione postazione con pc, telefono, app per la gestione.

Tale servizio avrà lo scopo di:

- fornire informazioni all'utenza in merito al servizio di cui al presente CSA
- gestire il supporto ai cittadini per effettuare le iscrizioni on line, le eventuali rinunce ai servizi e inserimenti in corso d'anno
- gestire tutta la fase di rilevazione e registrazione presenze giornaliere al servizio mensa
- gestire, per quanto di competenza, le procedure relative alle diete speciali (dal ritiro del certificato in originale alla trasmissione dei menu personalizzati agli utenti, dandone contestualmente copia al Comune e all'Istituto comprensivo)
- Curare tutte le fasi gestionali del Servizio mensa: gestione anagrafica, amministrativa e di comunicazione con l'utenza mediante Sistema informatizzato descritto nell'Art.10
- Garantire il controllo dei Pagamenti effettuati dagli utenti a favore dell'Amministrazione Comunale attraverso i canali Pago PA attivati
- Rilevare le insolvenze e provvedere all'invio di solleciti concordati con il Comune di Peschiera Borromeo

TITOLO III: ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 - Spese a carico dell'Aggiudicatario per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'Aggiudicatario.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, sono a carico della Ditta Aggiudicataria:

- ✓ tutte le spese, le imposte e le tasse inerenti il contratto, che verrà stipulato in forma di atto pubblico amministrativo sulla base del presente capitolato.
- ✓ tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato; per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- ✓ l'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta appaltatrice verso Terzi;
- ✓ i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione
- ✓ i costi di manutenzione come stabilito al titolo IV del presente capitolato
- ✓ le spese per il reintegro delle stoviglie, delle brocche, della posateria, bacinelle GN, contenitori isotermitici e di quanto altro necessario per la gestione del servizio
- ✓ il canone per l'utilizzo del software di rilevazione delle presenze come definito nell'art. 10
- ✓ le spese per la gestione dello smaltimento dei rifiuti (indicati in circa €/anno 27.000,00)

Art. 13 – Assicurazioni

L'Aggiudicatario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato e si impegna a stipulare polizza assicurativa a copertura del rischio di RCT/RCO, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante è da considerarsi "terzi" a tutti gli effetti.

Copia di tale polizza, che dovrà avere validità per tutta la durata del contratto, dovrà essere trasmessa alla Stazione appaltante prima dell'inizio dell'esecuzione contrattuale.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente all'erogazione del servizio oggetto del contratto da parte dell'Aggiudicatario. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Aggiudicatario. Devono essere compresi in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale per tutte le attività oggetto del presente capitolato.

Qualora l'appaltatore abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, egli dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della

garanzia in essere, specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. La presentazione della polizza condiziona la stipula del contratto, mentre la non presentazione è motivo di revoca dell'aggiudicazione.

Detta polizza o polizze devono prevedere adeguati massimali in ogni caso non inferiori a :

- 6 milioni di euro (sei milioni) per sinistro per anno assicurativo, col limite di 3 milioni di euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1,5 milioni di euro per danni a cose, relativamente alla responsabilità civile verso terzi (RCT).
- 5 milioni di euro (cinque milioni) per sinistro per anno assicurativo, col limite di 1,5 milioni di euro per persona infortunata, relativamente alla responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

La copertura assicurativa deve essere estesa alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi parasubordinati).

Restano ad esclusivo carico della Ditta Aggiudicataria gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza.

Art. 14 – Rispetto della normativa in tema di igiene

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'igiene specifico per il Centro Cottura, nonché per i terminali di somministrazione del Comune di Peschiera Borromeo, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare al competente sportello unico territoriale la documentazione di inizio attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico. La Ditta Aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

Art. 15 – Rispetto della normativa in materia di prevenzione dei rischi, sicurezza, antinfortunistica (D.U.V.R.I.)

La Ditta Aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e le altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei Lavoratori.

Dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L 123/2007 e D.Lvo 81/2008, successive modifiche ed integrazioni.

In allegato al presente capitolato risulta altresì il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) che la Ditta Aggiudicataria si impegna a sottoscrivere all'atto dell'aggiudicazione e redatto nella forma definitiva, ponendo in essere le prescrizioni ivi previste a proprio carico.

La Ditta Aggiudicataria si impegna inoltre a farsi parte attiva nel coordinamento con la stazione appaltante per le opportune modifiche al documento, in caso di intervenute necessità.

Art. 16 – Spese a carico della Stazione appaltante

Sono a carico della Stazione appaltante le spese per utenze energetiche relative ai soli refettori (acqua, luce, gas, linea telefonica). Restano inoltre a carico della Stazione Appaltante le spese per la manutenzione straordinaria degli impianti e degli immobili, ad eccezione di quanto indicato nell'Art. 19.

