



COMUNE DI INVERUNO
Città Metropolitana di Milano

ALLEGATO "A"

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2021-22 / 2022-23 / 2023-2024**

CAPITOLATO SPECIALE

C.I.G. _____

INDICE

TITOLO NUMERO	DESCRIZIONE TITOLO	Pag.
I	Oggetto e indicazioni generali	3
II	Descrizione del Servizio di ristorazione scolastica con Centro Cottura dell'Impresa Aggiudicataria	5
III	Organizzazione del servizio di ristorazione scolastica	10
IV	Norme di corretta prassi igienica	16
V	Norme per la veicolazione dei pasti	18
VI	Disposizioni in materia di qualità e di sicurezza	19
VII	Personale	20
VIII	Oneri a carico dell'Impresa	23
IX	Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale	25
X	Pulizia dei locali e delle attrezzature	26
XI	Vigilanza e controllo	27
XII	Pagamento dei pasti e prezzo del servizio	30
XIII	Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa	32
XIV	Requisiti di partecipazione e Aggiudicazione Appalto	33

TITOLO I OGGETTO E INDICAZIONI GENERALI

DEFINIZIONI

- Per “Committente” , “Comune” o “A. C.” si intende l’Amministrazione Comunale (Comune di Inveruno).
- Per “Impresa”, “I.C.” o “I.A.” si intende l’Impresa risultata aggiudicataria alla quale verrà affidato in concessione il servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica rivolto agli alunni e agli insegnanti delle scuole statali primarie e secondarie di primo grado del Comune di Inveruno.

La concessione comprende:

1.1 - Tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l’espletamento del servizio di ristorazione: dall’acquisto e deposito delle derrate, cottura pasti presso il Centro cottura dell’Impresa, o comunque nella sua disponibilità, confezionamento, trasporto, distribuzione, apparecchiatura tavoli, riassetto e pulizia refettori e locali annessi. La concessione comprende altresì la fornitura, per ciascun refettorio, delle attrezzature, delle lavastoviglie, delle stoviglie, ovvero di quanto necessario per l’ottimale svolgimento del servizio, come indicato nel presente Capitolato

1.2 - La gestione delle iscrizioni, delle prenotazioni pasti, tramite sistema informatico, e della riscossione delle rette del servizio di ristorazione scolastica dovute dagli utenti iscritti al servizio, compresa la riscossione delle morosità.

La descrizione del sistema informatico attualmente utilizzato è dettagliata al successivo art. 14.

Le attività richieste, devono essere espletate dall’I.A. a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato e di:

- le normative vigenti in materia di ristorazione;
- le “Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”;
- le linee guida impartite dall’ ASL Milano1 oggi a ATS Milano – Città Metropolitana;
- i “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 (CAM).

ART. 2 – DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA

Il Comune conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio oggetto del presente Capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite “concessione amministrativa” comporta peraltro il trasferimento in capo all’I.A. delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l’utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ✓ ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- ✓ il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

ART. 3 - RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO

Il soggetto concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il soggetto concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il soggetto concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il soggetto concessionario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile.

ART. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata per il periodo dal 01/09/2021 al 31/08/2024.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto “sotto le riserve di legge” ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto potrà essere rinnovato alla scadenza per un ulteriore biennio, agli stessi patti e condizioni in vigore al momento della scadenza del rapporto, verificata, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, la qualità del servizio prestato ed accertata la sussistenza di ragioni di convenienza. In ogni caso, l'eventuale rinnovo è subordinato all'adozione di specifico provvedimento amministrativo esecutivo ai sensi di legge.

ART. 5 – IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE STIMATO

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione è pari a € 4,80 (quattro/ottanta) al netto di Iva inclusi gli oneri per interventi volti a eliminare i rischi da interferenze pari a € 0,00 – (Iva esclusa) in quanto trattandosi di fornitura di pasti preparati in un luogo “esterno” alla Stazione Appaltante, non si ravvisano rischi interferenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. Si sottolinea che la somma di € 0,00 di cui sopra è relativa agli oneri per eliminare i rischi di interferenze e non comprende gli oneri per la sicurezza dei lavoratori della ditta che dovranno essere compresi nel prezzo offerto in base a valutazioni della ditta concorrente.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il valore stimato per il triennio è pari a € 846.000,00 (ottocentoquarantaseimila/00) IVA esclusa, compresi gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze pari a € 0,00.

Il numero presunto dei pasti per anno scolastico è pari a 58.750.

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo di eventuale rinnovo di due ulteriori anni scolastici, è pari a € 1.410.000,00 IVA esclusa, compresi gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze pari a € 0,00.

ART. 6 – OFFERTA

L'offerta deve avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 c.c.

ART. 7 – OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA

Mentre con la presentazione dell'offerta l'Impresa è immediatamente obbligata nei confronti del Comune di Inveruno ad effettuare la prestazione nei modi e termini del presente Capitolato, per il Comune di Inveruno il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l'approvazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

ART. 8 – SERVIZI AGGIUNTIVI

Il concessionario si impegna, qualora richiesto dall'amministrazione comunale, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico, al momento non specificatamente previsti nel capitolato, quali, a titolo puramente esemplificativo: centri estivi e pasti per utenti seguiti dai servizi socio-assistenziali.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal comune.

In ogni caso, anche per i servizi aggiuntivi si prevede la sub concessione limitatamente a quanto indicato nello specifico articolo relativo al subappalto presente nel Capitolato.

TITOLO II - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON CENTRO COTTURA DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 9 – ORGANIZZAZIONE

Il servizio comprende:

- a) l'acquisto e deposito delle derrate e la preparazione dei pasti presso il Centro cottura dell'Impresa
- b) il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito – caldo", in multi razione
- c) l'apparecchiatura dei tavoli con tovaglette monouso, tovaglioli di carta, piatti in ceramica, bicchieri in vetro e posate in acciaio inox
- d) la distribuzione del pasto effettuata al tavolo
- e) le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti: lavaggio e sanificazione delle stoviglie, riordino e pulizia dei tavoli, sanificazione delle attrezzature, dei refettori e dei locali accessori, compresi i servizi igienici
- f) il coordinamento e la gestione complessiva del servizio
- g) la fornitura delle diete personalizzate.

Poiché - a causa dell'emergenza sanitaria in corso - si prevede che le attuali modalità straordinarie di somministrazione del pasto, compresa la modifica degli orari del pranzo e di consegna del pasto, possano proseguire fino al termine dello stato di emergenza, per i pasti confezionati nel primo periodo dell'appalto, indicativamente da settembre a dicembre 2021, si applicherà una maggiorazione sul costo del singolo pasto da quantificare in accordo con l'A.C., in funzione delle effettive maggiori spese. Nessun altro costo aggiuntivo sarà dovuto all'I.A. a seguito di riduzione del numero dei pasti confezionati o della parziale interruzione del servizio a causa dell'emergenza Covid-19. Solo nel caso di chiusura completa dei plessi per un periodo superiore a due settimane

consecutive potranno essere concordate fra l'Ente e l'I.A. modalità per il riconoscimento della sospensione temporanea del servizio.

