

## CAPITOLATO D'ONERI

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PRESTAZIONI ACCESSORIE ANNI SCOLASTICI 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 A NORMA DEL D.M. del 25 luglio 2011 - codice CIG: 67291405FE**

### ART. 1- SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni 2016/17 -2017/18 – 2018/19 – 2019/20 – 2020/21, con cucina di proprietà del Comune di Castelletto Sopra Ticino. Nello specifico al Concessionario competono i seguenti servizi e compiti, alle condizioni indicate nel presente capitolato e relativi allegati:

#### **A) FORNITURE - PRODUZIONE - SOMMINISTRAZIONE E TRASPORTO PASTI – PULIZIE – MANUTENZIONI ED ULTERIORI ADEMPIMENTI**

1. progettazione del servizio;
2. selezione, valutazione ed acquisizione dei prodotti alimentari e non alimentari;
3. selezione e valutazione dei fornitori;
4. approvvigionamento dei prodotti non alimentari ed alimentari;
5. ricevimento, verifica quantitativa e qualitativa, accettazione, stoccaggio e conservazione dei prodotti alimentari e non alimentari;
6. preparazione e cottura dei pasti in regime di "legame fresco-caldo";
7. confezionamento dei pasti;
8. pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
9. formazione del personale;
10. trasporto e consegna dei pasti;
11. somministrazione dei pasti (sia presso il refettorio centrale, sia presso i refettori periferici) ivi incluso il porzionamento e la distribuzione agli utenti dei suddetti cibi. Laddove l'età degli alunni lo rendesse necessario (scuole dell'infanzia), su richiesta della locale Direzione Didattica il Concessionario dovrà provvedere al taglio della carne, al taglio in bocconi ed alla sbucciatura della frutta e di ogni altro alimento difficilmente edibile;
12. somministrazione anticipata della frutta secondo le modalità più oltre indicate;
13. somministrazione, presso ciascun plesso scolastico, delle merende pomeridiane;
14. fornitura, all'occorrenza (es.: gite scolastiche), di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee che il Concessionario metterà a disposizione, secondo quanto più oltre specificato;
15. allestimento delle aree adibite e/o temporaneamente adibite a refettorio;
16. pulizia e sanificazione preliminare quotidiana e, all'occorrenza, straordinaria delle aree e degli arredi da apparecchiare;
17. allestimento e riordino dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio, nonché degli arredi relativi;
18. pulizia e sanificazione quotidiana e, all'occorrenza, straordinaria del centro cottura, dei locali annessi (cucina, piazzali esterni adiacenti al centro cottura, magazzini di stoccaggio, servizi igienici pertinenti alla cucina ed al refettorio, spogliatoi, tunnel di raccordo sito presso la mensa e la scuola limitrofa, ecc.), dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio (refettorio, saloni ed aule adibite a refettorio presso i diversi plessi, ecc.), nonché degli arredi relativi. In riferimento alla pulizia si veda anche quanto più oltre specificato;
19. pulizia, gestione e stoccaggio delle attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti pronti, dei cestini e delle merende;
20. lavaggio e stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate;
21. operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio (cucina, piazzali esterni adiacenti al centro cottura, magazzini di stoccaggio, servizi igienici pertinenti a cucina e refettorio, spogliatoi, tunnel di raccordo tra la scuola primaria "D. Sibiliana", ecc.), mediante una struttura specializzata autorizzata a tali compiti e la fornitura di tutti i materiali a ciò necessari;
22. fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto sopra specificato (da punto 1 a punto 21);
23. fornitura, integrazione rispetto a quanto in dotazione nelle mense comunali ed eventuale sostituzione (anche qualora i materiali attualmente in dotazione non risultassero conformi alla vigente normativa) di quanto necessario alla distribuzione dei pasti ed all'arredo dei tavoli: tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, bicchieri e piatti in resina