TITOLO IV: BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E LORO MANUTENZIONE

Art. 17 – Consegna dei locali e inventario

L'Aggiudicatario accetta di avviare il servizio nelle more della stipula del contratto.

Per l'espletamento del servizio l'Aggiudicatario utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei vari luoghi di refezione (refettori) come da allegato 7 "Inventario attrezzature", in ogni refettorio attualmente ci sono piatti, bicchieri e posate in numero adeguato ai bambini frequentanti il refettorio.

La Ditta Aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, la Stazione Appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante della Ditta a una verifica delle attrezzature presenti nel centro cottura e nei refettori scolastici e assegnati alla Ditta in comodato d'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Peschiera Borromeo e saranno utilizzati dalla Ditta la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La Ditta Aggiudicataria s'impegna a garantire quanto segue:

uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;

segnalare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle

cause che possano averli determinati;

osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e profilattiche intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

La Ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune di Peschiera Borromeo. Nel caso in cui la Ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest' ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della Ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta Aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati alla Ditta Aggiudicataria.

Art. 18 – Richiesta di miglioramento del confort, sicurezza, e condizioni ambientali dei refettori

Al fine di migliorare le condizioni e gli ambienti in cui viene erogato il servizio, e consumato il pasto presso i 4 refettori, sia come sicurezza, allontanamento di insetti volanti, ricambio di aria senza disperdere energia termica, viene posto obbligo per la Ditta Aggiudicataria la fornitura, a propria cura e spese, entro la fine dell'anno scolastico 2022/2023, la fornitura in opera delle seguenti attrezzature, opere ed apparecchiature presso i 4 refettori delle primarie, da effettuarsi secondo un cronoprogramma concordato con la stazione appaltante:

- Zanzariere su tutte le finestre e porte finestre dei vari refettori;
- Tendine da sole (Veneziane interne a pacchetto, dimensione stecca 2,5 cm) su tutte le finestre e porte finestre dei vari refettori;
- posa in opera, comprese opere murarie e collegamenti elettrici di Sistemi Ventilazione Meccanica Controllata, VMC, che consentono un sistema di ventilazione a doppio flusso con recupero di calore che provvede al ricambio costante dell'aria negli ambienti limitando al minimo il dispendio energetico;

Tali migliorie sono atte a garantire un ambiente salubre, senza infestazioni, in linea con le normative di sicurezza, salute e atto a garantire luoghi di refezione adeguati.

In riferimento a quanto previsto dai "CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (DM n. 65/2020), si specifica che le nuove attrezzature fornite/sostituite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di

efficienza energetica.

Si precisa che al termine del contratto tutte le attrezzature fornite dalla Ditta Aggiudicataria, sia in virtù del presente capitolato che in base all'offerta migliorativa presentata in sede di gara, resteranno di proprietà del Comune di Peschiera Borromeo.

Art. 19 - Manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, degli immobili

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico della Ditta Aggiudicataria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

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

L'Aggiudicatario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, affidato a ditte specializzate e qualificate, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alla Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.

La Stazione appaltante deve inoltre essere informata per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui l'Aggiudicatario intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni attrezzatura. L'Aggiudicatario dovrà inoltre presentare un piano di Manutenzione Preventivo avvalendosi della professionalità delle suddette ditte e mantenere evidenza dell'effettuazione degli interventi eseguiti.

Fra gli interventi di manutenzione ordinaria, a carico dell'aggiudicatario, si intendono compresi:

- N . 1 intervento nei 3 anni di affidamento di tinteggiatura degli ambienti di ricezione e di approntamento/sporzionamento pasti, nonché i refettori delle scuole dell'infanzia e delle scuole primaria nonché la successiva pulizia;
- pulizia periodica in caso di formazione di muffe;
- Gestione e manutenzione sistema trattamento acque della refezione mensa addolcitore
- piccoli interventi di natura idraulica, elettrica e fabbro-serramentista (a titolo esemplificativo e non esaustivo, sostituzione lampadine e parti deteriorabili impianto elettrico, riparazione e sostituzione rubinetterie, registrazione dei serramenti, sostituzione maniglie e parte deteriorabile dei serramenti)
- riparazione delle attrezzature a disposizione nei refettori (es. lavastoviglie, forni, frigoriferi,...)
- lo smaltimento delle attrezzature obsolete, previa conferma scritta dell'Amministrazione e comunicazione n. inventario.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

La Ditta Aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria, entro i 3 giorni successivi al verificarsi del guasto. Si richiede che la riparazione delle lavastoviglie avvenga entro le 48 ore dalla rottura.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario
- Data di ogni intervento
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

La Ditta Aggiudicataria è inoltre tenuta ad effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta Aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;

Art. 20 - Manutenzione straordinaria delle strutture, dei relativi impianti e degli arredi

La manutenzione straordinaria del Centro Cottura è a carico esclusivo della ditta appaltatrice, mentre le manutenzioni straordinarie dei refettori sono a carico del Comune di Peschiera Borromeo.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli concernenti la realizzazione di opere e

modifiche per rinnovare o sostituire parti anche strutturali dei locali in cui si svolge il servizio e dei relativi impianti.