9.1 - ATTREZZATURE

Nel servizio sono altresì compresi, con oneri a carico dell'Impresa, le forniture sotto indicate per ciascun refettorio:

- a) la fornitura delle stoviglie (piatti in ceramica, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro) ed una adeguata scorta di stoviglie a perdere per le emergenze; i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;
- b) la fornitura delle tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta; le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monouso eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

- c) la fornitura di lavastoviglie; le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:
 - sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
 - «doppia parete»;
 - possibilità di effettuare prelavaggi integrati;
- d) la fornitura di carrelli inox-termici per la distribuzione dei pasti; i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
- e) la fornitura di carrelli inox portapiatti;
- f) la fornitura di carrelli porta pesi per il ricevimento delle gastronorm;
- g) la fornitura di mestoli e utensili per lo scodellamento delle pietanze;
- h) la fornitura di detersivi, sapone, carta igienica, asciugamani monouso e quant'altro serve per il servizio.

Sono altresì a carico dell'Impresa i reintegri e le sostituzioni del materiale suddetto e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

9.2 - ACQUA DI RETE

Nei refettori dovrà essere servita l'acqua di rete dell'acquedotto comunale, con caraffe munite di coperchio. In caso di problemi oggettivi e documentati riscontrati ai punti di distribuzione, l'Impresa dovrà fornire il servizio sostitutivo con l'acqua minerale naturale in bottiglia da 0,5 l. a testa.

I refettori sono forniti di caraffe di plastica in numero sufficiente. L'eventuale reintegro sarà a carico dell'I.C.

ART. 10 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E DIMENSIONI

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola Primaria (plesso di Inveruno e plesso della frazione Furato), dagli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado e dagli insegnanti incaricati dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti, aventi diritto alla mensa gratuita.

Si prevede la fornitura di circa 58.750 pasti annui. Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.C. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

Refettori, numero indicativo degli utenti e giorni di servizio

Refettori	N.ro giornaliero Insegnanti	N.ro medio giornaliero Alunni	Giorni di erogazione settimanali
Scuola primaria Don Bosco Via V. Veneto 18 - Inveruno	12	250	5 giorni a settimana
Scuola primaria Don Milani Via Montessori 1 – Frazione Furato	4	75	5 giorni a settimana
Scuola secondaria di 1° grado A. Volta Via Palestro - Inveruno	3	60	3 giorni a settimana

Indicativamente dall'anno scolastico 2022/2023 i refettori della Scuola primaria Don Bosco e della Scuola secondaria di 1° grado A. Volta saranno all'interno del nuovo complesso scolastico in costruzione sito in via IV novembre.

ART. 11 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il calendario di erogazione del servizio di ristorazione scolastica può variare di anno in anno, in quanto segue le indicazioni del calendario scolastico Regionale così come adottato dall'Istituto Comprensivo Don Bosco. Il servizio non necessariamente avrà inizio il 1° giorno di scuola, ma verrà avviato in base alle determinazioni dell'Istituzione scolastica, in accordo con l'Amministrazione comunale.

L'Impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 12 – ORARI DEL SERVIZIO

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettori a cura dell'Impresa. La consegna dei pasti deve essere effettuata tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo. Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- Scuola Primaria di Inveruno: ore 12.30 - 1° turno
ore 13.10 - 2° turno
- Scuola Primaria di Furato: ore 12.30
- Scuola Secondaria di Inveruno: ore 13.00

ART. 13 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi programmati che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo (almeno 3 gg. prima) e l'Impresa si impegna a fornire un pasto freddo, composto da due panini (uno con formaggio e uno con prosciutto), un frutto, un dolce e una bottiglietta di acqua minerale, tenendo conto delle diete. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. In caso di impossibilità d'utilizzo del Centro cottura, dichiarato in sede di gara, (per guasto di uno o più impianti - interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, allagamenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili), l'Impresa dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un Centro cottura di "emergenza". Tale impianto deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione per il Comune di Inveruno di almeno 450 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 100 km dalla sede del Comune di Inveruno.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

ART. 14 - SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI

14.1 – GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Per tutta la durata della Concessione l'Impresa provvede entro l'inizio di ogni anno scolastico, utilizzando un sistema informatico e concordando i tempi con il Comune, all'iscrizione degli utenti al servizio di ristorazione scolastica, riservandosi successive variazioni in corso d'anno in base alle richieste.

14.2 – SISTEMA INFORMATICO

La concessione prevede, a cura e spese dell'I.A., la gestione del sistema informatico.

L'A.C. utilizza il sistema informatico GRS fornito da Acme Italia Srl per la gestione delle iscrizioni on-line a tutti i servizi scolastici, rilevazione presenze, prenotazione e addebito pasti (attraverso modalità di pre-pagato), registrazione pasti consumati, registrazione diete speciali e ricariche (presso esercizi commerciali). Il sistema prevede che ogni alunno iscritto al servizio sia sempre presente nei giorni di scuola con rientro pomeridiano, pertanto gli utenti devono comunicare l'eventuale assenza dal servizio direttamente al sistema informatico tramite web, sms e numero verde.

L'I.C. potrà utilizzare il sistema informatico già in uso facendosi carico di tutti i costi di aggiornamento, manutenzione e assistenza (compreso quella telefonica), hosting, canoni, ecc., nonché di eventuali migliorie proposte. In alternativa potrà proporre un altro software gestionale, sempre a propria cura e spese, purché equivalente in termini di risultato, che dovrà essere preventivamente visionato e approvato dall'Amministrazione Comunale. In questo caso, dovrà essere garantito il ripristino delle anagrafiche inserite, relative agli anni scolastici precedenti.

Compete all'Impresa quanto segue:

- a) creazione, modifica, gestione, aggiornamento dell'Anagrafica dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica;
- b) gestione delle iscrizioni degli utenti al servizio;
- c) registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al Centro cottura;
- d) storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10.00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- e) gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- f) riscossione delle rette mediante sistema prepagato;
- g) gestione dei solleciti;
- h) segnalazione agli utenti tramite sms del credito esaurito;
- i) gestione delle morosità;
- j) stipula delle convenzioni con i punti di ricarica sul territorio (almeno due esercizi commerciali per Inveruno e uno per Furato) per la vendita dei buoni pasto. Gli esercizi che ospiteranno tali punti dovranno avere ampio orario di apertura. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito. Le ricariche dovranno essere possibili anche attraverso pagamento "home banking", sportello Bancomat o PAGOPA per i genitori che volessero utilizzare questi sistemi, senza alcuna commissione a carico delle famiglie;
- k) preparazione e invio agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'A.C. nel caso venisse cambiato il gestore del servizio informatico;
- l) invio mensile al Comune delle statistiche relative al numero ed al tipo dei pasti erogati;
- m) comunicare al Comune i riferimenti dell'azienda incaricata della gestione del servizio informatico. Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata;
- n) acquistare e installare tutte le attrezzature necessarie presso il Centro cottura ed i punti ricarica;
- o) risolvere eventuali problemi connessi alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e attivare procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- p) realizzare la formazione professionale di base per gli operatori comunali del settore competente e consegnare agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico fornito, nel caso in cui l'Impresa si avvalga di un nuovo gestore.

L'adozione di un eventuale nuovo sistema informatico dovrà essere fornito in uso al Comune, anche per consentire l'eventuale informatizzazione di altri servizi, utilizzando la medesima piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

Al termine della concessione l'Impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune, oltre qualsiasi altro tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

14.3 - PUNTI DI RICARICA

Per quanto riguarda i punti di ricarica, il sistema proposto dovrà essere dotato di stampante e modem per permettere la produzione di uno scontrino di ricarica per i genitori, contenente i dati dell'utente, la spesa effettuata e il credito residuo. Deve inoltre essere in grado di trasmettere giornalmente i dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale.

