



COMUNE DI BAREGGIO
(Città Metropolitana di Milano)

Piazza Cavour – 20008 – Bareggio (MI)

**PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI
DEL COMUNE DI BAREGGIO**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Gi u g n o 2023

SOMMARIO

PRINCIPI GENERALI	7
TITOLO I INDICAZIONI GENERALI.....	7
Art.1 – Definizioni	7
Art.2 – Oggetto della Concessione	9
Art.3 – Disposizioni preliminari riguardanti la Concessione	10
Art.4 – Norme e obiettivi generali.....	10
Art.5 – Durata della Concessione.....	11
Art.6 – Tipologia dell’utenza.....	11
Art.7 – Attività costituenti il Servizio	11
Art.8 – Elementi costitutivi del Servizio per ciascuna categoria di utenti.....	12
Art.9 – Vasellame e utensileria.....	14
Art.10 – Specifiche tecniche.....	14
Art.11 – Redazione e stampa dei menù	14
Art.12 – Ubicazione e organizzazione delle cucine.....	15
Art.13 – Dimensione presunta dell’utenza	15
Art.14 – Giorni di erogazione del Servizio.....	16
Art.15 – Calendario di erogazione del Servizio	16
Art.16 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti	16
Art.17 – Interruzione del Servizio	16
Art.18 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del Servizio	17
TITOLO II.....	17
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	17
Art.19 – Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento del Servizio.....	17
Art.20 – Cauzione definitiva	18
Art.21 – Polizze assicurative	19
Art.22 – Obblighi normativi	20
Art.23 – Messa in atto delle soluzioni migliorative accolte	21
Art.24 – Spese a carico del Concedente	21
TITOLO III	21
PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEL SERVIZIO	21
Art.25 – Disposizioni generali relative al personale.....	21
Art.26 – Organico e reintegro personale mancante	22
Art.27 – Rapporto di lavoro.....	22
Art.28 – Direttore Tecnico del Servizio	23
Art.29 – Dietiste per supervisione del Servizio di ristorazione e delle diete speciali.....	23
Art.30 – Informazione agli addetti	24

Art.31 – Personale addetto alla preparazione dei pasti.....	24
Art.32 – Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti.....	24
Art.33 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti	24
Art.34 – Personale addetto allo “Sportello Ristorazione scolastica”	24
Art.35 – Norme comportamentali del personale.....	24
TITOLO IV	25
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	25
Art.36 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche.....	25
Art.37 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	27
Art.38 – Iniziative a sostegno della biodiversità	28
Art.39 – Iniziative a carattere sociale	28
Art.40 – Condimenti.....	29
Art.41 - Pasti non consumati (Legge Gadda)	29
TITOLO V MENÙ.....	29
Art.42 - Specifiche tecniche relative al Menù	29
Art.43 - Composizione del pasto, delle merende e dei cestini.....	30
Pranzo.....	30
43.2 - Scuole d’Infanzia, scuole primarie, personale scolastico avente diritto	30
43.2 - Pasti termosigillati per anziani a domicilio	30
Si precisa che:.....	30
Infanzia e Primarie	31
Secondarie 1° grado e adulti.....	31
Art.44 - Variazione del menù	32
TITOLO VI	32
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI	32
Art.45 - Diete speciali.....	32
Quando un alimento viene vietato deve essere escluso dalla dieta:	33
Art.46 - Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane.....	33
Art.47 - Modalità di conservazione delle diete.....	34
Art.48 – Integrazione del menù in occasione Festività.....	34
TITOLO VII.....	34
Art.49 - Quantità degli ingredienti	35
TITOLO VIII.....	35
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	35
Art.50 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo.....	35
Art.51 - Documentazione da fornire alla Stazione appaltante	35

Art.52 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	35
Art.53 - Norme per una corretta igiene della produzione	35
Art.54 - Indumenti di lavoro	36
Art.55- Igiene del personale	36
Art.56 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	36
Art.57 - Divieto di riciclo	36
TITOLO IX	37
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	37
Art.58 - Manipolazione e cottura.....	37
Art.60 - Preparazioni gastronomiche refrigerate	37
Art. 61 – Modalità di utilizzo dei condimenti.....	37
Art.62 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	38
TITOLO X.....	38
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI.....	38
Art.63 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto.....	38
Art.64 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione	38
Art.65 - Mezzi di trasporto	39
Art.66 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	39
Art.67 - Orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo.....	39
TITOLO XI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	40
Art.68 - Norme per la somministrazione.....	40
Art.69 - Quantità in volumi e in numero	40
Art.70 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti	40
TITOLO XII.....	40
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI.....	41
Art.71 - Regolamenti.....	41
Art.72 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	41
Art.73 - Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del Servizio.....	41
Art.74 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	41
Art.75 - Rifiuti e materiali di risulta	42
Art.76 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione	42
Art.77 - Lavaggio e pulizia.....	42
Art.78 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti	42
Art.79 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi	42
TITOLO XIII.....	43
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	43
Art.80 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	43

Art.81 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	43
Art.82 - Impiego di energia	43
Art.83 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	43
TITOLO XIV DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	44
Art.84 – Capitolato Speciale e Specifiche Tecniche.....	44
Art.85 – Manuale della Qualità	44
Art.86 – Manuale di Autocontrollo	44
Art.87 – Documento di valutazione dei rischi	44
TITOLO XV.....	44
CONTROLLI DI CONFORMITA’ DEL SERVIZIO.....	44
Art.88 - Disposizioni generali	44
Art.89 - Controlli da parte del Concedente.....	44
Art.90 - Organismi preposti al controllo da parte del Concedente	45
Art.91 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Concedente	45
Art.92 - Blocco delle derrate	45
Art.93 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte del Concedente	46
Art.94 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa	46
TITOLO XVI PENALITA’ PER INADEMPIENZE.....	46
TITOLO XVII	49
PREZZO DEL PASTO E LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI.....	49
Art.96 - Prezzo del pasto	49
Art. 97 – Pagamenti.....	49
Art.98 – Mancato pagamento da parte degli utenti.....	50
Art.99 – Tracciabilità finanziaria.....	50
Art.100 – Adeguamenti dei prezzi.....	50
TITOLO XVIII.....	51
SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLERETTE ..	51
Art.101 - Rete informatizzata per la gestione dei pasti e delle rette.....	51
Art. 102 - Competenze del Concedente.....	52
Art. 103 - Competenze del Concessionario.....	52
TITOLO XIX	53
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	53
Art.104 – Verbale di consegna dei locali e inventario.....	53
Art.105 - Divieto di variazione della destinazione d’uso	53
Art.106 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del Concessionario	53
Art.107 - Verifica periodica dei locali di produzione.....	54
Art.108 - Inventari di riconsegna.....	54
TITOLO XX ASPETTI CONTRATTUALI	55

Art.109 - Rinuncia all'aggiudicazione.....	55
Art.110 - Stipulazione del contratto	55
Art.111 - Risoluzione di diritto del contratto.....	55
Art.112 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	55
Art.113 - Disdetta del contratto da parte del Concessionario	56
Art.114 - Domicilio legale.....	56
Art.115 - Subappalto del Servizio e cessione del contratto	57
Art.116 - Controversie.....	57
Art.117 - Disposizioni finali.....	57

CAPITOLATO TECNICO PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI BAREGGIO

PRINCIPI GENERALI

Il Servizio di ristorazione richiesto dal presente Capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (Art. 30 comma 1, Art.34 e art. 144 Codice dei Contratti Pubblici) al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "*Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione*" previsto dall'art. 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria n. 296 del 27 dicembre 2006, alla legge n. 141/2015 e alla legge n. 166/2016 e, in particolare, al D.M. 10 marzo 2020 "*Criteri Ambientali minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*".