In particolare, per manutenzione straordinaria s'intende l'effettuazione dei seguenti interventi:

- interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di fornitura di gas, di ventilazione, di condizionamento, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e di tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta Aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della Ditta Aggiudicataria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Art. 21 - Sostituzione di stoviglie, bicchieri, posate e fornitura di materiale a perdere

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate, nonché pentolame (gastronom, teglie da forno, ecc.) in sostituzione del materiale rovinato o consunto per usura (tutte stoviglie riutilizzabili). Sono a carico della Ditta Aggiudicataria anche la fornitura e il reintegro delle caraffe dotate di coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile. Tutto il materiale che risulta essere stato integrato dalla Ditta Aggiudicataria resterà di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si impegna a fornire la dotazione iniziale, sia di stoviglie, che di pentolame, per il servizio di refezione scolastica. Sarà a carico della Ditta Aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio).

Sarà ammesso l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso, ma biodegradabili, solo in caso di necessità e limitatamente al tempo necessario al ripristino delle condizioni ordinarie (Es: guasto della lavastoviglie, mancanza di corrente ecc). Essi dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai "CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (DM n. 65/2020), presentare quindi marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024. Per la gestione del servizio in particolari condizioni di emergenza (es: Covid-19) dovranno essere proposte soluzioni alternative per limitare al massimo l'uso di stoviglie monouso.

TITOLO V: NORME RELATIVE AL PERSONALE

Art. 22 – Organizzazione del personale

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti

sarà a carico della Ditta Aggiudicataria che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e all'adempimento di tutte le relative disposizioni di legge.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 31 ottobre, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

E' richiesta la **presenza** presso gli impianti facenti parte del Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Peschiera Borromeo del seguente personale specifico:

- un **direttore del servizio** (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (circa 2000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 25 ore complessive e comunque sempre reperibile telefonicamente. Il direttore dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa;
- un **dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (circa 2000 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 15 ore complessive e dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa
- un **capo-cuoco** diplomato, tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (circa 2000 pasti giornalieri) è richiesta la presenza di tale figura per almeno 40 ore settimanali;
- personale di supporto alla preparazione.

Il **personale addetto alla somministrazione** dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona di riferimento.

La Ditta Aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e addetti alla Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc..).

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e dovrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Di seguito vengono indicati i rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi la Ditta Aggiudicataria:

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| - scuola dell'infanzia | 1 ASM /30 pasti somministrati |
| - scuola primaria | 1 ASM/ 40 pasti somministrati |
| - scuola secondaria | 1 ASM/ 50 pasti somministrati |
| - centro ricreativo estivo | 1 ASM/ 40 pasti somministrati |

L'eventuale addetta aggiuntiva è da conteggiare sull'aumento del 25% del rapporto di base .
In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta Aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dopo le 24 ore di assenza.
Tutto il personale dipendente della Ditta Aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.
Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative la Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire l'efficienza del servizio in conformità a quanto richiesto dal presente capitolato.

**Art. 23 - Norme di comportamento del personale addetto alla somministrazione:
estensione del codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, oltre a mantenere un contegno riguardoso e corretto consono alla delicatezza e alle responsabilità del rapporto con i minori.

Gli obblighi di comportamento previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n.62 del 16 aprile 2013, vengono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo d' imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

Art. 24 – Formazione del personale

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato e costantemente istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta Aggiudicataria. Il personale dovrà inoltre essere istruito, entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio, in merito al contenuto e alle specifiche tecniche che costituiscono il servizio.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 31 ottobre, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

Al fine di monitorare l'andamento del servizio la ditta è tenuta, tramite proprio personale responsabile (direttore, dietista, capo cuoco ecc) ad effettuare in modo sistematico sopralluoghi di verifica del servizio presso i terminali di somministrazione al fine di individuare eventuali criticità ed attuare interventi di formazione specifici mirati alla risoluzione dei problemi.

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, la Ditta Aggiudicataria è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa.

Art. 25 – Vestiario

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le fasi di servizio, incluse quelle di sanificazione.

Sarà cura ed onere della Ditta Aggiudicataria dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

La Ditta Aggiudicataria è altresì tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di sparecchio e di pulizia; nel caso di doppi turni è ammesso l'utilizzo di grembiule monouso a protezione della divisa per le operazioni di sparecchio fra un turno e l'altro.

Alla Ditta Aggiudicataria è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo ed eventualmente copri calzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre fornire guanti e mascherine per le fasi di mondatura e taglio dei piatti freddi (Formaggio, prosciutto cotto ecc) che non subiranno cottura successivamente alla fase di preparazione.