- melaminica per la scuola dell'infanzia, per scuola primaria e (qualora venisse attivato il relativo refettorio in corso di concessione) medie, posate in acciaio inox (piatti e stoviglie dovranno essere dello stesso tipo di quelli attualmente in dotazione), ecc.;
24. fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto in dotazione all'ente comunale, di tutte le attrezzature di cucina e refettorio necessarie alla erogazione dei servizi descritti al punto A e relativi sottopunti del presente articolo, le quali attrezzature (ad eccezione degli autoveicoli necessari alla realizzazione dei trasporti) rimarranno di proprietà del Comune o, se già di proprietà dello stesso, dovranno essere riconsegnate come più oltre specificato;
  25. fornitura ed integrazione, rispetto a quanto in dotazione all'ente comunale, di tutte le attrezzature informatiche e programmi necessari all'espletamento dei servizi descritti al punto B e relativi sottopunti del presente articolo (PC, stampante, fax, POS, tablet, ecc...), le quali attrezzature rimarranno di proprietà del Comune o, se già di proprietà dello stesso, dovranno essere riconsegnate come più oltre specificato;
  26. manutenzione ordinaria e straordinaria, con fornitura dei relativi materiali, di tutte le attrezzature e la eventuale sostituzione, ivi inclusi i filtri per l'acqua posizionati presso i vari refettori (e/o plessi) e presso la mensa centrale;
  27. reperibilità e conseguente intervento sugli apparecchi di refrigerazione qualora i sistemi di segnalazione installati in mensa al fine di rilevare le interruzioni di corrente entrino in funzione. Nulla sarà pertanto dovuto, per parte del Comune, al Concessionario in caso di deterioramento delle derrate alimentari;
  28. attivazione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, anche nel corso del primo anno di concessione o all'avvio del servizio, del piano di emergenza predisposto dalla Concessionaria, come più oltre specificato;
  29. effettuazione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, di eventuali prestazioni occasionali di ristorazione (es.: rinfreschi, catering, punti di ristoro, ecc...) e di ristorazione collettiva che, per loro natura, dovessero richiedere l'utilizzo della cucina comunale. Le relative condizioni organizzative ed economiche verranno dalle parti concordate di volta in volta;
  30. realizzazione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, di corsi gratuiti di educazione alimentare per gli alunni e le loro famiglie, coordinandosi con gli educatori per operare in accordo con i programmi di insegnamento;
  31. comunicazione tempestiva di ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che specialmente igienico-sanitario o di altra natura.; gestione degli oneri connessi alla realizzazione della mensa solidale, come più oltre specificati;
  32. realizzazione di un open day all'anno, con possibilità di visita del pubblico alla mensa ed ai relativi refettori e possibilità di effettuare degustazioni ed assaggi, nelle modalità indicate dal Comune;
  33. realizzazione di un progetto all'anno, concordato con le scuole, di educazione alimentare. Nell'ambito di detto progetto il Concessionario dovrà mettere a disposizione, se richiesto, piccoli quantitativi di materie prime e materiali atti alla realizzazione di eventuali laboratori;

note:

- L'Amministrazione Comunale si riserva unilateralmente ed a proprio insindacabile giudizio, anche nel corso del primo anno di concessione, senza che nulla possa eccepire il Concessionario, la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti da fornire, ai menù, agli orari di somministrazione dei pasti (anche qualora ciò dovesse comportare eventuali turnazioni), nonché la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione di sede, all'aumento od alla diminuzione del numero dei refettori in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo dei servizi scolastici o di cause di forza maggiore. Dette modifiche non comporteranno variazioni alle tariffe del servizio o altro onere alcuno per il Comune;
- L'Amministrazione si riserva la possibilità di accedere a tutte le aree ed ai locali oggetto del presente capitolato in ogni momento senza obbligo di preavviso al fine di poter effettuare le verifiche di conformità al presente capitolato, ai relativi allegati ed alla vigente normativa inerente il servizio fornito dal contraente;