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art.1 – Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) Concessione di servizi: contratto in cui la controprestazione consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio (art. 164 e seguenti del Codice dei Contratti Pubblici);
- b) Concedente: il Comune di Bareggio che affida al Concessionario la gestione del Servizio di ristorazione scolastica e altri utenti a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- c) Concessionario: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario della Concessione;
- d) Servizio di Ristorazione: il Servizio di ristorazione per gli alunni delle locali scuole ed altre utenze del Comune di Bareggio, reso mediante la produzione dei pasti presso le cucine comunali, secondo le specifiche descritte nel presente Capitolato;
- e) Capitolato Tecnico: il presente documento e tutti i suoi allegati;
- f) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Concedente;
- g) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale il concedente concede in uso al concessionario le cucine e le attrezzature ivi presenti, conformi alle normative vigenti, comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso;

- h) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'OEA (operatore economico aggiudicatario), parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- i) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- j) Menù mensile: l'insieme dei menù giornalieri per 4 settimane;
- k) Menù stagionale: il/i menù previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;
- l) Regime dietetico controllato: il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- m) Dieta a carattere etico o religioso: il pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;
- n) Menù vegetariano: il menù a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;
- o) Portata: ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
- p) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al Servizio;
- q) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- r) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- s) Prodotto trasformato: si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
- t) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio compreso nel raggio chilometrico definito nel Disciplinare di gara;
- u) Prodotto locale trasformato: prodotto trasformato i cui ingredienti principali e caratterizzanti provengono anch'essi dall'ambito territoriale definito nel Disciplinare di gara;
- v) Filiera corta: insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e consumatore (singolo o associato) che riduce il numero degli intermediari;
- w) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici: alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
- x) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata: alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
- y) Prodotti tradizionali: alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 aggiornati con Decreto PAT del 2022;
- z) Cucine: strutture appartenenti al Concedente presso le quali vengono prodotti i pasti;

- aa) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la preparazione dei pasti;
- bb) Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dalle cucine presso i locali di consumo;
- cc) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- dd) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- ee) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ff) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- gg) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- hh) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- ii) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- jj) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
- kk) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- ll) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI;
- mm) GPP: (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
- nn) Ulteriori definizioni: Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Comune di Bareggio – Settore Scuola e Tempo Libero; con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Art.2 – Oggetto della Concessione

La Concessione ha per oggetto la gestione del Servizio di ristorazione del Comune di Bareggio destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.

La Concessione ha per oggetto l'erogazione del Servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte, da realizzare secondo le modalità descritte nel presente Capitolato tecnico. La

preparazione dei pasti dovrà tassativamente avvenire presso le Cucine e relative pertinenze messe a disposizione dal Concedente al Concessionario, in comodato d'uso oneroso.

Connessa alla gestione del Servizio vi è anche il reintegro delle stoviglie mancanti o deteriorate.

I beni eventualmente proposti dal Concessionario ex novo in sede di offerta economica o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso le Cucine, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà del Concedente. Alla scadenza del contratto i beni forniti dal Concessionario e quelli messi a disposizione dal Concedente devono risultare perfettamente puliti, funzionanti e in buono stato.

Le attività richieste devono essere espletate dal Concessionario a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato tecnico.

Art.3 – Disposizioni preliminari riguardanti la Concessione

L'assunzione della Concessione di cui al presente Capitolato da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare il Concessionario, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge, agli artt. 164 e seguenti del Codice dei Contratti Pubblici, nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica **la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali**, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Concessionario circa la convenienza di assumere la Concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione della Concessione implica, per il Concessionario, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto.

Art.4 – Norme e obiettivi generali

Le attività di ristorazione oggetto del presente Capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono del Servizio di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione, relativamente a ciascuna delle attività costituenti il Servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del Servizio.

Spetta al Concessionario la direzione gestionale del Servizio per l'intero periodo contrattuale, in modo da non dare adito alla benché minima lamentela da parte del Concedente e dei destinatari del Servizio.

Le attività devono essere rese in modo da conseguire i risultati attesi dal Concedente, tesi a garantire la piena soddisfazione degli utenti.

Pertanto, le attività devono essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività del Concedente, garantendo un alto grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del Servizio di ristorazione.

Art.5 – Durata della Concessione

La Concessione avrà durata di anni 4 (quattro) a decorrere dalla data di effettivo inizio del Servizio, presumibilmente dal 4 settembre 2023 fino al 3 settembre 2027.

Art.6 – Tipologia dell'utenza

L'utenza destinataria del Servizio di ristorazione è composta da bambini del nido d'infanzia, da alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria di primo grado, dal personale educativo operante presso i plessi scolastici, da alunni frequentanti i centri estivi, da anziani assistiti a domicilio, da dipendenti comunali e da eventuali altre utenze comunque autorizzate dal Concedente, non espressamente previste nel presente Capitolato.

Art.7 – Attività costituenti il Servizio

Le attività costituenti il Servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese del Concessionario, sono così sintetizzabili:

- produzione dei pasti e delle merende, presso la cucina del nido d'infanzia, in base al numero di presenze giornaliere; i pasti sono destinati sia ai bambini sia al personale operante presso il nido;
- produzione dei pasti per l'utenza scolastica in base al numero di presenze giornaliere, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo e somministrazione agli utenti, secondo i turni e gli orari indicati dal Concedente;
- fornitura e consegna delle merende per i centri estivi;
- produzione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio;
- produzione dei pasti e somministrazione ai dipendenti comunali secondo gli orari indicati dal Concedente;
- fornitura e distribuzione della frutta o del dessert a metà mattina agli alunni della scuola primaria e delle scuole d'infanzia;
- fornitura delle merende agli alunni delle scuole d'Infanzia che frequentano il post scuola;
- preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche con supervisione da parte del/della dietista del Concessionario;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti; riassetto delle cucine e dei refettori e di ogni altro spazio utilizzato;
- ritiro dai locali di consumo dello stoviglie e dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti

e relativo lavaggio;

- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- il Concessionario deve rendersi disponibile a collaborare con il concedente per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit;
- istituire e gestire uno "Sportello Ristorazione scolastica" (operativo (da lunedì a venerdì con orario minimo dalle ore 9:00 alle ore 12:00) presso l'Ufficio Servizi Scolastici attualmente ubicato in Via Matteotti.

Lo sportello avrà il compito di fornire informazioni all'utenza in merito al Servizio di cui al presente Capitolato, nonché gestire le iscrizioni e le eventuali rinunce dell'utenza, la rilevazione delle presenze, e curare tutte le fasi relative alla gestione amministrativa e contabile ed informativa del Servizio (incluso il monitoraggio del livello di soddisfazione degli utenti) mediante il sistema informatizzato del Concessionario (di cui all'art. 101).

Art.8 – Elementi costitutivi del Servizio per ciascuna categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del Servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

- **Nido d'Infanzia**

Il Servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede:

- la preparazione e cottura dei pasti presso la cucina annessa. Il personale addetto dovrà sminuzzare, porzionare e tagliuzzare le porzioni destinate ai bambini utenti del Servizio;
- la preparazione (sbucciatura, frullatura, sminuzzatura) della frutta da distribuire a metà mattina;
- la fornitura e la preparazione, per i lattanti fino a 15 mesi, di prodotti dietetici appositi, quali ad esempio: latte in polvere, crema di riso, crema di mais e tapioca, crema di semolino;
- la preparazione dei pasti per il personale operante presso il nido. Il personale usufruirà del menù di base previsto per i bambini, salvo particolari variazioni concordate tra il Concedente e il Concessionario;
- la somministrazione al tavolo per tutti gli utenti;
- lo sbarazzo e la pulizia dei locali cucina, del refettorio ed in generale dei locali di competenza del Servizio;
- il personale del Concessionario deve garantire la presenza giornaliera dalle ore 08,00 alle ore 16,30.

Data la particolare tipologia di utenza cui il Servizio è rivolto, è richiesta al Concessionario la massima flessibilità in merito alla composizione e realizzazione del menù.

- **Scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, insegnanti e personale scolastico**

Il Servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede:

- la preparazione e il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in

pluriporzione, il trasporto (solo per la scuola d'Infanzia Bruno Munari – Fraz. San Martino), l'assemblaggio e il condimento dei pasti, e la somministrazione al tavolo agli utenti;

- il Servizio prevede altresì la consegna della merenda presso le rispettive sezioni delle Scuole d'Infanzia, solo per gli alunni che frequentano il post scuola;
- il ritiro dei contenitori e dello stoviglie, lo sbarazzo e il rigoverno dei refettori.

- **Centri estivi**

Il Servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione dei pasti e delle merende e la somministrazione agli utenti.

Nel caso in cui il Concedente dovesse decidere di organizzare il Centro Estivo c/o altre sedi, dovrà essere garantito il trasporto del pasto tramite idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione.

- **Anziani assistiti a domicilio**

Il Servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede:

- la preparazione e la conservazione dei pasti termosigillati in contenitori is termici monoporzio ne individuali, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente;
- la consegna dei pasti, così confezionati, al personale del Servizio Assistenza Domiciliare il quale provvederà alla consegna dei pasti presso il domicilio di ogni singolo utente ed al ritiro dei contenitori utilizzati il giorno precedente consegnandoli presso la cucina;
- al concessionario compete il lavaggio e la sanificazione dei contenitori.