Nel caso in cui si verificassero particolari situazioni, tali per cui sia imposto dalle normative vigenti l'uso di specifici dispositivi di protezione individuale, la ditta dovrà provvedere affinché il proprio personale ne sia provvisto senza gravare sulla Stazione Appaltante; nessun costo aggiuntivo sarà riconosciuto alla Ditta Aggiudicataria.

Art. 26 – Applicazione contrattuale nei confronti del personale e clausola sociale.

Si richiede alla Ditta Aggiudicataria l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio rispettivamente presso il Centro Cottura, nonché i terminali di somministrazione delle scuole dell'infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dislocate sul Territorio di Peschiera Borromeo, nell'ottica della continuità del servizio e del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che le attuali ore dedicate all'appalto, il numero e la qualifica degli operatori stessi siano armonizzabili con il modello organizzativo della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio. Tale impegno è comunque subordinato alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti.

Per il modello organizzativo si fa riferimento al progetto gestionale presentato in sede di gara.

Il personale utilizzato dall'affidatario dovrà essere inquadrato in base al C.C.N.L di riferimento dell'affidatario che svolgono attività di ristorazione collettiva

L'affidatario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei soci/lavoratori e /o dipendenti, condizioni contrattuali, normative e retributive, non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro del settore pubblici esercizi/ristorazione collettiva e dagli accordi integrativi territoriali, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi, fino alla loro

sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l' affidatario anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o che receda da esse.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative. La Ditta Aggiudicataria si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale, titolare del contratto, da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al personale dipendente della Ditta stessa durante l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.

La ditta deve inoltre essere in regola con la Legge nr. 68 del 1999 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

Su richiesta della Stazione appaltante, l'Aggiudicatario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Art. 27 – Rispetto disposizioni in materia di privacy (GDPR 679/2016)

In ottemperanza alle disposizioni di cui all'art. 13 del GDPR 679/2016, si comunica che i dati personali del concorrente, dichiarati nella domanda o allegati alla medesima sono raccolti e trattati dal Comune di Peschiera Borromeo al fine della esecuzione degli adempimenti e delle procedure relative al presente avviso, nonché per utilizzo della relativa graduatoria.

I dati sono oggetto quindi di trattamento da parte del Comune di Peschiera Borromeo secondo le finalità di seguito elencate:

1. il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati;
2. il trattamento dei dati avviene con procedure atte a garantire la sicurezza;
3. i dati sono trattati per le finalità istituzionali dell'ente ed in particolare al fine della produzione di un elenco degli idonei per la stipula dei contratti (artt. 9-10 GDPR); la natura del conferimento di tali dati è obbligatoria; conseguenza dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati: mancata ammissione del concorrente all'avviso per oggettiva impossibilità di verificare gli obbligatori requisiti previsti dal bando;

I dati possono essere utilizzati e comunicati per i fini istituzionali del Comune di Peschiera Borromeo, all'interno dell'ente tra autorizzati al trattamento ed all'esterno per gli adempimenti relativi all'avviso quali la pubblicazione del giudizio ottenuto, la pubblicazione dell'elenco dei nominativi degli ammessi e dell'elenco degli idonei e per l'applicazione del diritto di accesso dei concorrenti ai sensi della legge 241/1990 e dell'art. 15 GDPR. I dati raccolti saranno trattati per la durata di anni uno, il concorrente ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti di cui dall'artt. 15, 16, 17, 18, 20 e 21 GDPR. Per l'esercizio dei propri diritti il concorrente potrà

rivolgersi all'ufficio appalti dell'ente.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Peschiera Borromeo, nella figura del legale rappresentante pro tempore, Responsabile della Protezione dei Dati (RPD / DPO) è il dottor Bardelli alla quale l'operatore potrà rivolgersi per qualsiasi aspetto inerente alla privacy al nr. 3482259334 o scrivendo una mail all'indirizzo dpo@comune.peschieraborromeo.mi.it.

L'Aggiudicatario deve assicurare il pieno rispetto del Regolamento Europeo 679/2016, come da apposito contratto di nomina a responsabile del trattamento dei dati, che verrà stipulato tra le parti in ottemperanza agli obblighi di legge e per permettere l'esecuzione del servizio offerto.

Il Comune di Peschiera Borromeo rimane il Titolare dei dati relativi ai fruitori del servizio oggetto del presente appalto.

TITOLO VI: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

Art. 28 – Derrate alimentari e specifiche tecniche

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'Aggiudicatario è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Si ritengono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1: Specifiche tecniche relative ai menù
- Allegato 2: Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici
- Allegato 3: Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche
- Allegato 4: Specifiche tecniche relative alle grammature
- Allegato 5: Specifiche tecniche relative alle procedure operative

I prodotti utilizzati dovranno inoltre rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente previsti;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;

-
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati;
 - è da prevedere l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti e del minestrone solo in situazione eccezionale da comunicare alla stazione appaltante;
 - dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
 - nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nell'allegato 1, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto;

Art. 29 – Prodotti BIO, DOP, IGP, da pesca sostenibile, a KM 0 e del mercato Equo Solidale

In accordo ai Criteri Ambientali Minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (*DM n 65 del 10 marzo 2020*) si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

A) PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** così come definito dal Reg UE 2018/848.