ART. 15 – COMPETENZE DEL COMUNE

Restano a carico del Comune le seguenti procedure:

- a) determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione scolastica;
- b) comunicazione dell'elenco degli insegnanti/educatori aventi diritto al pasto gratuito. La comunicazione dell'eventuale assenza del personale docente al Centro cottura sarà effettuata dagli operatori scolastici;

- c) gestione dei rapporti con gli utenti richiedenti la riduzione della retta;
- d) calcolo della fascia I.S.E.E. degli utenti suddetti;
- e) comunicazione all'I.C. dell'elenco degli utenti aventi diritto alla riduzione della retta e delle relative tariffe;
- f) comunicazione dell'elenco degli utenti richiedenti diete speciali.

TITOLO III- ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 16 - CENTRO COTTURA

L'I.C. dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti e per tutta la durata della concessione un Centro cottura, di cui l'Impresa sia proprietaria o del quale abbia piena disponibilità per tutto il periodo della concessione. Tale ultima circostanza dovrà essere attestata da conforme dichiarazione del proprietario del Centro cottura, da allegarsi all'offerta tecnica. Dovranno inoltre essere precisati in merito al Centro cottura: la capacità produttiva totale, il numero di pasti prodotti giornalmente, oltre che i Km di distanza dalla sede del Comune, che, comunque, non potrà essere superiore a km.50, con l'indicazione dell'itinerario e il tempo di percorrenza, questi ultimi dimostrabili unicamente dalla Guida Michelin, al sito www.viamichelin.it - itinerario più rapido, e non da altra fonte. Il Centro cottura deve possedere la capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno per n. 450 pasti giornalieri.

ART. 17 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e, nello specifico, all'Allegato n. 3 - Caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate.

L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle caratteristiche morfologiche ed organolettiche specificate nell'Allegato n. 3. Inoltre l'Impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

E' vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati.

Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg. CEE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni e i marchi devono essere riportati sull'etichetta del prodotto.

Dovranno essere messe a disposizione le schede tecniche di tutti i prodotti in uso.

Come previsto dai CAM, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

* Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative

quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM) , oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

* Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

* Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

* Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

* Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

* Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (art. 81 punto B.3). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile

e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

* Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

* Latte e yogurt: biologico.

* Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

* Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

* Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

* Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti

ART. 18 - FILIERA CORTA, CHILOMETRO ZERO E AGRICOLTURA SOCIALE

Costituiscono fattore di miglioria in sede di offerta anche l'inserimento di prodotti biologici provenienti da sistemi di filiera corta/km zero (con l'indicazione della zona di produzione) e prodotti da operatori dell'agricoltura sociale.

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma

per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» é l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali é dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

ART. 19 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti (certificati o locali) offerti dal Concessionario, 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 all' A. C. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

ART. 20 - DETERMINAZIONE DEL MENU

I menu allegati osservano le indicazioni regionali contenute nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14933) e nel Documento di indirizzo di ATS Milano Città Metropolitana per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica "Mangiar sano" – Anno 2016.

I menu sono articolati come segue:

- menu estivo da adottarsi nel periodo aprile/settembre
- menu invernale da adottarsi nel periodo ottobre/marzo.

Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dall'allegato dietetico.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

Inoltre, durante l'anno l'Impresa dovrà somministrare un dolce, in occasione delle festività del Santo Patrono, di Natale, di Pasqua, del Carnevale e un menu speciale per la fine dell'anno scolastico.

ART. 21 – STRUTTURA DEL MENU

Il menu è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o dolce o gelato, come previsto dal menu

- acqua di rete. E' richiesta la somministrazione in caraffa da 1,5 litri con coperchio, da riempirsi all'occorrenza – posizionare n. 1 caraffa ogni 5 utenti).

ART. 22 – VARIAZIONE DEL MENU

Il programma di alimentazione tipo potrà subire variazioni per consentire una maggiore rotazione e per meglio adattarsi al periodo stagionale, nel rispetto dei criteri base di cui alle disposizioni dell'allegato dietetico.

Le variazioni devono essere concordate con l'ufficio comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'ufficio predetto. L'Impresa può effettuare in via temporanea e previa comunicazione all'A.C., una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, l'Impresa avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'utenza.

La variazione del menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione della Commissione mensa.

ART. 23 – QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature descritte nell'Allegato n. 1 - Documento di indirizzo di ATS Milano Città Metropolitana per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica "Mangiar sano" – Anno 2016.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menu fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, l'Impresa deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per l'A.C., fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

ART. 24 – QUANTITA' IN VOLUMI E PESI

L'Impresa deve predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. L'Impresa metterà a disposizione del personale preposto al controllo una bilancia in ciascun refettorio.

ART. 25 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE E GESTIONE ECCEDEXENZE ALIMENTARI

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola, salvo diversa indicazione dell'A.C.;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità solo per quanto riguarda secondo piatto e contorno, sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;
- il pane deve essere servito con il secondo piatto.

Come previsto dai CAM, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o

alle diverse fasce scolastiche (primaria o secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

1. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
2. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 26 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'Impresa è tenuta a consegnare, almeno 15 giorni prima dell'adozione, il menu all'Amministrazione Comunale, alla Commissione Mensa e agli utenti, utilizzando un formato

simile a quello allegato al presente capitolato, nonché ad affiggere nei refettori il menu previsto dal presente Capitolato, segnalando l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

ART. 27 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dall'Ufficio comunale, l'Impresa assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto tassativo delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL competente per territorio, oggi ATS Milano-Città Metropolitana, nelle "Linee guida per la gestione di diete speciali nella ristorazione scolastica – Anno 2015", confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. L'Impresa assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

L'elaborazione delle diete dovrà essere svolta dall'Impresa, attraverso il proprio personale con qualifica specifica in materia di nutrizione (es. dietista) in base alle necessità certificate dall'utente. L'Impresa dovrà mettere a disposizione del personale addetto al servizio (cuoco, aiuto cuoco e ASM addetti alla distribuzione dei pasti nei refettori) l'elenco delle diete da predisporre/distribuire nel quale dovranno essere indicati il nome e cognome dell'utente con patologia, la classe, la patologia e la dieta speciale da attuare. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato. Le diete speciali dovranno essere elaborate nel rispetto delle indicazioni fornite da ATS Città Metropolitana, prevedendo, ove possibile, anche la predisposizione di piatti elaborati ma privi del o degli ingredienti vietati. Per la preparazione di diete speciali possono essere utilizzati anche alimenti non presenti nell'Allegato n. 3 del presente Capitolato.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere aggiornato e presente presso il Centro cottura.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite da ATS Città Metropolitana.

L'impresa provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana). Alle richieste di erogazione di menu differenziati per motivi filosofici o religiosi, si applica la struttura del menu di cui agli articoli precedenti. Le diete speciali dovranno essere elaborate riducendo al minimo le differenze tra menu e dieta stessa, prevedendo, ove possibile, anche la predisposizione di piatti elaborati ma privi del o degli ingredienti vietati.

L'Impresa dovrà comunicare agli utenti e all'A. C. i menu speciali elaborati.

L'I.C. si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali nel rispetto di quanto richiesto dal D.Lgs 196/2003 in materia di protezione dei dati personali e s.m.i.

ART. 28 – MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA DELLE DIETE

Le diete di cui sopra dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di polietilene e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario (plessi scolastici, nominativo e classe). Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

TITOLO IV - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ART. 29 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento allo specifico alla vigente normativa che si intende tutta richiamata.

Per le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari ai sensi della normativa vigente in materia.