- **Dipendenti comunali**

Il Servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì prevede la preparazione dei pasti, presso la cucina di Bareggio e la somministrazione dei pasti agli utenti, mediante sistema self service, presso l'annesso locale di consumo dei pasti.

Al termine del Servizio il concessionario deve provvedere al rigoverno ed alla pulizia dei locali.

- **Altre eventuali utenze**

Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere l'ammissione al Servizio di ristorazione di ulteriori tipologie di utenti, dando congruo preavviso al Concessionario, il quale sarà comunque tenuto ad erogare il Servizio alle condizioni previste dal presente Capitolato. Eventuali ampliamenti che prevedono diverse modalità di erogazione del Servizio dovranno essere preventivamente concordati tra il Concedente e il Concessionario.

Per questo tipo di utenza i prezzi e le condizioni sono quelli già previste per le utenze scolastiche. Per poter dare avvio al Servizio dovranno essere stipulate regolari convenzioni tra il Concessionario e il soggetto giuridico interessato.

- **Utenze convenzionate con il Concessionario**

Il Concessionario potrà a sua volta stipulare convenzioni con soggetti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, previa autorizzazione del Concedente. Per ogni pasto destinato a utenze convenzionate, prodotto presso le cucine comunali, il Concessionario corrisponderà al Concedente €. **0,50** per ogni pasto erogato (royalty).

Art.9 – Vasellame e utensileria

Ad ogni utente dovrà essere fornito unitamente al pasto quanto di seguito indicato:

- n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso,
- n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in ceramica,
- n.1 bicchiere in vetro, set di posate in acciaio inox comprensivo di cucchiaino;
- per i bambini del nido e della scuola dell’infanzia l’utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti.

Art.10 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- *Allegato n.1 Specifiche tecniche caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*
- *Allegato n. 2 Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna categoria di utenti;*
- *Allegato n. 3 Specifiche tecniche relative alle Grammature*
- *Allegato n. 4 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche degli alimenti*
- *Allegato n. 5 Specifiche tecniche sulle modalità operative per l’effettuazione del Servizio*
- *Allegato n. 6 Specifica tecnica relativa agli interventi di manutenzioni ordinarie e straordinarie;*
- *Allegato n. 7 Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)*
- *Allegato n. 8 Piano Economico Finanziario e Matrice dei Rischi;*
- *Allegato n. 9 Bozza Contratto*
- *Allegato n. 10 Patto di Integrità*

Art.11 – Redazione e stampa dei menù

Il Concessionario prima dell’inizio del Servizio di ristorazione deve redigere e diffondere agli utenti del servizio, il calendario contenente, mese per mese e settimanalmente, i menù per tutti gli utenti del Servizio. Il concessionario dovrà provvedere ad affiggere presso ogni plesso scolastico copia del menù aggiornato. Oltre ai menù devono essere fornite informazioni in merito ai prodotti alimentari utilizzati per l’erogazione del Servizio: prodotti biologici, prodotti locali e altre informazioni utili a comunicare le caratteristiche qualitative dei pasti erogati e del Servizio nel suo insieme.

Art.12 – Ubicazione e organizzazione delle cucine

Cucina di Via Gallina	preparazione dei pasti per il nido d'infanzia e per la Scuola per l'Infanzia e somministrazione agli utenti presso l'annesso locale per il consumo dei pasti.
Centro Cottura San Martino Via Madonna Assunta Frazione di San Martino	<ul style="list-style-type: none">– preparazione dei pasti per Scuola d'Infanzia, per la Scuola Primaria, scuola secondaria e somministrazione agli utenti presso l'annesso locale per il consumo dei pasti;– preparazione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio.
Centro Cottura Bareggio Via Matteotti 31	preparazione dei pasti per scuola Primaria e scuola secondaria Rodari, per il personale comunale e somministrazione agli utenti presso l'annesso locale per il consumo dei pasti.

Art.13 – Dimensione presunta dell'utenza

I pasti per le diverse utenze, anno 2022, ammontano a:

TIPOLOGIA UTENZA	ANNO 2022
Pasti dipendenti e altri autorizzati	2.919
Pasti Scuola dell'Infanzia	42.997
Pasti Scuola Primaria	95.163
Pasti Scuola secondaria di I ^o grado	814
Pasti insegnanti (infanzia, primaria e secondaria di I ^o grado)	12.246
Pasti asilo nido	8.249
Pasti centro estivo	3.178
Pasti anziani a domicilio	6.131
TOTALE PASTI	171.697
MERENDE	3.504
TOTALE	175.201

Si precisa che:

- il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.
- il Concedente si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti di erogazione del Servizio di ristorazione a seguito di sopravvenute esigenze organizzative.
- a fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Concedente, questi si riserva di affidare al Concessionario eventuali servizi aggiuntivi, analoghi al Servizio principale.

- d) il presente disciplinare e tutta la documentazione di gara sono stati elaborati sulla base di valutazioni che non tengono conto di restrizioni e limitazioni connesse allo stato di emergenza conseguente alla pandemia da Covid-19, pertanto, qualora ne ricorrano i presupposti, l'aggiudicatario può, in sede di esecuzione del contratto, avvalersi della facoltà prevista dall'art. 165 - comma 6 - del Codice dei Contratti Pubblici.

Art.14 – Giorni di erogazione del Servizio

Il Servizio destinato a tutte le tipologie di utenti previsti nel presente Capitolato deve essere erogato dal lunedì al venerdì, fatti salvi i giorni festivi infrasettimanali.

Art.15 – Calendario di erogazione del Servizio

A puro titolo di riferimento, il Servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Servizi di ristorazione	Inizio	Termine	Giorni di servizio annuo
Asilo Nido	01.09	31.07	205
Scuole dell'infanzia	14.09	25.06	185
Scuola primaria	14.09	12.06	170
Scuola secondaria di primo grado	14.09	12.06	110
Centri estivi	14.06	5.09	40
Anziani assistiti	02.01	31.12	260
Personale scolastico	14.09	25.06	225
Dipendenti comunali	02.01	31.12	260

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

Art.16 – Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

Il Concessionario, presso ogni sede di destinazione del Servizio e presso ove vi siano utenti aventi diritto al Servizio (dipendenti comunali) provvederà a rilevare quotidianamente il numero di presenze e le relative prenotazioni dei pasti, diviso per adulti e alunni, comprese le diete speciali e le diete in bianco, comunicandole, entro le ore 9:30, alle cucine di competenza, mediante l'utilizzo di tecnologie telematiche e l'impiego di sistemi di rilevazione automatizzata delle presenze.

Art.17 – Interruzione del Servizio

Di norma, il Servizio non deve essere interrotto. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del Servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario

In caso di sciopero dei dipendenti del Concessionario, deve comunque essere garantita la continuità del Servizio. A tal fine potranno essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con il Concedente.

b) Interruzione temporanea del Servizio per guasti.

Sono consentite interruzioni temporanee del Servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del Servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

c) Interruzione totale del Servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del Servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che questi non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art.18 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del Servizio

Il Concessionario non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del Servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Concedente.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, fatta salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dal Concedente e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.19 – Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento del Servizio

Sin dall'inizio della Concessione tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del Servizio di ristorazione, sono interamente a carico del Concessionario.

A titolo esemplificativo e non esaustivo sono a carico del Concessionario:

- le spese per l'eventuale reintegro dei macchinari, degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e della posateria compresi i contenitori per il confezionamento dei pasti destinati agli anziani assistiti a domicilio e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;

- le spese per le manutenzioni ordinarie e le manutenzioni programmate e straordinarie dei macchinari presso le cucine e presso i refettori;
- le spese per le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle cucine e dei locali affidati al Concessionario;
- le spese relative alla gestione e manutenzione del sistema informatizzato per la gestione operativa, contabile e amministrativa del Servizio;
- le spese per l'espletamento di tutte le pratiche autorizzative per la gestione del Servizio;
- la spesa relativa al canone di locazione delle cucine e relative pertinenze, pari ad **€. 40.000,00** annue;
- le spese per smaltimento dei rifiuti solidi-urbani e speciali;
- le spese relative alle utenze energetiche (energia elettrica, acqua, metano, riscaldamento ecc.) determinate complessivamente in **€. 57.000** annue, fatto salvo il conguaglio annuale.
 - Presso la cucina di San Martino, il Concessionario dovrà effettuare a proprie cure e spese la volturazione dei contratti di fornitura del gas metano dei locali cucina. Al pagamento delle bollette provvederà direttamente il Concessionario.
 - Presso le restanti scuole, non essendo possibile effettuare la voltura dei contatori, il Concessionario corrisponderà al Concedente le spese da questi sostenute, calcolate in base ai mq. Le spese annue, riferite al 2022, sono state determinate in **€. 57.000,00**.