La Ditta Aggiudicataria dovrà indicare la loro modalità di gestione, le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico della stessa Ditta.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta Aggiudicataria dovrà:

inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con metodi di agricoltura a lotta integrata.

L'Aggiudicatario, onde permettere alla Stazione appaltante l'applicazione del **Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche e s.m.i.)** è tenuta a fornire, su richiesta della Stazione appaltante, i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti biologici acquistati per la formulazione dei pasti e delle merende, distribuiti nelle mense scolastiche del Comune di Peschiera Borromeo. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

B) PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.

E' inoltre richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P.:

Parmigiano Reggiano
Asiago/Montasio/Provolone
Prosciutto Crudo di Parma
Bresaola della Valtellina

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la Ditta Aggiudicataria potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti **BIO** (purchè di provenienza nazionale), **D.O.P., I.G.P, a lotta integrata, a filiera corta, e a Km 0**, purchè sia evidenziata la provenienza geografica delle Materie Prime principali che li costituiscono e purchè attinenti al menù tipo (Allegato 1).

C) PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE

si richiede che i prodotti ittici presenti in menù provengano da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti.

D) PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

In accordo ai "CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n.65/2020

E) PRODOTTI A FILIERA CORTA O A KM 0

Con il termine "km 0" o "chilometro utile" si intende la produzione, la diffusione e il consumo di un prodotto all'interno della stessa zona, evitando così la lunga filiera commerciale.

Art. 30 – Composizione del menù giornaliero e variazioni ammesse

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati negli Allegati 2A e 2B (Menù-tipo invernale ed estivo), tuttavia durante l'appalto potranno essere approntate modifiche ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'Allegato 1, senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Il menù sarà unico per tutti gli ordini scolastici, potrà tuttavia contenere eventuali differenziazioni per le scuole dell'infanzia e/o secondaria e comprenderà: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert. Le merende sono composte da una bevanda e un prodotto da forno.

Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico per rispettare la stagionalità dei prodotti e/o il cambiamento delle temperature ambientali. Ulteriori variazioni potranno essere richieste per quanto riguarda i menù dei centri estivi.

Eventuali variazioni ai menù proposte dalla ditta dovranno essere presentate almeno 15 giorni prima della loro entrata in vigore così da poter essere valutate ed approvate. La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero

poco accettati dall'utenza.

I menù tipo predisposti (Allegato 1) e le grammature (Allegato 4) fanno riferimento al documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica "Mangiar sano a scuola" (ATS Milano città metropolitana – nov 2016). Si precisa che la Ditta Aggiudicataria dovrà sviluppare nel progetto tecnico, sulla base delle grammature indicate a crudo, le corrispondenti grammature "a cotto".

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana (ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione).

Variazione del menù in occasione di festività: per tutti gli utenti della scuola e per anziani assistiti potranno essere richiesti Menù particolari in occasione di festività (a titolo esemplificativo: S. Natale, Carnevale, S. Pasqua); essi dovranno essere forniti all'Aggiudicatario senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Eventuali **variazioni del menù** in vigore saranno ammesse esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, allagamento, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare);

La Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti.

Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dalla Ditta Aggiudicataria, al di fuori dai casi sopra esposti.

Art. 31 – Cestini Freddi

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi, secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'Amministrazione Comunale.

Nello specifico la composizione dei suddetti cestini dovrà essere così formulata:

- Infanzia e Primarie :**
- 2 panini con prosciutto o formaggio
 - 1 succo di frutta
 - 1 un frutto
 - 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
 - 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

- Secondarie 1° grado e adulti:**
- 2 panini con prosciutto o formaggio
 - 1 succo di frutta

1 un frutto

1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata

1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Dovrà essere garantito un cestino anche agli utenti che usufruiscono di dieta speciale.

Il suddetto elenco potrà essere modificato, secondo quanto preventivamente concordato con il Servizio Comunale competente.

Art. 32 – Diete Speciali

La Ditta Aggiudicataria si impegna a fornire **diete speciali sanitarie** per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dal genitore all'atto dell'iscrizione. Potranno inoltre essere richieste **diete speciali per motivi etici e religiosi e diete leggere** (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 5 giorni.

Per ciascuna tipologia di dieta dovrà essere predisposto uno specifico menu speciale a cura del servizio dietetico della Ditta Aggiudicataria; tali menù dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale. La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine).

Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "*per celiachia*", secondo quanto indicato nel prontuario AIC.