ART. 30 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione"; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti (D.Lgs. n. 193/2007 e s.m.i.). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale. 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.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo,
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione,
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda,
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi,
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità,
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali, il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata,
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni,
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate,
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno,
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo,
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate,
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura,
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità,
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve essere aggiunto solo al momento della

distribuzione. Il formaggio grattugiato, verrà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione e dietro richiesta del commensale,

- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio grana,
- per il condimento a crudo delle pietanze si deve usare solo olio extra vergine di oliva,
- per la preparazione dei sughi, delle pietanze cotte e delle salse, si dovrà utilizzare olio di oliva,
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 31 – LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati.

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

ART. 32 – RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, eccetto quelli indicati all'articolo precedente.

ART. 33 – 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.

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.

TITOLO V - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 34 – APPRONTAMENTO E CONSEGNA PASTI

L'Impresa dovrà provvedere all'approntamento dei pasti, alla composizione dei contenitori termoisolanti a norma di legge, alla consegna dei pasti nei refettori comunali con propri automezzi idonei al trasporto di alimenti. L'I. A. dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo.

La consegna dei pasti deve essere effettuata tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario differenziato e idoneo di cottura delle pietanze e di trasporto pasti.

In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati, mediante l'uso di carrello, dal cancello posto all'ingresso di ogni plesso scolastico fino ai locali refettorio. Il personale addetto alla consegna dovrà essere dotato di carrelli porta pesi ed è tassativamente vietato utilizzare i carrelli portavivande per il trasporto dei contenitori dei pasti.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve

immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto.

ART. 35 – PIANO DEI TRASPORTI

L'Impresa organizza il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di percorrenza dal Centro cottura ai refettori di Inveruno per la consegna dei pasti siano ridotti al minimo, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. Dal confezionamento alla consegna dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

L'Impresa deve elaborare un piano dei trasporti, corredato da orari di partenza dal Centro cottura e orari di arrivo presso i vari plessi, da produrre in sede di offerta.

ART. 36 – MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente. Per tali mezzi l'Impresa dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente. E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non si verifichi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

ART. 37 – CONTENITORI

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici, conformi alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge. Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi per scuola. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

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.

Le diete in bianco, le diete speciali e le diete per motivi etico-religiose dovranno essere veicolate in contenitori isotermitici monoporzione.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

TITOLO VI DISPOSIZIONI IN MATERIA DI QUALITA' E DI SICUREZZA

ART. 38 – SISTEMA HACCP

L'Impresa, prima dell'inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, dal D.lgs.193/2007 e s.m.i. e delle altre normative vigenti, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto, l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure

di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Copia del Piano di autocontrollo deve essere trasmessa all'A.C., entro un mese dall'inizio del servizio.

Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative vigenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

L'Impresa dovrà provvedere a dotare i refettori di termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura degli alimenti in fase di distribuzione.

L'Impresa, a richiesta dell'A.C., deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

ART. 39 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'I.A. di attenersi scrupolosamente al dettato normativo di cui al D.lgs. 81/08 e s.m.i.

L'Impresa entro 10 giorni dall'inizio del servizio provvederà a redigere i documenti previsti dal D.lgs. e a trasmetterli all'A. C. Altresì dovranno essere comunicati al committente e al dirigente scolastico i nominativi dei responsabili e addetti alla sicurezza dei luoghi di lavoro.

L'Impresa svolgendo la propria attività in locali e luoghi di proprietà del committente, ma nei quali svolgono la propria attività lavorativa lavoratori che fanno capo ad un altro datore di lavoro quale il dirigente scolastico, dovrà attenersi a quanto disposto dal Documento di Valutazione dei Rischi e dal Piano di Emergenza redatti dall'Istituto Comprensivo Don Bosco per tutto ciò che riguarda la sicurezza sui luoghi di lavoro come previsto dal D.lgs. 81/08.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e dei presidi di primo soccorso.

L'Impresa è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi a nominare e formare le figure della sicurezza necessarie alle proprie attività lavorative; in particolare qualora il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione non fosse presente sui luoghi di lavoro oggetto della concessione, l'Impresa dovrà nominare e formare un preposto fra i propri lavoratori.

L'Impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare dovrà imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'Impresa ha l'obbligo di predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del d.lgs. n. 81/2008.

TITOLO VII – PERSONALE

ART. 40 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

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

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

ART. 41 – ORGANICO E RAPPORTO DI LAVORO

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che l'Impresa allegherà all'offerta tecnica, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di un addetto ogni 45/50 bambini, oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei prestatori d'opera in ordine al servizio in argomento, posto che la Committente deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro esistente tra l'Impresa e i suoi dipendenti.

L'Impresa è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare all'A.C. e a terzi. L'Impresa si obbliga a sollevare l'A.C. da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. L'Impresa è tenuta al rispetto di quanto previsto dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ART. 42 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di sostenere la continuità del servizio e di tutelare il mantenimento dei livelli occupazionali, l'I. A. assorbirà in via prioritaria il personale alle dipendenze del Gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della medesima I.A.

ART. 43 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase d'offerta, l'I.A. dovrà provvedere al reintegro del personale mancante entro un giorno. Il reintegro del personale addetto alla distribuzione nei refettori deve essere immediato.

ART. 44 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Il curriculum professionale deve essere presentato in sede di gara.

Il direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio e deve prestare servizio per la refezione di Inveruno per almeno 15 ore settimanali. Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua immediata sostituzione con altro personale di pari professionalità.

La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.

ART. 45 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento specifici per il corretto svolgimento del servizio. La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione l'Impresa dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i. Come previsto dai CAM, il concessionario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

ART. 46 – INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. Al seminario illustrativo potrà partecipare anche l'A. C. attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà la stessa del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

ART. 47 – VARIAZIONI DEL PERSONALE

L'eventuale variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica deve essere preventivamente comunicata, per l'approvazione formale da parte dell'A. C. In mancanza di tale approvazione non si può procedere a nessuna variazione.

ART. 48 – VESTIARIO

L'Impresa deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 09/04/2008 n. 81 (in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

ART. 49 – IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale e, in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 50 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei

lavoratori. L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A. C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 51 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

TITOLO VIII ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 52 - CARTA DEI SERVIZI

L'I.C., come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'I.C. dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. L'A.C. potrà richiedere integrazioni, modifiche e/o aggiornamenti. Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere consegnata agli utenti.

ART. 53 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'I.A., a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa, al momento della stipulazione del relativo contratto, è obbligata a costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo quanto disposto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta del Comune.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Impresa potrà essere obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 54 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dall'Impresa stessa.

A tal fine l'Impresa deve stipulare presso una primaria Compagnia, polizza R.C.T. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto della presente Concessione, anche prodotti per colpa grave (gestione mensa, somministrazione alimenti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I. A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione/00); per persona non inferiore a 1.000.000,00 (un milione/00).

Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione della Concessione e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ART. 55 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, CONSENSO AL TRATTAMENTO E DESIGNAZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO CONCESSIONARIO COME RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Inveruno, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione e la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione, il responsabile per la sicurezza, il verificatore;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;

- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Inveruno, via Marcora n. 38, Inveruno.

I punti di contatto del Responsabile della Protezione dei dati sono Soluzione s.r.l. – Avv.to Guido Paratico – consulenza@entionline.it – 0376.803074 – guido.paratico@mantova.pecavvocati.it.

Con la sottoscrizione del contratto di concessione, l'operatore economico aggiudicatario viene designato come Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Con separato contratto, da concludersi entro 20 giorni dalla data di stipulazione del contratto di concessione, il titolare e l'operatore economico aggiudicatario provvederanno a disciplinare compiti, funzioni, ruoli e responsabilità in ordine al trattamento dei dati.