Resta inteso che dette spese, essendo state ricavate dal dato storico, possono essere suscettibili di aumenti o di diminuzioni, e pertanto saranno adeguate in base ai conguagli.

Art.20 – Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, eventualmente ridotte come previsto all'art. 93 del Codice dei Contratti Pubblici, verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del Concessionario, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dal citato art. 93 del Codice dei Contratti Pubblici.

La cauzione deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta da parte del Concedente.

Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'appaltatore. In particolare, si richiamano:

- sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte del Concessionario di uno o più servizi;
- impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
- risoluzione contrattuale.

Ogni qualvolta il Concedente si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, il Concessionario è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di

Concessione venisse dichiarato risolto per colpa del Concessionario, questo incorrerà nell'automatica perdita della cauzione che verrà incamerata dal Concedente.

La mancata costituzione della suddetta cauzione determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art.21 – Polizze assicurative

Il Concessionario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna al Concedente, nei modi indicati nel Disciplinare di gara, delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che il Comune di Bareggio è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.

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 derivante a terzi, conseguente all'espletamento del Servizio in oggetto da parte del Concessionario. 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 dal Concessionario.

Il Concessionario è tenuto a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata della Concessione (non potendo opporre all'Amministrazione comunale e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche minime:

- Sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00 per ogni sinistro e per anno assicurativo.
- Sezione RCO massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00 per ogni sinistro e per anno assicurativo. La polizza dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia:
 - danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 500.000,00;
 - responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
 - danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
 - danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 - i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere;
 - danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il

caso di dolo), negli altri casi;

3. contaminazione dolosa dei prodotti preparati, trattati e somministrati per fatto dei propri dipendenti ed operatori e/o di terzi che intervengano a qualsiasi titolo nella filiera della preparazione, trattamento, distribuzione.

Le estensioni di cui ai precedenti punti 1. e 2. dovranno essere prestate con un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 e l'estensione di cui al precedente punto 3. dovrà essere prestata con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00.

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta, la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico del Concessionario. Eventuali scoperti o franchigie previsti dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Amministrazione comunale né del danneggiato. Il Concessionario è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio al patrimonio del Comune, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso. L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta all'Amministrazione Comunale e non costituirà esimente del Concessionario per le responsabilità ad essa imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente. Il Concessionario è tenuto a documentare al Servizio comunale competente, prima dell'avvio del Servizio e comunque in sede di stipula del contratto, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

Il Concedente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione del Servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo del costo del pasto.

Tutti i massimali sopra indicati, dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Art.22 – Obblighi normativi

Il Concessionario deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento della Concessione.

Il Concessionario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Concedente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art.23 – Messa in atto delle soluzioni migliorative accolte

Il Concessionario deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Concedente non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal Concessionario in sede di gara, il Concedente tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Art.24 – Spese a carico del Concedente

Sono a carico del Concedente le manutenzioni straordinarie delle cucine e degli impianti (idrico, elettrico ecc.) ivi esistenti.

Le spese relative alle utenze energetiche (energia elettrica, acqua, metano, riscaldamento ecc.) sono a carico del Concedente che provvederà ad effettuare a proprie cure e spese la volturazione dei contratti di fornitura del gas metano dei locali cucina e al pagamento delle bollette.

TITOLO III

PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.25 – Disposizioni generali relative al personale

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Concedente.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento e alle Tabelle relative alla Provincia di Milano per dipendenti da aziende dei Settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, Dicembre 2022.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro deve essere dotato dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi dell'Organizzazione, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

Il Concessionario deve rendere disponibile al Committente il proprio Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

Il Concessionario è tenuto al rispetto della “*clausola sociale*” di cui all'art. 50 del Codice dei Contratti

Pubblici.

Art.26 – Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento del Servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del Servizio dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni, prima di essere attuate, devono essere necessariamente approvate dal Concedente. In mancanza di tale approvazione formale, il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Concessionario, nel caso in cui il personale da esso dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri per il Concedente.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata al Concedente con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata o altro strumento di comunicazione informatica.

Per quanto attiene al reintegro del personale il Concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Il Concedente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al Servizio per comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Concedente.

Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui il Concessionario abbia erogato il Servizio anche per utenti convenzionati diversi dalla refezione scolastica, il personale che passerà alle dipendenze della gestione subentrante, sarà solamente quello dedicato al Servizio di ristorazione scolastica. A tal fine, prima dell'inizio del Servizio, il Concessionario deve comunicare al Concedente l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art.27 – Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Concessionario e quindi indicato nel libro paga dell'impresa. In caso di subappalto dei servizi accessori, il Concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per il Concessionario di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del Servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano

armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (*cfr. - Consiglio di Stato sez. V 2/11/2020 n. 6761, Consiglio di Stato sez. VI 21/7/2020 n. 4665 - Consiglio di Stato sez. V 12/09/2019 n.6148*).

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto principale del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto di Concessione, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Città Metropolitana di Milano.

Il Concessionario è, altresì, tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta del Concedente, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il Concedente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concedente delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il Concedente deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

Art.28 – Direttore Tecnico del Servizio

Il Concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Concedente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del Servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Concedente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Art.29 – Dietiste per supervisione del Servizio di ristorazione e delle diete speciali

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di dietiste con titolo di studio previsto dal DM 509/99, 270/04 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. Le dietiste, che devono essere almeno in numero di due, devono essere adibite alla supervisione del Servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Art.30 – Informazione agli addetti

Il Concessionario è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del Servizio un incontro di presentazione del Servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il Servizio.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti del Concedente.

Art.31 – Personale addetto alla preparazione dei pasti

Il Concessionario per l'effettuazione del Servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art.32 – Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

Il Concessionario per l'effettuazione del Servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dal Concessionario nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

Art.33 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Il Concessionario, per l'effettuazione del Servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dal Concedente.

Art.34 – Personale addetto allo "Sportello Ristorazione scolastica"

Il Concessionario per la gestione del Servizio denominato "Sportello Ristorazione scolastica" deve impiegare proprio personale adeguatamente formato, che abbia maturato competenze specifiche in servizi analoghi e che sia esclusivamente dedicato allo svolgimento delle funzioni in carico allo Sportello.

Lo sportello deve essere aperto al pubblico dal lunedì al venerdì. L'orario minimo di apertura è dalle ore 9:00 alle ore 12:00.

Art.35 – Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Concedente;

- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell’attività istituzionale del Concedente;
- deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all’organizzazione e all’attività della Stazione appaltante o altro, durante l’espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il Concedente potrà promuovere l’allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art.36 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche

1. Il Concessionario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente Capitolato.
2. L’elenco dei fornitori deve essere reso disponibile a richiesta del Concedente, corredato dal dettaglio della loro valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.
3. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle “Linee di indirizzo per la refezione scolastica” di ATS di Milano e dai suoi allegati e dalle sue future versioni.
4. Tale documento ha contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Bando e nei suoi allegati.
5. Tutte le materie prime ed i semilavorati necessari alla realizzazione di tutti i servizi devono avere le caratteristiche previste dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” e dai suoi futuri aggiornamenti.
6. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione che, se precedute da un asterisco (*), dovranno essere dettagliate nel Progetto Organizzativo-Gestionale:
 - a. *prodotti biologici – Il Concessionario, deve proporre alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
 - b. *prodotti locali – Il Concessionario deve proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Città Metropolitana di Milano o – in assenza di prodotto di origine - delle province limitrofe di Bergamo e Brescia, Mantova, Cremona, Sondrio) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti “locali”, anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà essere sottoposta a trasferimenti che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione

del principio del “km zero”).