Si richiede alla Ditta Aggiudicataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente, in piatti monoporzione preferibilmente termosaldati, dotati di etichetta che riporti il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in contenitori dedicati, essi dovranno essere tali da garantire che gli alimenti siano mantenuti a temperature di sicurezza (>60°C ; < 10°C).

Solo per le diete speciali per soggetti affetti da celiachia o da gravi patologie si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione.

Presso il centro cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta Aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali nel rispetto del Regolamento Generale sulla protezione dei dati UE 679/2016 (GDPR).

TITOLO VII: MODALITA' OPERATIVE

Art. 33 - Acquisto Di Materie Prime E Materiali Di Consumo

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato e allegati.

I materiali di consumo in carta (quali ad esempio tovaglioli e tovagliette), così come i prodotti detergenti dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai "CAM Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti - DM 51 del 29 gennaio 2021 e rettifica Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica, recante Modifica del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021, presentare quindi marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024. Il materiale di pulizia dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere inoltre conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici. La stazione appaltante potrà richiedere l'invio dei rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Solo in caso di guasto della lavastoviglie o comunque in casi eccezionali il servizio potrà essere effettuato mediante piatti, bicchieri e posate monouso: essi dovranno essere a ridotto impatto ambientale.

È richiesto inoltre di garantire il reintegro presso i refettori di sapone liquido, carta igienica e carta monouso.

Art. 34 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura con personale a carico della Ditta Aggiudicataria adeguatamente formato.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte nel rispetto delle buone prassi di lavorazione e secondo il principio della marcia in avanti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti e la sicurezza degli utenti.

In particolare, si precisa che:

01. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
02. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo.
03. il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere

confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;

04. 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;

05. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

06. la fornitura del formaggio grattugiato deve essere quotidiana, il suo trasporto deve avvenire ad idonee temperature ($T \leq +10^{\circ}\text{C}$) in appositi contenitori/sacchetti idonei al contatto con gli alimenti;

07. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di $+60^{\circ}\text{C}$ in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;

08. per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di $+10^{\circ}\text{C}$ fino al momento della somministrazione;

09. per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di $+4^{\circ}\text{C}$ ed al momento della somministrazione di $+9^{\circ}\text{C}$; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di $+14^{\circ}\text{C}$;

10. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;

11. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;

12. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$ mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;

13. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;

14. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasier;

15. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;

16. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;

17. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;

18. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;

19. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;

-
20. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
 21. in caso di contatto diretto con gli alimenti deve essere previsto l'uso di guanti monouso adatti al contatto con gli alimenti;
 22. è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

Art. 35 - Confezionamento e trasporto dei pasti

I pasti predisposti presso il Centro Cottura devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

I pasti dovranno essere veicolati in legume fresco-caldo a mezzo di contenitori isotermitici. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004)

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

L'Aggiudicatario, ad integrazione delle attrezzature messe a disposizione dalla Stazione Appaltante, deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle gastronomiche in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato

I pasti per gli utenti anziani domiciliari dovranno essere confezionati all'interno di piatti monoporzione preferibilmente termosigillati e veicolati mediante l'uso di contenitori isotermitici monoporzione individuali in grado di mantenere idonee temperature.

Per il trasporto della frutta è ammesso l'uso di contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio; in caso di frutta particolarmente deteriorabile il trasporto potrà avvenire nelle cassette originali.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dalla Ditta Aggiudicataria mediante mezzi di trasporto propri;

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermitica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

La Ditta Aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo. I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con l'Amministrazione Comunale e comunque in un tempo **compreso fra i 10 e i 20 minuti** prima dell'inizio della fase di somministrazione. In caso di errore nella consegna dei pasti l'Aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito degli stessi o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 15 minuti dal momento della segnalazione.

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

Art. 36 – Apparecchiatura e somministrazione

La fase di somministrazione dovrà essere preceduta dall'apparecchiatura dei tavoli mediante posizionamento di:

- tovaglietta e tovagliolo monouso
- bicchieri in vetro/melamina
- piatto fondo e piatto piano in ceramica/melamina
- posate (cucchiaio, coltello, forchetta) in acciaio

Potrà essere richiesta l'introduzione di bicchieri e stoviglie in melamina per la scuola dell'infanzia e di cucchiaino per il consumo di kiwi e/o dessert.

Allo stato attuale sono in uso piatti e bicchieri in melamina, potrà essere valutato in corso di appalto la sostituzione con vetro e ceramica.

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta Aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire l'omogenea quantità delle singole porzioni diversificata in base alle fasce d'età. Sarà cura della ditta fornire indicazioni al personale circa il numero di "prese" necessarie per raggiungere la grammatura prevista delle diverse portate in funzione della posateria utilizzata.

In caso di difficoltà nel raggiungere la corretta porzionatura di particolari pietanze (Es. bocconcini di carne) la ditta dovrà rendersi disponibile a fornire un piatto campione presso ciascuna sede di somministrazione.