In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto l'operatore economico concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

TITOLO IX

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 56 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DEI LOCALI, IMPIANTI E ARREDI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'A. C. pone a disposizione dell'Impresa i locali (arredati) per il porzionamento e la distribuzione, individuati nelle piante unite al presente Capitolato. I locali vengono ceduti in comodato dal Comune all'Impresa, con l'osservanza di tutte le disposizioni vigenti. L'Impresa si impegna a conservarli in buono stato e si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza previa autorizzazione dell'A. C.

Prima delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà comunale ivi presenti, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune.

ART. 57 – MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI

La manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi e degli impianti tecnologici di proprietà dell'A. C., così come le eventuali modificazioni restano a carico dell'A. C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi.

Restano escluse dagli oneri della Committente e quindi posti a carico dell'Impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa. In questo caso la Committente provvederà alle opere di intervento rese necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'Impresa.

ART. 58 – UTENZE

L'A. C. prende a carico:

- la fornitura dell'energia elettrica;
- la fornitura dell'acqua fredda e calda;
- il riscaldamento dei locali;
- le spese e gli oneri inerenti lo smaltimento dei rifiuti.

ART. 59 – VERIFICHE PERIODICHE

In qualunque momento, su richiesta dell'A. C., le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

ART. 60 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'Impresa dovranno essere riconsegnati all'A. C. nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'A. C. e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa.

TITOLO X PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 61 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

L'Impresa deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compreso i servizi igienici, e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà dell'A. C. a lei affidati, per garantire le prestazioni contrattuali. Oltre ai normali interventi di pulizia e sanificazione ordinaria, l'I. A. dovrà assicurare nei refettori dei diversi plessi scolastici:

- la pulizia dei vetri interni ed esterni dei refettori;
- la pulizia periodica dei davanzali interni presenti;
- la deragnatura ogni volta che se ne presenti la necessità.

ART. 62 – DETERSIVI

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette

ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite all'Impresa al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

L'Impresa deve mettere a disposizione dell'A.C., 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 recapiti del Centro Antiveneni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione.

ART. 63 – MANUTENZIONE ORDINARIA

L'Impresa dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla Committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il loro perfetto funzionamento.

ART. 64 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Come previsto dai CAM, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Il concessionario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori, messi a disposizione dall'A.C. L'onere per l'acquisto di sacchetti è a carico dell'Impresa.

I contenitori dei rifiuti devono essere posti in apposite aree all'uopo indicati dall'A. C. L'Impresa si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 65 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'Impresa.

TITOLO XI VIGILANZA E CONTROLLO

ART. 66 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DEL SERVIZIO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.T.S. Città Metropolitana di Milano

- ❑ i competenti uffici comunali
- ❑ le ditte specializzate eventualmente incaricate dalla Committente
- ❑ la Commissione Mensa.

ART. 67 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sul servizio di ristorazione scolastica compete alla Committente per l'intero periodo di affidamento in concessione, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro cottura, i magazzini, i mezzi di trasporto, i refettori, le attrezzature e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato.

In particolare le verifiche verteranno sui seguenti controlli:

- condizioni igieniche del Centro cottura e dei refettori in ogni singola scuola
- rispetto del menu e delle grammature (da verificarsi su una media di 5 porzioni)
- qualità delle derrate
- corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche
- modalità di preparazione dei pasti
- modalità di conservazione degli alimenti
- verifica delle diete speciali
- verifica delle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti
- prelievo di derrate e/o alimenti per indagini analitiche
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- organizzazione del servizio
- controllo dell'organico
- corretta applicazione del piano di autocontrollo;
- rispetto dei Criteri Ambientali Minimi previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, con le modalità previste dal decreto medesimo.

L'Impresa è tenuta a fornire al personale degli uffici competenti incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso al Centro cottura, ai refettori ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. In particolare deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A. C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure e i risultati delle verifiche effettuate. Il Comune di Inveruno si riserva il diritto di far prelevare campioni di alimenti per le analisi di laboratorio che riterrà più opportune, per accertare la rispondenza qualitativa e merceologica dei prodotti utilizzati; i prelievi verranno eseguiti o fatti eseguire nel rispetto di quanto è previsto dai regolamenti vigenti in materia. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Eventuali osservazioni ed irregolarità riscontrate dal Comune di Inveruno verranno fatte pervenire per iscritto all'Impresa dal Servizio Istruzione. Se entro 8 (otto) giorni l'Impresa non fornirà le controdeduzioni, l'A C. provvederà alle eventuali comminatorie e diffide.

L'I.C. dovrà segnalare al Comune le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nelle cucine e nei refettori dalle autorità preposte per legge al controllo e dovrà far pervenire agli uffici comunali competenti copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

ART. 68 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- ❑ un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- ❑ un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti. L'Impresa mette a disposizione in ogni refettorio apposita bilancia e le stoviglie necessarie per l'assaggio del cibo.
- ❑ un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menu scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

I membri della Commissione Mensa possono visitare, senza preavviso, il Centro cottura e i locali della refezione, osservando le disposizioni stabilite dall'A. C.

ART. 69 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I. A. ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo prodotto ogni giorno.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

L'I. A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ATS Città Metropolitana e del Comune.

ART. 70 – PENALI

A tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, l'A.C., qualora si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze.

In particolare l'I.A. è soggetta a penalità:

1. € 50,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
2. € 2.500,00 nel caso di utilizzo di derrate avariate/scadute, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate;
3. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nell'allegato relativo alle caratteristiche morfologiche ed organolettiche degli alimenti;
4. € 500,00 per ritardi nella consegna o nella distribuzione delle vivande che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente Capitolato;
5. € 200,00 nel caso di variazione del menu non comunicata e autorizzata dall'A.C.;
6. € 2.000,00 in caso di menu non corrispondente a quello in vigore;
7. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle delle grammature di cui agli allegati al Capitolato;
8. € 2.000,00 nel caso di somministrazione di dieta errata o non corrispondente agli schemi dietetici personalizzati;
9. € 2.500,00 per mancata conservazione dei campioni prevista dal presente Capitolato;
10. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto e distribuzione;
11. € 1.000,00 per la mancata applicazione dell'HACCP e della Legge 81/2008;
12. € 1.500,00 per ogni mancato rispetto degli adempimenti riguardanti la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;

13. € 500,00 per ogni mancato rispetto del rapporto tra personale addetto alla distribuzione e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione delle pietanze;
14. € 1.500,00 per ogni persona mancante rispetto al numero del personale previsto o monte ore non corrispondente a quello previsto;
15. € 1.500,00 per mancata reperibilità del direttore o per assenza durante l'orario di servizio;
16. da € 500,00 a € 1.500,00 per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente capitolato non espressamente indicate nel presente articolo, a seconda della gravità;

Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso il Centro cottura o uno specifico refettorio, pertanto, giornalmente possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni e penali.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, né di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione formale dell'inadempienza con la quale si inviterà l'I.A. a formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di otto giorni dalla data di trasmissione della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine senza che l'I.A. abbia fornito nessuna controprova probante o se le controdeduzioni fornite siano ritenute inidonee a giustificare le inadempienze, l'A.C. procederà all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento e/o sulla garanzia fideiussoria, con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla.

Nel caso in cui si verificano penalità per più di cinque volte nel corso di un anno scolastico, l'A.C. potrà richiedere la risoluzione del contratto.