- c. *prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali – Il Concessionario può proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
- d. tutte le precedenti proposte dovranno, nel Progetto Organizzativo-Gestionale, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;
- e. il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle “liste rosse” internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest’ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- f. il pesce somministrato non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- g. prodotti ortofrutticoli devono rispettare i principi della stagionalità ad esclusione delle seguenti referenze per le quali è riconosciuta, come pratica normale, la conservazione oltre il periodo di disponibilità del prodotto fresco, senza che ciò impatti sulle caratteristiche, sia nutrizionali, sia di impronta ecologica:
 - g.1 legumi secchi;
 - g.2 cipolle, patate, carote, aglio;
 - g.3 mele.
- h. per la frutta di origine esotica non è prevista l’applicazione del principio di stagionalità;
- i. prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dell’approccio ambientale previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- j. in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, può essere utilizzato pesce congelato/surgelato esclusivamente concordando precedentemente con il Concedente, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- k. è concesso l’utilizzo di verdure di terza gamma (congelate /surgelate) purché sia rispettata la stagionalità del prodotto e che la terza gamma sia un’alternativa imprescindibile, ma motivata, alla prima gamma;
- l. non è concesso l’utilizzo di verdure di quarta gamma (confezionate pronte per il consumo);
- m. deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 g di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l’altro da tenere a disposizione;
- n. la pizza eventualmente proposta in menù deve risultare realizzata integralmente in centro cottura a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- o. è consentito l’uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici;
- p. non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;

- q. il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
 - r. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
 - s. le carni conservate eventualmente presenti nel solo menù scolastico dovranno risultare esenti da conservanti (ad esclusione del prosciutto cotto) e aromi;
 - t. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;
 - u. gli agrumi non devono essere trattati con difenile;
 - v. non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, simili e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale;
 - w. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
 - x. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
 - y. non è consentito l'impiego di alimenti costituiti, isolati o prodotti a partire da colture cellulari o da tessuti derivanti da animali vertebrati;
 - z. non è consentito l'utilizzo di prodotti contenenti farine di origine animale/a base di insetti quali ad es. la farina di grillo, la farina *Alphitobius diaperinus* (larve), la farina di *Tenebrio molitor* (tarne) e la farina di *Locusta migratoria*
7. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Concedente.
 8. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al Concedente per riceverne preventiva autorizzazione.
 9. Il Concessionario può proporre, sia nel Progetto Organizzativo-Gestionale, sia nel corso della Concessione soluzioni alternative a quella indicata, purché rispondenti all'obiettivo di riduzione dello spreco alimentare CONFORME ALLA NORMA UNI 11407.

È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Concedente, il gusto degli utenti, il Concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui la Stazione appaltante fornirà scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso, ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente Capitolato o ad utenti che saranno autorizzati dalla Stazione appaltante nel corso di esecuzione del contratto.

Art.37 – Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dal

Concessionario quale variante, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso, il Concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente al Concedente l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso il Concessionario a titolo di risarcimento decurterà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementata del 30% a titolo di penale.

Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, Intercent-ER) oppure da quelle ultime applicabili o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Nel caso in cui il Concessionario non comunichi al Concedente la momentanea mancanza dei prodotti certificati, la quota del prezzo pasto che il Concedente deve corrispondere al Concessionario, in base alle fasce ISEE, sarà decurtata del 50%. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

Art.38 – Iniziative a sostegno della biodiversità

Il Concedente si riserva di adottare annualmente dei prodotti al fine di contribuire al sostegno della biodiversità (zucchine trombetta.....).

Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti.

Gli alimenti da adottare, individuati dal Concedente, saranno da questi comunicati al Concessionario con i relativi prezzi. Il Concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Il Concedente, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà al Concessionario la differenza di prezzo.

Per la quotazione del prezzo delle derrate verranno utilizzate eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, Intercent-ER) oppure da quelle ultime applicabili o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Infine, il Concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

Art.39 – Iniziative a carattere sociale

Il Concedente al fine di contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente:

- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi

entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi;

- prodotti alimentari provenienti da cooperative agricole di tipo B. Le cooperative possono essere indicate dal Concedente o proposte dal Concessionario.

Gli alimenti individuati dal Concedente saranno da questa comunicati al Concessionario con i relativi prezzi. Il Concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Il Concedente, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà al Concessionario la differenza di prezzo.

I prezzi di riferimento per i prodotti sostituiti saranno desunti da eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, Intercent-ER) oppure da quelle ultime applicabili o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore.

Art.40 – Condimenti

Le pastasciutte per tutti gli utenti, escluso l'Asilo Nido, dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio viene aggiunto secondo le grammature previste. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/54 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali offerti dall'Impresa in sede di gara e accettati dalla Stazione Appaltante. Per condimenti a crudo delle pietanze, per la preparazione di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. I piatti destinati al Servizio pasti caldi anziani, dovranno essere conditi direttamente presso la cucina comunale. È tassativamente vietato l'utilizzo di preparati per brodo a base di carne (dadi).

Art.41 – Pasti non consumati (Legge Gadda)

Il Concessionario deve predisporre e realizzare, entro il tempo massimo non superiore a 60 giorni dall'inizio del Servizio, un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati di cui alla Legge *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”* n. 166/2016 (Legge Gadda). I destinatari dei pasti non consumati saranno quelli indicati dal Concedente o in subordine dal Concessionario.

Per gli avanzi di cibo, il Concessionario deve rendersi disponibile a collaborare con il Concedente al fine di destinare detti avanzi a canili e/o a gattili. Il Servizio sarà attuato mediante apposito protocollo tra il Concessionario ed i soggetti gestori del canile e del gattile.

TITOLO V

MENÙ

Art.42 – Specifiche tecniche relative al Menù

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e

qualità a quelli indicati nelle “*Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna categoria di utenti*” (Allegato n.2).

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù “autunno - inverno” ed in menù “primavera-estate”. Il menù “autunno - inverno” inizia indicativamente dal 01/11 e termina il 31/03.

Il menù “primavera-estate” inizia indicativamente dall’01/04 e termina il 31/10.

Art.43 – Composizione del pasto, delle merende e dei cestini

La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche e per il personale scolastico avente diritto è composta da:

43.1 - Nido d’infanzia (Struttura menù per bambini di età compresa tra 12 e 36 mesi)

Pranzo

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- Acqua da acquedotto comunale
- Merenda (latte o yogurt e prodotti da forno)
- N.B. = In termini economici la merenda costituisce parte integrante del pranzo.
- Il passaggio tra gli alimenti proposti a 12 - 36 mesi non deve essere repentino e imposto, ma graduale e proposto.

43.2 - Scuole d’Infanzia, scuole primarie, personale scolastico avente diritto

- un primo
- un secondo
- un contorno
- una frutta fresca di stagione o dessert
- pane
- acqua proveniente dall’acquedotto comunale

43.2 – Pasti termosigillati per anziani a domicilio

- un primo
- un secondo
- un contorno
- una frutta fresca di stagione o dessert
- pane

Si precisa che:

- la frutta, per le utenze scolastiche, in termini economici è compresa nel prezzo del pasto.

- nell'arco della stessa settimana non deve mai essere somministrata lo stesso tipo di frutta. La frutta somministrata deve essere di facile consumo e non presentare problemi di sbucciatura.
- la struttura del menù per gli utenti della ristorazione scolastica potrà essere sostituita con un piatto unico, concordato tra il Concedente e il Concessionario.
- per quanto riguarda l'acqua si specifica che per tutte le categorie di utenti ai quali viene somministrata, sarà utilizzata quella proveniente dall'acquedotto comunale; in tutti i refettori è collocato un rubinetto da cui prelevare la suddetta acqua. Il Concessionario deve integrare i contenitori (brocche o simili) già esistenti per la distribuzione dell'acqua ai tavoli, in quantità sufficiente a garantire una corretta e funzionale gestione del Servizio.

Qualora nel corso dell'esecuzione del Servizio si verificasse una sospensione temporanea della fornitura di acqua, il Concessionario, a richiesta del Concedente, dovrà fornire per ciascun utente una bottiglia di acqua minerale da 50 cl per tutta la durata della sospensione. Il costo della bottiglia di acqua non potrà superare €. 0,20.

43.4 - merenda per alunni scuola d'Infanzia che frequentano il post scuola e il centro estivo, composta da:

- una bevanda o uno yogurt o la frutta e un prodotto da forno

43.5 - Il cestino è composto da:

Infanzia e Primarie

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 una frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

Secondarie 1° grado e adulti

- 3 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 una frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

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

43.6 - Il pasto per i dipendenti comunali è composto da:

- un primo piatto a scelta fra due
- un secondo a scelta fra due

- un contorno a scelta tra due
- pane
- acqua minerale
- frutta fresca di stagione o yogurt
- dolce o gelato (se previsto dal menù)
- caffè
- bottiglia di acqua minerale da ½ litro

Eventuali bevande non previste, acqua esclusa, verranno pagate a parte dai dipendenti a prezzi concordati tra il Concedente e il Concessionario.