Art. 37 - Sanificazione ambienti e attrezzature

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

In tale piano dovrà essere prevista in modo esplicito la sanificazione dei contenitori impiegati per la veicolazione dei pasti, dei mezzi di trasporto impiegati, nonché dei cassonetti dei rifiuti

Saranno considerate idonee al contatto diretto con gli alimenti solo le superfici che presentino:

- CBT ≤ 10 UFC/cm²
- Enterobatteriaceae = assenti

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso i locali interessati dal servizio, i locali approntamento/lavaggio e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri e dei davanzali interni. Inoltre, dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti.

Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività.

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della Ditta Aggiudicataria. Essi dovranno essere conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione e l'etichettatura nonché rispondere ai requisiti ecologici previsti dai "CAM per i servizi di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti." (DM n. 51/2021).

L'Aggiudicatario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che siano sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

I prodotti in uso devono essere adatti al materiale con cui devono venire a contatto; E' vietato l'uso di prodotti tossici/corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta appaltatrice intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune su richiesta le schede tecniche e di sicurezza.

L'Aggiudicatario deve provvedere allo smaltimento di attrezzature obsolete, previa comunicazione numero di inventario all'amministrazione, affinché le aree esterne ai Refettori Comunali siano sgombre di materiali di risulta.

Art. 38 – Gestione controllo infestanti

La Ditta Aggiudicataria dovrà inoltre predisporre presso il Centro Cottura e i refettori un apposito piano di monitoraggio infestanti atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata, così come gli eventuali interventi di disinfestazione nei confronti degli infestanti che si dovessero rendere necessari per debellare eventuali infestazioni da parte di roditori, insetti o animali infestanti.

Nei casi di infestazioni da parte di insetti o animali infestanti, l'Aggiudicatario deve provvedere entro un giorno alla bonifica dei locali e alle successive accurate procedure di sanificazione dando comunicazione alla Stazione Appaltante degli interventi eseguiti.

Art. 39 – Raccolta e gestione dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese dell'Aggiudicatario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Si precisa che i contenitori per la raccolta dei rifiuti dovranno essere mantenuti puliti a cura dell'Aggiudicatario. **Non è consentito depositare sacchi a terra e al di fuori di contenitori.**

Laddove richiesto, i bidoni/sacchi/cassonetti al servizio della mensa dovranno essere esposti a ciglio strada negli orari indicati dall'Ufficio Ambiente e ritirati dopo la raccolta.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125,

raccolte in appositi contenitori forniti dall'Aggiudicatario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. (CE) n. 1069/2009. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'Aggiudicatario, pertanto la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta Aggiudicataria.

Attualmente la mensa è già attrezzata di tutti i bidoni necessari.

Laddove l'attuale dotazione dei contenitori porta rifiuti (aree interne ed esterne) risultasse insufficiente o si verificasse presenza di bidoni non più utilizzabili, resta inteso che l'adeguamento e la fornitura di ulteriori bidoni sarà a carico dell'Ufficio Ambiente del Comune di Peschiera Borromeo. Resta inteso che la necessaria dotazione di sacchi, sacchetti e sacchi biodegradabili certificati, è a carico dell'Aggiudicataria.

TITOLO VIII: CONTROLLI

Art. 40 – Conservazione campioni testimone

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare giornalmente una campionatura di 150g per ogni preparazione trasformata in loco (cotta e non), ponendola in sacchetti sterili. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 72 ore successive al giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

Art. 41 – Piano annuale di analisi e controlli ambientali

La Stazione Appaltante si avvale di una ditta terza per il controllo del rispetto del capitolato e dell'offerta di gara oltre che per le analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre alla verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato.

Art. 42 – Commissione Mensa

La Commissione Mensa, nominata dall'Amministrazione Comunale su segnalazione nominativa delle scuole, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check

list opportunamente predisposte:

consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposite "Norme di funzionamento della Commissione Mensa".

La Stazione appaltante provvederà a comunicare all'Aggiudicatario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

I componenti della Commissione Mensa dovranno indossare, in sede di effettuazione delle visite presso i locali di produzione e consumo, apposito camice e copricapo monouso fornito dall'Aggiudicatario.

Art. 43 – Attività di controllo dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato o Direttore dell'esecuzione del servizio ai sensi del D.Leg.50/2016, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione.

La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance, macchina fotografica ecc.).

Tale personale indosserà in fase di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario. Il personale dell'Aggiudicatario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento le bolle di consegna delle materie prime impiegate, al fine di verificare la corretta applicazione dei CAM.

Art. 44 – Rilievi dell'amministrazione comunale

L'Amministrazione Comunale a seguito dei controlli effettuati farà pervenire alla Ditta Aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro cinque giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta Aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, e non potrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

Art. 45 – Organismi istituzionali preposti al controllo

La Ditta Aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande (es: ATS, NAS).