TITOLO XII PAGAMENTO DEI PASTI E PREZZO DEL SERVIZIO

ART. 71 – PAGAMENTI

La controprestazione a favore dell'Impresa Aggiudicataria consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica, secondo le modalità di seguito indicate. L'Impresa si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio, per la fornitura dei pasti da essa erogati, mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate dal Comune.

L'A. C. si obbliga a:

1. corrispondere all'Impresa un prezzo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione, relativo ai pasti forniti agli insegnanti/educatori, aventi diritto alla gratuità, ed effettivamente consumati (i nominativi verranno comunicati all'Impresa annualmente);
2. pagare all'Impresa la quota del servizio, risultante dalla differenza tra la spesa per i pasti effettivamente erogati e le quote pasto versate dagli utenti aventi diritto alla riduzione della retta (2^a e 3^a figli) e dagli utenti aventi diritto alla riduzione della retta, collocati nelle fasce ISEE stabilite dal Comune, sulla base del prezzo di aggiudicazione e successive revisioni.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti dell'Impresa, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti, della corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti. Tali quote verranno corrisposte all'Impresa da parte del Comune mensilmente con liquidazione delle fatture entro 30

giorni, dietro presentazione di regolari fatture emesse in base ai pasti effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento, unitamente ai report mensili richiesti.

Per l'emissione delle fatture l'Impresa dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica". Le fatture dovranno riportare il dettaglio degli utenti a cui si riferiscono distinti per singolo plesso, ed indicare obbligatoriamente il numero di CIG assegnato alla concessione.

Il pagamento delle fatture avverrà mediante bonifico sul conto corrente bancario o postale dedicato ex legge 136/2010 e s.m.i., previa verifica del rispetto di tutti gli obblighi discendenti dal presente contratto e dall'offerta presentata, nonché della regolarità contributiva e previdenziale.

Il termine di pagamento potrà essere sospeso qualora l'A. C. dovesse riscontrare errori sul prospetto relativo al numero dei pasti erogati. Fino alla verifica dell'errore, con il confronto tra le parti, per tale sospensione l'Impresa non potrà opporre eccezioni né avanzare pretese di risarcimento danni o di pagamento di interessi moratori.

Con l'esclusione dei pasti sopra indicati, la riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dall'Impresa attraverso il rapporto diretto con i punti di ricarica individuati e tramite caricamento effettuato on line da parte degli utenti o tramite sportello bancomat.

INSOLUTI

Il recupero crediti che si renda necessario, è a carico dell'I.C.

Durante l'anno scolastico l'I.C. non potrà sospendere il servizio per gli utenti morosi. L'Impresa è tenuta ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, fissando un termine per il pagamento. Prima del recupero coattivo, l'Impresa potrà interpellare l'Ufficio Istruzione del Comune che valuterà per ogni caso se ricorrono le condizioni per l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di cui farsi carico. Le insolvenze di utenti che l'A.C. non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dall'I.A.

ART. 72 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo del pasto che l'I.A. potrà richiedere agli utenti del servizio sarà quello offerto in sede di gara. Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'Impresa nell'esecuzione del presente Capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, attrezzature, tovaglie e tovaglioli, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali del Centro cottura e dei refettori, trasporto, consegna, personale, gestione del sistema informatico, tutte le spese relative al servizio di ristorazione non espressamente previste nel presente Capitolato, ogni voce riguardante l'attività, spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, oneri o incombenze che il Capitolato non pone a carico del Comune.

Fatto salvo l'adeguamento ISTAT di cui all'articolo successivo, il prezzo di aggiudicazione è fisso e non revisionabile.

L'impresa concessionaria, qualora la S.A. valuti di configurare il servizio oggetto dell'appalto quale servizio di mensa biologica, dovrà fornire, cercando di contenerne l'incidenza, un preventivo relativo alla maggiorazione al costo pasto base relativa all'adeguamento degli standard del servizio a quelli previsti per il servizio di mensa biologica, così come disciplinato dal DM 18/2017, ovvero alle percentuali minime, ai requisiti e alle specifiche tecniche riportate nell'Allegato 1 del medesimo decreto, rispettando le norme di preparazione dei pasti, i criteri di separazione e l'utilizzo delle materie prime.

ART. 73 – REVISIONE PREZZI

Trascorso il primo anno contrattuale, a partire quindi dall'anno scolastico 2022/2023, il prezzo unitario del pasto sarà soggetto a revisione tenendo conto della variazione percentuale dell'indice

ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.) escluso tabacchi relativo al mese di giugno.

L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C. per iscritto entro il 31 luglio di ciascun anno (per il primo aggiornamento 31 luglio 2022) allegando la documentazione dimostrativa. La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'I.A. non potrà essere in alcun caso retroattiva. L'Amministrazione Comunale, dopo aver verificato la richiesta di adeguamento Istat sulla base della documentazione prodotta dall'I.A, provvederà ad autorizzare l'adeguamento dei prezzi.

ART 74 – OBBLIGO DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'I.A., a pena di nullità del contratto, accetta gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della Legge 136 del 13/08/2010 "Piano straordinario contro le mafie", nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

TITOLO XIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 75 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, è facoltà del Comune risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'I.A. e interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente Capitolato e del CCNL;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- d) violazione di uno o più obblighi a carico degli appaltatori prescritti dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs 30/03/2001 n. 165" e dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Inveruno approvato con deliberazione di G.C. n. 122/2013;
- e) concessione in subappalto non autorizzato, totale o parziale, dei servizi;
- f) grave inadempimento o frode dell'Impresa atto a compromettere il risultato del servizio;
- g) frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- h) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- i) non attuazione anche parziale del progetto tecnico organizzativo presentato in sede di gara;
- j) casi di grave intossicazione alimentare accertata a carico di più utenti del servizio;
- k) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre.

L'A. C. potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal Codice dei Contratti D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A. C., in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

ART. 76 – CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'A. C. e l'Impresa in relazione all'interpretazione, all'esecuzione del presente contratto saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria.

Per quanto sopra è competente in via esclusiva il Foro di Milano.

ART. 77 - RINVIO

Il presente Capitolato, i diritti e gli obblighi da esso nascenti sono regolati dalla Legge italiana.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative qui richiamate.

ART. 78 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto, ivi comprese quelle di registrazione, e i diritti di segreteria, sono a totale carico dell'Impresa.

TITOLO XIV – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E AGGIUDICAZIONE APPALTO

ART. 79 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara:

- gli operatori economici di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016;
- i raggruppamenti temporanei di impresa o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016

in possesso dei requisiti di cui agli artt. 80 e 83 del D. Lgs. n. 50/2016 di seguito prescritti, pena l'esclusione.

In caso di raggruppamento temporaneo (RTI), di Consorzio ordinario di concorrenti i requisiti economico/finanziari e tecnico/professionali richiesti dovranno essere posseduti dalle singole imprese raggruppate/consorziate nella misura prescritta nei successivi capoversi.

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il Consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata) pena l'esclusione sia del Consorzio sia dei consorziati.

Per la partecipazione dei Consorzi stabili vale quanto stabilito all'art. 47 del D.Lgs. n. 50/2016 e art. 277 del D.P.R. n. 270/2010.

E' fatto divieto ai Concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento o consorzio ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora partecipino in raggruppamento o consorzio.

E' fatto divieto altresì di partecipare ai concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. m, del D. Lgs. 50/2016.

Requisiti generali

- Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);
- Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
- Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.

Requisiti di idoneità professionale

Requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E. per l'attività oggetto della presente concessione o nella sezione REA della medesima, se previsto dalla natura del soggetto ovvero Albo Nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive).