Art.44 - Variazione del menù

Di norma il menù è fisso ed invariabile. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante, dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite, e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti” (Allegato n.3)*.

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il Concessionario adotta la variazione concordata con il Concedente purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

TITOLO VI

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENÙ ALTERNATIVI PER TUTTE LE CATEGORIE DI UTENTI

Art.45 – Diete speciali

Il Concessionario, su richiesta dei competenti uffici del Concedente, deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per alunni o utenti con disabilità con specifiche difficoltà di deglutizione. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dal Concessionario.

La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto normale.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di

studio previsto dal DM 509/99 e DM 270/04 da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La dietista deve essere adibita alla supervisione del Servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

La dieta speciale potrà essere preparata solo alle seguenti condizioni. Alla richiesta di dieta speciale va allegata la certificazione medica che può essere rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero. Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
- la durata (che comunque non può essere superiore all'anno scolastico in corso, le patologie di natura genetica quali, a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc..)

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato deve essere escluso dalla dieta:

- l'alimento tal quale;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso

I suddetti certificati devono essere messi a disposizione della dietista per approntare correttamente le diete speciali.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che ha anche il compito di ricevere direttamente dal Concedente, e da chi preposto per gli altri utenti, la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Art.46 – Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

Il Concessionario si impegna alla predisposizione di diete leggere, diete a carattere etico religioso, diete vegetariane, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da: - riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione - Diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici.

Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane e/o vegane), il Concessionario deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con il Concedente. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista. La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi che

devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti. La composizione dei cestini dovrà essere conforme alle direttive regionali ATS in materia.

Art.47 – Modalità di conservazione delle diete

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, la sezione e la classe, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Per le diete destinate agli alunni delle scuole d'Infanzia dovrà essere indicato il nome dell'alunno e la sezione di riferimento.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere confezionate in contenitori gastronomici multiporzione, muniti di coperchio, oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Dovranno altresì recare indicazione “dieta leggera” o “dieta etico-religiosa” o dieta vegetariana/vegana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)”. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Il concessionario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso le cucine, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i luoghi di consumo sarà effettuato con contenitori isotermici atti a mantenere la temperatura delle diete contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo.

Spetta al Concessionario integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art.48 – Integrazione del menù in occasione Festività

Per tutti gli utenti della scuola e per gli anziani assistiti, in occasione di festività particolari quali la festa del Santo Patrono, S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua potranno essere richiesti in più al Concessionario e questi si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per il Concedente: panettone/pandoro da 100g, torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli Uffici preposti del Concedente. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per il Concedente.

TITOLO VII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Art.49 – Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel *“Documento di indirizzo per l’elaborazione dei menù nella refezione scolastica”* di Regione Lombardia nel quale sono riportati tutti i pesi per gruppi di alimenti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto di scarti. Con riferimento a quanto previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia, il Concessionario dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti; tale tabella dovrà essere consegnata prima dell’inizio della Concessione al Comune di Bareggio e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate. Copia di tali tabelle dovrà essere esposta in tutti i refettori e sale di consumo dei pasti.

TITOLO VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art.50 – Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

Il Concessionario sin dall’inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e Regolamento (CE) n. 2073/2005, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari e sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Art.51 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante

Il Concessionario, a partire dall’inizio del Servizio, deve mettere a disposizione del Concedente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

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

Il Concessionario deve fornire copia al Concedente o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS; NAS, ICQRF).

Art.52 – Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del Servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

Il Concessionario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art.53 – Norme per una corretta igiene della produzione

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del Servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del Servizio siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

Art.54 – Indumenti di lavoro

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell’impresa concessionaria ed essere dotati di cartellino identificativo dell’operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Art.55 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il Servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art.56 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Concessionario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l’ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art.57 – Divieto di riciclo

Il Concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l’utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l’utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura nonconforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art.58 – Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dalle normative in materia.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

Le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa, così come i prodotti alla piastra.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art.59 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art.60 – Preparazioni gastronomiche refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

Il Concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dal Concedente.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 61 – Modalità di utilizzo dei condimenti

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, deve essere aggiunto prima della somministrazione.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono

essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie. Il Concessionario deve provvedere affinché durante il Servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art.62 – Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, il Concedente potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, il Concedente potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, il Concedente rimborserà al Concessionario il maggior costo da questi sostenuto.

TITOLO X

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art.63 – Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto

Il Concessionario, nei casi in cui è previsto il trasporto (scuola d'Infanzia Munari) al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve “*mantenere*” i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Il Concessionario, qualora richiesto dal Concedente, deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta nella scuola primaria alle ore 10,00 (in corrispondenza dell'intervallo). Il lavaggio potrà essere effettuato presso le cucine oppure presso i refettori. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

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

Art.64 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, il Concessionario ad integrazione delle attrezzature messe a disposizione dal Concedente, deve provvedere a fornire idonei contenitori e

bacinelle gastronorm in numero sufficiente ad effettuare il Servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, il Concessionario è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per gli utenti e per il Concedente.

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) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art.65 – Mezzi di trasporto

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 isotermica 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.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Art.66 – Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

Il Concessionario deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 15 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo. Il Concessionario deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nella consegna dei pasti il Concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art.67 - Orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

Gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo sono i seguenti:

Tipologia utenza	Orari di consegna dei pasti
Asilo nido	11,15
Scuole d'Infanzia di Via Gallina	11,30
Scuola infanzia B. Munari	11,45
Scuola primaria di Bareggio	12,15
Scuola primaria di San Martino	12,15
Scuola secondaria di 1° grado di Bareggio	13,15
Centri estivi Distribuzione della frutta o del dessert	tra le ore 9,45 e le ore 10,00
Centri estivi	tra le ore 12,00 e le ore 12,15
Anziani assistiti	11,00
Dipendenti comunali	11,45 -14,00

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio il Concessionario deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

TITOLO XI

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.68 – Norme per la somministrazione

Il Concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Concedente.

Il Concessionario deve provvedere al termine del Servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il Servizio.

Art.69 – Quantità in volumi e in numero

Il personale del Concessionario preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.

Art.70 – Orari di somministrazione dei pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

Tipologia di utenza	Orari di somministrazione dei pasti
Nido d'Infanzia	11,30
Scuole d'Infanzia di Via Gallina	11,45
Scuole d'Infanzia Munari	12,00
Scuola primaria di Bareggio	12,30
Scuola primaria di San Martino	12,30
Scuola secondaria di 1° grado di Bareggio	13,40
Distribuzione della frutta o del dessert	tra le ore 9,45 e le ore 10,00
Centri estivi	tra le ore 12,30 e le ore 13,30
Dipendenti comunali	12 -14,00

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con il Concedente.

TITOLO XII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.71 – Regolamenti

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo.

Il Concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare, il Concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art.72 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto dal piano di autocontrollo.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.73 – Pulizia dei refettori e dei servizi igienici durante l'erogazione del Servizio

Il Concessionario deve provvedere affinché i refettori, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Art.74 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art.75 – Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Il Concessionario 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 e s.m.i.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008 e s.m.i, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il Servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Concessionario. Pertanto, il Concedente resta completamente sollevata da detti obblighi.

Art.76 – Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

Il Concessionario deve effettuare presso le cucine e presso i locali di consumo dei pasti nonché presso i locali di pertinenza del Servizio, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente Capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art.77 – Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art.78 – Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti

Il Concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza delle cucine (inclusi camminamenti o cunicoli o sottoscale nelle immediate vicinanze), comprese le facciate esterne dei vetri e porte, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta (inclusi foglie e ramaglie e ogni tipo di materiale depositatosi a causa di eventi atmosferici).

Art.79 – Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del Servizio, sono a carico del Concessionario. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del Servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni del locale refettorio. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel Piano di Autocontrollo.

TITOLO XIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.80 – Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il Concessionario entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni e Legge n. 123/2007. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art.81 – Misure per eliminare i rischi interferenti

In base alle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti” (Allegato n.5)* non sono state individuate situazioni di rischi interferenti.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni nel corso della durata contrattuale, il Concessionario dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art.82 – Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Concessionario.

Art.83 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il Concessionario, presso i locali di pertinenza del Servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo

quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XIV

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.84 – Capitolato Speciale e Specifiche Tecniche

Il Concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso ciascuna cucina.