Art. 46 – Gestione delle forniture non conformi

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, dovranno essere respinti e immediatamente sostituiti.

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dalla Stazione appaltante potranno dar luogo al “blocco di derrate”. Le materie prime ritenute non conformi dovranno essere custodite in magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e identificate mediante cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”. La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e darne tempestiva comunicazione all’Aggiudicatario;

TITOLO IX: INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

Art. 47 - Educazione alimentare e altre iniziative a supporto del servizio

È richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Ristorazione Scolastica:

- Stesura “Carta dei servizi” annuale per gli utenti in cui siano illustrati gli interventi offerti, il personale impiegato per la realizzazione del servizio, le modalità di accesso, l’organizzazione di servizi/prestazioni erogati, le tariffe a carico degli utenti (stabilite dall’amministrazione comunale ai sensi della normativa vigente), ricettario e relativa realizzazione grafica

Art. 48 - Recupero delle eccedenze

È richiesta alla Ditta Aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l’Amministrazione Comunale, **un progetto per il monitoraggio dello scarto delle derrate distribuite** e uno per il **recupero delle eccedenze** in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente. Tali eccedenze, non entrate nel circuito di distribuzione, potranno essere donate ad Organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno, secondo quanto previsto dalla L. 166/2016 recante *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”* e nel rispetto di quanto previsto dal Manuale per corrette prassi operative *“Recupero, raccolta e distribuzione di cibo ai fini di solidarietà sociale” (2016)*.

TITOLO X: PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art. 49 - Penali

Ove si verificano inadempimenti dell’Aggiudicatario nell’esecuzione delle prestazioni contrattuali,

saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Si potrà procedere all'applicazione della penale previa specifica contestazione scritta, da far pervenire all'aggiudicataria a mezzo PEC. L'operatore avrà dieci giorni di tempo, decorrenti dalla data di ricezione della contestazione, per presentare le proprie controdeduzioni e giustificazioni. Decorso infruttuosamente tale termine, o qualora le giustificazioni non siano ritenute motivatamente accettabili, si provvederà all'irrogazione della penale con apposito e separato atto a cura del funzionario responsabile area istruzione

. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'Aggiudicatario alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti: **1° livello (inadempienza lieve): Euro 250,00**

- 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 rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornalieri;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.

2° livello (inadempienza media): Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante;
- Per ogni derrata non conforme alle Caratteristiche Merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;

-
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle Caratteristiche Merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
 - Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
 - Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
 - Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
 - Per ogni caso di mancato rispetto del Piano di Sanificazione
 - Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto previsto dal presente Capitolato
 - 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;
 - Per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa al Piano di Autocontrollo

3° livello (inadempienza grave): Euro 1000,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature e delle macchine presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine 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 caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme che evidenzi la presenza di microrganismi non patogeni;

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 2000,00

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'Aggiudicatario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Nel caso in cui l'Aggiudicatario eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme che evidenzi la presenza di microrganismi patogeni;
 - In caso di errata somministrazione di dieta speciale

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una

specifica sanzione potrà essere applicata, secondo gravità, una penale da un minimo di euro 100,00= (cento/00) ad un massimo di euro 2.000,00= (duemila/00).

Nel caso in cui tali violazioni risultassero ripetute la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti dell'Aggiudicatario.

TITOLO XI: ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 50 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario non intenda accettare il servizio oggetto del presente capitolato non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi del Comune.

Art 51 Garanzia Definitiva

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Art. 52 - Stipulazione del contratto

L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di rogito e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione appaltante.

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non stipuli e/o non versi le spese nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa presso la sede del Comune di Peschiera Borromeo.

Art.53 – Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione appaltante può fissare un congruo termine entro il quale l'Aggiudicatario si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Aggiudicatario.

Art. 54 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il

contratto, previa notificazione scritta all'Aggiudicatario in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Aggiudicatario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- c) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura affidato all'Aggiudicatario;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- f) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Aggiudicatario;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con l'A.C.
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate dell'Aggiudicatario dopo la comminazione di n° 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- n) destinazione dei locali affidati all'Aggiudicatario ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- p) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- q) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerte in sede di gara;
- t) mancata ultimazione dei lavori di realizzazione del Centro Cottura Comunale o non

conformità delle opere eseguite al progetto esecutivo.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 55 - Disdetta del contratto da parte dell'Aggiudicatario

Qualora l'Aggiudicatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Aggiudicatario per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 56 - Domicilio legale

L'Aggiudicatario, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede del Comune di Peschiera Borromeo.

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

Art. 57 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente capitolato. L'aggiudicatario ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori (trasporti, manutenzioni gestione controllo infestanti). Il subappalto oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dalla Stazione appaltante prima che inizi il servizio. Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante comunicherà all'Aggiudicatario le modalità da essa prescelte.

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

Art. 58 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Milano ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

Art. 59 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.