Capacità economica – finanziaria

- Dichiarazione bancaria (non autocertificabile): intrattenere rapporti regolari e puntuali con almeno due istituti bancari. In caso di RTI tutte le imprese raggruppate devono possedere la dichiarazione bancaria. In caso di Consorzi la dichiarazione bancaria deve essere presentata sia dal Consorzio stesso se esecutore del servizio, sia da tutte le consorziate qualora incaricate dell'esecuzione del servizio o di parte di esso;
- Avere realizzato nei tre esercizi 2017-2018 e 2019 un fatturato globale minimo annuo d'impresa non inferiore a € 425.000,00 (quattrocentoventicinquemila/00) per ciascun anno del triennio;
- Avere realizzato un fatturato minimo annuo dichiarato ai fini I.V.A., nel triennio 2017 - 2019, specifico per prestazioni di servizi analoghi a quelli oggetto della gara (ristorazione scolastica), non inferiore a € 282.000,00 (duecentottantaduemila/00) per ciascun anno del triennio. Il Concorrente dovrà dimostrare tale fatturato presentando l'elenco dei principali servizi specifici prestati nei tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari del servizio stesso e del numero dei pasti;
- Avere un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali o di attività con l'impegno di adeguarsi, qualora aggiudicatario, ai parametri definiti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

I requisiti di capacità economica e finanziaria devono essere soddisfatti cumulativamente dagli operatori economici partecipanti alla procedura, in forma singola o associata.

Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere posseduto dalla capogruppo/mandataria nella misura minima del 40% e la restante parte cumulativamente dal/dai mandanti ciascuna nella misura minima del 10%. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) comma 2 dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziatoe per le quali il Consorzio stesso

partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziato.

Capacità tecnico-professionale

- Aver effettuato nel triennio 2017 - 2019 almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti annuo non inferiore a 58.750;
- Disporre di un Centro cottura, come descritto all'art. 16, per l'intera durata della concessione, che garantisca la preparazione di 58.750 pasti annui per il Comune di Inveruno.

In caso di raggruppamento temporaneo (RTI) o Consorzio di concorrenti tale documentazione relativa ai requisiti di capacità tecnico-professionale deve essere prodotta dalla mandataria.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) comma 2 dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziato per le quali il Consorzio stesso partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziato.

Garanzia della qualità

- Essere in possesso di sistemi di qualità conformi alle norme europee serie UNI EN 9001:2008 in corso di validità per i servizi inerenti l'erogazione di servizi di ristorazione.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti, già costituiti o non, tale requisito deve essere posseduto e dimostrato da tutte le imprese costituenti il raggruppamento o il consorzio. In caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 deve essere posseduto e dimostrato dal Consorzio medesimo.

SOPRALLUOGO

I partecipanti sono tenuti, a pena di esclusione, ad effettuare il sopralluogo per la presa visione dei locali adibiti a ristorazione scolastica, degli arredi, delle attrezzature in dotazione e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sull'offerta. Al termine del sopralluogo il Responsabile del servizio rilascerà specifica attestazione da prodursi in sede di gara unitamente alla documentazione amministrativa.

Il sopralluogo deve essere obbligatoriamente effettuato previo appuntamento con il Responsabile del Servizio Istruzione.

ART. 80 - CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara si terrà nella forma di procedura aperta, art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, in base ai seguenti criteri di valutazione:

- **QUALITÀ DELL'OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)**
- **OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)**

Il punteggio attribuibile a ciascun Concorrente è pertanto pari a 100.

ART. 81 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà essere redatta sotto forma di progetto tecnico gestionale del servizio, seguendo l'articolazione specificata ai successivi punti A) - B) - C) - D).

La relazione deve essere redatta in maniera chiara, dettagliata ed utile per consentire l'attribuzione dei punteggi di cui ai successivi punti e deve rispettare le indicazioni specificate nel bando di gara.

La valutazione delle offerte tecniche è demandata ad una Commissione nominata dalla Centrale Unica di Committenza dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il punteggio relativo all'offerta tecnica, pari a **MAX PUNTI 70**, sarà articolato secondo i criteri e sub-criteri di elencati nella tabella riportata di seguito.

Nella colonna D vengono indicati i "Punteggi discrezionali" vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

CRITERI E SUB-CRITERI				
A)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	max punti criterio: 27		
		D	Q	T
A1	Dovrà essere indicato il Centro cottura che si intende utilizzare per il Comune di Inveruno ed il titolo in base al quale si ritiene di poter averne la disponibilità (di proprietà del concorrente stesso o di terzi, ecc.). Verranno valutati l'organizzazione degli spazi e delle lavorazioni, il percorso delle materie prime e dei pasti confezionati, le attrezzature impiegate. La relazione tecnica dovrà essere corredata dalla planimetria, da layout dei processi e flussi di lavorazione. Inoltre, dovranno essere indicati la capacità produttiva massima del Centro cottura ed il numero dei pasti attualmente prodotto. Si precisa che il Centro cottura deve possedere una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno pari a 450 pasti.	max punti 4		
A2	Tempo di percorrenza della distanza stradale tra il Centro cottura che verrà utilizzato normalmente per il servizio oggetto della concessione e la sede del Comune di Inveruno – via G. Marcora n.38, rilevata attraverso il sito www.viamichelin.it - itinerari Via Michelin - itinerario più rapido. Dovrà essere inserita la stampa del percorso più rapido scaricato dal sito sopra riportato atto a dimostrare il tempo di percorrenza. Punti da 0 a 10 minuti punti 4 oltre i 10 minuti e sino a 20 minuti: punti 3 oltre i 20 minuti e sino a 30 minuti: punti 2 oltre i 30 minuti e sino a 40 minuti: punti 1 oltre i 40 minuti: punti 0			max punti 4
A3	Modalità di frequenza di approvvigionamento , criteri di selezione e controllo dei fornitori. Verranno valutate le procedure di selezione dei fornitori o dei prestatori di servizio con riferimento a: a) presenza di un Albo dei Fornitori b) criteri di selezione c) parametri di monitoraggio e gestione delle non conformità delle forniture d) frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto distinte in: • forniture di prodotti deperibili e tipologia • fornitura di prodotti non deperibili e tipologia	max punti 4		
A4	Piano trasporti ✓ Numero dei mezzi impiegati (max 1 punti) ✓ tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto dei cibi (allegare scheda tecnica) (max 1 punto);	max punti 5		