Art.85 – Manuale della Qualità

Il Concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso ciascuna cucina, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Concedente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.86 – Manuale di Autocontrollo

Il Concessionario dovrà entro 30 giorni dall'inizio del Servizio redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Concedente che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.87 – Documento di valutazione dei rischi

Il Concessionario, entro 30 giorni dall'inizio del Servizio, deve redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) in conformità al D.lgs. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Concedente che ne facciano richiesta.

Il Concessionario dovrà mantenere aggiornato il DUVRI, in conformità alla legge; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

TITOLO XV

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Art.88 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del Servizio di ristorazione, il Concedente e il Concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del concedente in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del Servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

Art.89 – Controlli da parte del Concedente

È facoltà del Concedente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del Servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato speciale. I controlli di cui trattasi, nel caso in cui il Concedente lo ritenga necessario, potranno essere estesi anche presso le strutture dei fornitori delle derrate alimentari.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del Servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Concedente effettuerà ugualmente i controlli e il Concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art.90 – Organismi preposti al controllo da parte del Concedente

Il Concedente per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni privati.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Concedente dovranno indossare, in sede 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 del Concessionario. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati del Concedente.

Art.91 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Concedente

Il Concedente potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del Servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati dal Concedente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Concedente, per le quantità di campioni prelevati.

Il Concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

Art.92 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "*blocco di derrate*". I tecnici incaricati dal Concedente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Concedente provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano

esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi.

Art.93 – Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte del Concedente

Il Concedente, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il Concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal Concedente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna contro deduzione probante, il Concedente applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.94 – Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

Il Concedente al fine di rendere il Servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:

- monitoraggio e controllo della qualità del Servizio soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del Servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
- vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
- consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico

Il Concedente provvederà a comunicare al Concessionario 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 dei controlli presso i locali di produzione e consumo, apposito camice bianco e copricapo monouso fornito dal Concessionario. È fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del Concessionario. Le osservazioni sull'andamento del Servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti del Concedente.

TITOLO XVI

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.95 – Penali

Ove si verificano inadempienze del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Concedente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta

dell'inadempienza, alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Il Concedente può altresì procedere nei confronti del Concessionario 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 il Concedente si riserva di applicare sono le seguenti:

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

- per ogni giorno di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti così come indicato dall'art. 67;
- 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 non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- 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 giornaliere;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente.
- per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità dei prodotti Bio-Dop-IGP- STG ed equo-solidali e delle caratteristiche di cui al Titolo IV e sua sostituzione con prodotti convenzionali;
- per ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Concedente per eseguire i controlli di cui al presente Capitolato;

2° livello (*inadempienza media*): *Euro 1.000,00*

- 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 menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Concedente;
- per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche" rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche

relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche”;

- 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 delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati del Concedente ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- per la mancata presenza di ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV;
- per la mancata compilazione e aggiornamento della documentazione relativa ad ognuno dei documenti previsti al Titolo XIV;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti, anche se derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione e anche se relativa alla fase di erogazione;

3° livello (*inadempienza grave*): Euro 1.500,00

- per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso la cucina;
- per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- 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 a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” Allegato n.1, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- per ogni dieta speciale, ideologico o etico-religiose e vegetariane (di cui agli artt. 45-46) non correttamente preparato o non personalizzato e/o non correttamente somministrato. La presente non esclude la rivalsa da parte del Concedente e/o utenti di risarcimento danni, che potrebbero essere richiesti qualora ricorra la fattispecie.

4° livello (*inadempienza molto grave*): Euro 2.500,00

- nel caso di destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- nel caso in cui il Concessionario eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione del Concedente. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di Servizio effettuato senza autorizzazione;
- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche” Allegato n.1, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Concedente si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti del Concessionario

TITOLO XVII

PREZZO DEL PASTO E LIQUIDAZIONE DEI COMPENSI

Art.96 – Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto e delle merende è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal Concessionario. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati al Concessionario 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.

Il prezzo dei cestini è del 40% in meno del prezzo del pasto.

Nel caso in cui il numero di utenti dovesse aumentare o diminuire in misura massima del 20% restano ferme le condizioni di aggiudicazione e il Concessionario non potrà avanzare alcuna pretesa economica verso gli utenti e verso il Concedente.

Art. 97 – Pagamenti

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili in modalità telematica *on-line*, App, con carta di credito, carte ricaricabili, bonifico bancario, PagoPA, SSD, presso esercenti convenzionati con il Concessionario. La scelta di operare attraverso esercenti convenzionati deve intendersi integrativa alle altre modalità precedentemente elencate. Le modalità di pagamento, infatti, dovranno garantire agli utenti massima copertura in termini di orario e massima comodità nell'operazione di pagamento.

Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.

Per quanto riguarda la quota parte o l'intera quota (anziani) a carico del Concedente, i pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati dal Concedente, relativamente alla propria quota parte, in favore del Concessionario a mezzo mandati di pagamento presso

la Tesoreria Comunale.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dal Concessionario pari alla differenza tra il costo totale del numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole e quanto emesso a carico dell'utenza in ragione del sistema tariffario in vigore ed opportunamente comunicato dal Concedente, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del Servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture dovranno essere completate delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente consegnati alle singole scuole e agli utenti anziani, suddivise per fasce di reddito ISEE e per pasti per anziani, pasti per dipendenti, pasti per insegnanti cui è riconosciuta la gratuità.

Si precisa che i dipendenti pagano 1/3 del pasto direttamente al Concessionario.

Gli anziani pagano direttamente al Concedente.

Il pasto per gli insegnanti cui è riconosciuta la gratuità del pasto viene pagato dal Concedente.

Si stabilisce sin d'ora che il Concedente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Le fatture dovranno essere in forma elettronica; non saranno accettate fatture emesse o trasmesse in forma cartacea, né si procederà al pagamento (nemmeno parziale) di documenti non trasmessi in forma elettronica.

Le fatture accettate (formalmente o per decorrenza dei termini), saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 30 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Il Concedente non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.98 – Mancato pagamento da parte degli utenti

Nel caso in cui si verificano insolvenze da parte degli utenti, il Concessionario dovrà, mediante R/R o tramite PEC, richiedere il sollecito di pagamento. Nel caso in cui l'utente non provveda al pagamento, entro il termine di 60 giorni, il Concessionario dovrà darne comunicazione per conoscenza al Concedente. In nessun caso il Concessionario potrà sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto per gli utenti insolventi senza previa consultazione con il Concedente. Resta inteso che ogni rischio relativo ad insolvenze da parte degli utenti resta a totale carico del Concessionario.

Art.99 – Tracciabilità finanziaria

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., il Concessionario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del Servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art.100 – Adeguamenti dei prezzi

Non è ammesso l'adeguamento dei prezzi durante il primo anno di Concessione. Successivamente al primo anno di attività, i prezzi potranno essere aggiornati ai sensi dell'art. 106, comma 1 lettera a) del Codice dei Contratti Pubblici annualmente previa espressa richiesta del Concessionario, considerando la variazione media annuale dell'Indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) del mese precedente all'inizio di ogni anno successivo al primo. L'eventuale adeguamento sarà effettuato non sul prezzo complessivo del pasto ma solo sulle voci di costo effettivamente interessate, prendendo a riferimento la scomposizione del prezzo di cui all'offerta economica presentata dal Concessionario in sede di gara. L'istanza di revisione prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

TITOLO XVIII

SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE

Art.101 – Rete informatizzata per la gestione dei pasti e delle rette

Il Concessionario deve utilizzare per la gestione dei pasti e la riscossione delle rette un sistema informatico di gestione delle prenotazioni e degli addebiti i cui requisiti minimi e obiettivi sono di seguito indicati:

- a)** gestione anagrafica e nucleo familiare: con l'inserimento di dati personali come le diete particolari, permanenti o periodiche, le fasce sociali ISEE attribuite, eventuali riduzioni o addebiti ulteriori, ed altre annotazioni utili alla fornitura del Servizio.
- b)** gestione pratiche di iscrizione on-line: deve tendere alla riduzione del flusso di utenti presso gli Uffici e alla semplificazione del procedimento e riduzione dei tempi di consegna di documentazione integrativa per richieste di trattamento particolare.
- c)** gestione automatizzata di Rilevazione delle Presenze (es. prenotazione presso i plessi, effettuata dal personale scolastico attraverso dispositivi mobili; oppure modalità di disdetta pasto genitori, grazie all'utilizzo di SMS, *App* o portale *Web*, con il quale è possibile segnalare l'assenza del proprio figlio o prenotare un pasto in bianco). Al fine di ridurre al minimo la possibilità di errori nella rilevazione e con conseguenti disagi per l'utenza la gestione dovrà essere interamente automatizzata; non sono consentite né modalità di rilevazione non automatiche (ad es. con stampa di buoni cartacei) né forme ibride (che prevedano sia automatismi sia la stampa buoni cartacei).
- d)** gestione amministrativa e contabile: deve poter gestire ogni sorta di rettifica ai pagamenti, mediante storni, riduzioni, note di accredito, annullamenti, ricalcoli di singole rette, rettifiche di errati addebiti di consumo pasti, nonché consentire ricalcoli retroattivi in funzione di cambi di fascia ISEE, accordati in corso d'anno.
- e)** multicanalità dei pagamenti (es. *on-line* con *App*, carta di credito, carte ricaricabili, bonifico bancario, PagoPA, SSD presso esercenti convenzionati, ecc.; la scelta di operare attraverso esercenti convenzionati deve intendersi integrativa alle altre modalità precedentemente elencate) finalizzata a dare agli utenti massima copertura in termini di orario e massima comodità nell'operazione di

pagamento.

- f) gestione degli insoluti e recupero del credito;
- g) portale Web dedicato alle famiglie con modalità di accesso con SPID – CIE – CNS;
- h) monitoraggio soddisfazione utenti: attraverso questionari (previamente condivisi dal Concedente) che consentano di rilevare il livello di soddisfazione degli utenti per quanto attiene alle varie fasi ed ai diversi aspetti del Servizio;
- i) gestione delle comunicazioni nei confronti dell'utenza: attraverso SMS, *e-mail*, Web e deve riguardare ogni tipologia di comunicazione, sia di interesse generale (sciopero improvviso, chiusura scuola per eventi particolari, variazioni o sospensioni di Servizio, apertura iscrizioni, ecc.) sia personale (avviso di fine credito, sollecito pagamento/i, ecc.);
- j) generazione semestrale dei *files* informatici idonei per la trasmissione massiva dei dati relativi all'utenza e beneficiari di riduzioni ISEE e/o altra tipologia di beneficio al Sistema Informativo Unitario (SIUSS);
- k) garantire il rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e D.lgs. 196/2003 e s.m.i.) che comprenda l'adozione di misure di sicurezza in linea a quanto previsto per la PA;

Il sistema utilizzato deve basarsi su un'architettura Cloud in modalità SaaS (*software as a service*) in linea con la normativa AGID per le PA e a tal fine deve garantire la sicurezza, l'interoperabilità e portabilità e la conformità legislativa.

In fase di avvio il Concessionario caricherà all'interno del Sistema Informatico la banca dati fornita dal Concessionario uscente.

Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà consegnare la banca dati in chiaro su archivi con tracciati leggibili da programmi di gestione *databases* di pubblico dominio (es. *microsoft access*, *microsoft excel*, etc.), completa e documentata.

Il Concessionario verrà nominato Responsabile Esterno del Trattamento di dati personali ai sensi dell'art. 28 del GDPR 2016/679.

Art. 102 – Competenze del Concedente

Del sistema sopradescritto restano in carico del Concedente le seguenti fasi:

- eventuali esenzioni o rateizzazioni (disposte dal Settore Servizi alla Persona).

Art. 103 – Competenze del Concessionario

Compete al Concessionario (a propria cura e spese):

- la dotazione, gestione e manutenzione di tutta la strumentazione necessaria (es. PC, dispositivi mobili, connessioni internet, dispositivi hardware, dispositivi di rilevazione delle presenze, ecc.) a garantire il funzionamento del sistema informatico.
- 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;

TITOLO XIX

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art.104 – Verbale di consegna dei locali e inventario

Il Concedente, mediante un estratto dell'inventario generale effettuato per quantità totale di ciascuna tipologia di beni, dà in consegna al Concessionario, le cucine ove saranno prodotti i pasti ed i refettori ove i pasti saranno somministrati. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali. Le funzioni di depositario competono al soggetto responsabile individuato dal Presidente o Amministratore della società concessionaria che ne risponde nei confronti dell'agente contabile interno consegnatario principale dei beni mobili e immobili del Comune (Responsabile del Settore Patrimonio dell'Ente). Il suddetto depositario ha l'obbligo di tenere un estratto dell'inventario che comprende tutti i beni di proprietà comunale in dotazione alla sede di Servizio cui è preposto.

Eventuali variazioni della consistenza dei beni dovranno essere repentinamente comunicate al consegnatario comunale di cui sopra. In ogni caso la cancellazione dagli inventari dei beni mobili fuori uso, perdite, deterioramenti, cessioni o altri motivi, è disposta secondo le procedure previste dall'art. 3, commi 6 e 7, del vigente regolamento per la disciplina dell'esercizio delle funzioni degli agenti contabili interni e denaro e a materia.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al Servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine della Concessione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Concedente.

Art.105 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dal Concedente al Concessionario devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art.106 – Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del Concessionario

Sono a carico del Concessionario la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria presenti presso le cucine e presso i refettori, con obbligo di reintegro, in caso di rottura.

Le manutenzioni dei locali devono essere effettuate, secondo quanto definito dall'art. 27 della L.R. 12/2005 e dall'allegato n° 5 del presente Capitolato (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni);

- gli obblighi di cui al DM 37/2008 per gestori impianti gas ed impianti elettrici;
- l'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa in materia (DPR 26.08.1993 n. 412 modificato ed integrato dal DPR 21.12.1999 n. 551), limitatamente all'esercizio alla manutenzione dell'impianto termico ed alle verifiche periodiche;
- le verifiche periodiche in materia di antincendio e la gestione del relativo libretto antincendio.

Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo *“Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie”* (allegato n.4) annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

Il Concessionario deve inoltre attivare un Servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, 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 al Concedente prima dell'inizio del Servizio.

Il Concedente deve inoltre essere informato per iscritto prima dell'inizio del Servizio circa le ditte di cui il Concessionario intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Art.107 – Verifica periodica dei locali di produzione

In qualunque momento, su richiesta del Concedente ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato al Concessionario, con l'intesa che alle eventuali mancanze il Concessionario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, il Concedente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al Concessionario e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art.108 – Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare al Concedente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati al Concedente in perfettostato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria

o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario.

TITOLO XX

ASPETTI CONTRATTUALI

Art.109 – Rinuncia all’aggiudicazione

Qualora il Concessionario non intenda accettare l’incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. Il Concedente in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Civica Amministrazione.

Art.110 - Stipulazione del contratto

Il Concessionario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dal Concedente.

Nel caso in cui il Concessionario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall’aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta del Concedente, che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Bareggio.

Art.111 – Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto il Concedente accertasse che l’esecuzione del Servizio non procede secondo le condizioni stabilite, potrà fissare un congruo termine entro il quale il Concessionario 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 dal Concessionario.

Art.112 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Concedente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta al Concessionario in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la Concessione a terzi in danno del Concessionario e salva l’applicazione delle penali prescritte con le modalità previste agli artt. 175 e 176 del Codice dei Contratti Pubblici.

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 del Concessionario;
- b) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell’attività del Concessionario;

- c) impiego di personale non dipendente del Concessionario;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine affidate al Concessionario;
- 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 del Concessionario;
- g) inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) interruzione non motivata del Servizio;
- i) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore Tecnico;
- 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 del Concessionario dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che il Concedente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- n) destinazione dei locali affidati al Concessionario 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 realizzazione delle varianti offerte in sede di gara;

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

Art.113 – Disdetta del contratto da parte del Concessionario

Qualora il Concessionario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Concedente 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 al Concessionario per eventuali investimenti messi in atto di sua iniziativa per lo svolgimento del contratto.

Art.114 – Domicilio legale

Il Concessionario, 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 Bareggio.

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

Art.115 – Subappalto del Servizio e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto totale del servizio oggetto del presente Capitolato. Il Concessionario ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori (trasporti, manutenzioni, pulizie) con le modalità previste all'art. 174 del Codice dei Contratti Pubblici. Il subappalto oltre ad essere dichiarato in sede di offerta, deve necessariamente essere autorizzato dal Concedente prima che inizi il Servizio. I pagamenti saranno effettuati dal Concessionario al subappaltatore nel rispetto delle vigenti normative in materia.

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

Art.116 – 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.117 – 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.