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (max 2 punti) ✓ Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (max 1 punto); 			
A5	Piano da utilizzare in caso di emergenza per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti, o eventi atmosferici che compromettono il normale espletamento del servizio con l'indicazione di eventuali centri cottura alternativi e la loro distanza.	max punti 1		
A6	Operazioni di pulizia e sanificazione Sintesi del programma di pulizia dei locali e delle attrezzature, con evidenza di prodotti, apparecchiature utilizzati	max punti 2		
A7	Gestione delle diete speciali Organizzazione del servizio dietetico con particolare riferimento alla procedura di rintracciabilità per le diete sanitarie, alle strategie adottate per la prevenzione di errori, alla preparazione e confezionamento diete (prodotti dietetici, sistema di confezionamento e contenitori termici), alla somministrazione delle diete ed alla specifica formazione del personale coinvolto.	max punti 3		
A8	Sistema informatico Descrizione del sistema informatico che si intende utilizzare per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza, adeguata copertura del territorio con i punti di ricarica. Punti: - utilizzo del software in uso punti 4 - utilizzo di un altro software punti 2			max punti 4
B)	ALIMENTI	max punti criterio: 20		
B1	Prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta Numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti e relativa rappresentatività tra le seguenti categorie: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menu' stagionali e con il numero dei pasti da offrire.			0,5 punti per ogni prodotto fino a max punti 10
B2	Trasporto dei prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o	max punti 2		

	alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.			
B3	<p>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.</p> <p>a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento: impegno alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848; (max 1 punto)</p> <p>b) Impegno alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings/; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/ Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)).</p> <p>Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati; (max 1 punto)</p> <p>c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), impegno alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura; (max 1 punto)</p>	max punti 3		
B4	<p>Prodotti da agricoltura sociale</p> <p>Elenco dei prodotti che si intende introdurre, per tutta la durata dell'appalto, provenienti da operatori dell'agricoltura sociale aventi le caratteristiche previste dai CAM. Per ogni categoria di prodotto dovrà essere indicata la frequenza di utilizzo e il/i produttore/i.</p>	max punti 3		
B5	<p>Piano di campionamento su alimenti</p> <p>Presenza di un piano di campionamento sugli alimenti, materie prime e superfici effettuato tramite un laboratorio di analisi accreditato con indicazione della frequenza dei campionamenti e tipologia delle matrici analizzate in riferimento all'analisi del rischio microbiologico.</p>	max punti 2		
C)	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	max punti criterio: 13		
C1	<p>Piano di Organizzazione del personale</p> <p>Piano riportante la tipologia e consistenza del personale destinato alla</p>	max punti		

	<p>produzione, al trasporto dei pasti per gli utenti del Comune di Inveruno, alla preparazione-riordino dei refettori e alla somministrazione dei pasti.</p> <p>In particolare si richiede di indicare il numero degli operatori da adibire al servizio per i refettori di Inveruno, specificando per ogni refettorio e per ogni operatore le mansioni, il livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere, il monte ore settimanale, tenuto conto del rapporto minimo di personale, durante la fase di scodellamento, prevista dal Capitolato. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.</p>	6		
C2	<p>Presenza di figure professionali di responsabilità</p> <p>Si prevede la presenza di un dietista/tecnologo alimentare, di un cuoco con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di un direttore responsabile con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica. Potranno essere allegati i CV delle figure professionali di responsabilità. Dovrà essere specificato anche il monte ore dedicato alla refezione di Inveruno, che rimarrà vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.</p>	max punti 3		
C3	<p>Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza</p>	max punti 1		
C4	<p>Formazione del personale</p> <p>Monte ore annuo complessivo degli interventi formativi programmati e verifiche sull'apprendimento.</p>	max punti 2		
C5	<p>Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.</p> <p>Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate nell'appendice B dei CAM o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno essere seguire le specifiche previste nei CAM.</p>	max punti 1		
D)	<p style="text-align: center;">PROPOSTE MIGLIORATIVE</p>	max punti criterio: 10		
D1	<p>Progetto di indagine annuale sul grado di soddisfazione dell'utenza e tempi di realizzazione.</p>	max punti 2		
D2	<p>Progetti di educazione al consumo e all'ambiente (per esempio recupero di frutta e/o pane non consumati a scuola con fornitura di un sacchetto salva-merenda, in materiale lavabile, riutilizzabile e riciclabile).</p>	max punti 2		
D3	<p>Iniziative di educazione alimentare, compresa la fornitura di una o due colazioni all'anno per la scuola primaria, tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle corrette abitudini alimentari, da attuare tramite laboratori a contenuto teorico e pratico.</p>	max punti 4		
D4	<p>Progetto di comunicazione misure di sostenibilità ambientale del servizio: iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.</p>	max punti 2		

Criteria qualitativi (colonna D della tabella di cui sopra):

A ciascun elemento di valutazione, sulla base della documentazione che costituisce l'offerta tecnica, è attribuito un punteggio con il metodo della "media aritmetica" dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

In particolare si stabilisce che i suddetti coefficienti saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinate:

1. *Eccellente* – analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico – amministrativa – normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone;
2. *Ottimo* – analisi con alto grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto.
3. *Buono* - offerta con buon grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
4. *Discreto* – analisi con discreto grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
5. *Sufficiente* - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
6. *Insufficiente* - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.

Si stabilisce inoltre di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
eccellente	Da 0,90 a 1,00
ottimo	Da 0,80 a 0,89
buono	Da 0,60 a 0,79
discreto	Da 0,40 a 0,59
sufficiente	Da 0,20 a 0,39
insufficiente	Da 0,00 a 0,19

Il punteggio definitivo per i singolo sub criterio verrà determinato moltiplicando la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari, variabile tra 0 e 1 per il relativo sub peso.

Criteria tabellari (colonna T della tabella di cui sopra)

A ciascuno degli elementi tabellari cui è assegnato un punteggio nella colonna "T" della tabella, è attribuito il punteggio previsto sulla base di specifica dichiarazione da presentare in sede di offerta tecnica.

La somma dei sub criteri (qualitativi e tabellari) come precedentemente determinati darà luogo al punteggio dei singoli criteri.

Saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo ed esclusivamente le Ditte che avranno raggiunto un punteggio minimo di 40 punti. Coloro che non raggiungeranno tale punteggio verranno esclusi dalla gara. In tal caso la Commissione non procederà all'apertura della relativa offerta economica.

ART. 82 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica (unico ribasso percentuale da applicare sull'importo del pasto di € 4,80 posto a base d'asta) avviene attribuendo i relativi coefficienti risultanti dalla seguente formula:

$$V(a) i = Ri / Rmax$$

dove:

V(a) i è il coefficiente del ribasso dell'offerta (a) in esame variabile da zero a uno;

Ri è il ribasso dell'offerta in esame;

Rmax è il massimo ribasso offerto (più vantaggioso per la Stazione appaltante).

Il punteggio dell'elemento prezzo (indice di valutazione) è individuato moltiplicando il relativo coefficiente per il peso (ponderazione) previsto in corrispondenza dell'elemento medesimo.

Il punteggio relativo al **PREZZO OFFERTO** è pari a **max 30 PUNTI**.

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale.

All'offerta economica dovrà essere allegato il PEF – Piano Economico Finanziario. Il piano deve indicare la copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale della concessione.

Risulterà economicamente più vantaggiosa l'offerta che avrà raggiunto il maggior punteggio risultante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti alla offerta tecnica ed all'offerta economica.

In caso di due o più offerte con uguale punteggio finale sarà privilegiata la migliore offerta economica. In caso di ulteriore parità, anche per quanto concerne l'offerta economica, si procederà a sorteggio.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempreché la stessa sia ritenuta congrua e conveniente.

È facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

L'Amministrazione procederà all'individuazione ed alla verifica di eventuali offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97, commi 3 e 6, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. In particolare il calcolo del limite di anomalia verrà effettuato qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

ART. 83 – SUBAPPALTO

Si richiama l'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. E' ammesso il subappalto limitatamente al servizio trasporto. Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico di cui all'art. 13

ALLEGATI:

- ✓ Allegato n. 1 - Documento di indirizzo di ATS Milano Città Metropolitana per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica "Mangiar sano" – Anno 2016
- ✓ Allegato n. 2 - Menu invernale ed estivo
- ✓ Allegato n. 3 - Caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate
- ✓ Allegato n. 4 - Planimetria refettorio Scuola Primaria di Inveruno; Planimetria refettorio Scuola Primaria di Furato; Planimetria refettorio Scuola Secondaria di 1° grado di Inveruno
- ✓ Allegato n. 5 - Patto di Integrità