## **B) GESTIONE ISCRIZIONI – RISCOSSIONE RETTE– INFORMATIZZAZIONE – ED ULTERIORI ADEMPIMENTI**

1. gestione delle iscrizioni, inserimento ed aggiornamento data base, con tutte le pertinenti informazioni (diete, fasce di tariffazione, dati anagrafici, ecc...), abilitazione al servizio, promozioni, comunicazione PAN;

2. rilevazione delle presenze degli alunni nelle scuole nei tempi e nei modi che verranno indicati dalla locale Direzione Didattica. Qualora detta Direzione lo ritenesse opportuno sarà onere del Concessionario registrare le presenze a mezzo di proprio personale, sostenendone i relativi costi;
3. manutenzione, integrazione e sostituzione, durante tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software relative alla gestione informatizzata del servizio (ivi inclusi fax, tablet, PC, POS, etc.);
4. Mantenimento, per tutta la durata della concessione, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
5. installazione di un PC, qualora non presente o non adeguato, presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
6. verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dai plessi scolastici, nonché eventuale richiesta di fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30;
7. stampa ed integrazione (in tutti i casi i cui si rendesse necessario) della modulistica relativa al servizio, ivi inclusi i fogli classe in caso di relativo uso;
8. soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
9. 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;
10. incasso diretto delle rette;
11. formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
12. gestione delle comunicazioni agli utenti del servizio nelle modalità previste dal capitolato e, se di natura informatica, rese possibili dal sistema. Le comunicazioni che non sia direttamente scaricabili dagli utenti stessi (es.: saldo conto, ecc.), dovranno essere preventivamente concordate ed autorizzate dal Comune e dovranno essere inviate all'utente in tempi congrui. La comunicazione interna ed esterna dovrà inoltre rispettare il disposto delle Linee Guida per la Ristorazione collettiva Scolastica della Regione Piemonte;
13. attivazione di un numero verde a disposizione degli utenti, attivo almeno 4 giorni a settimana, per non meno di 2 ore al giorno, al quale gli utenti possano rivolgersi gratuitamente per avere informazioni in tempo reale sul proprio conto, sui pasti fruiti, sulla fascia di tariffazione applicata, sul relativo saldo, sullo stato dei pagamenti e su ogni ulteriore informazione relativa alla propria situazione;
14. fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori per tutta la durata della Concessione;
15. tempestiva comunicazione, in caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, al Comune ed alla ditta gestrice del prodotto informatico ed immediata esecuzione degli interventi manutentivi necessari al ripristino;
16. attivazione di minimo 3 punti di ricarica, scelti in accordo con il Comune, sul territorio Comunale i quali dovranno essere convenzionati dal Concessionario, a spese dello stesso. In tali punti dovrà essere possibile ricaricare sia in contanti, sia con PagoBancomat. I punti di ricarica dovranno essere posti in luoghi di Castelletto facilmente raggiungibili e ben distribuiti sul territorio e dovranno garantire, senza oneri a carico del Comune (ad eccezione del rimborso delle spese bancarie sostenute per effettuare i versamenti nelle casse comunali), la gestione anche dei restanti servizi scolastici, con versamento mensile degli incassi stessi nelle casse comunali;
17. garantire che i pagamenti possano avvenire in tutte le modalità potenzialmente rese disponibili dal sistema, fatta salva diversa disposizione del Comune;
18. garantire che le comunicazioni possano avvenire in tutte le modalità potenzialmente rese disponibili dal sistema e dalle moderne tecnologie, ivi incluse le forme di comunicazione cartacea, telefonica, fax, l'invio di SMS, l'invio di e-mail, l'interfaccia WEB e la APP di cui più oltre ed ogni ulteriore forma comunicativa;
19. salvataggio e consegna al Comune, per le relative procedure di archiviazione, al termine del contratto, dei dati contenuti nella banca dati informatica;
20. implementazione del sistema informatico con:
  - a) prenotazione quotidiana delle presenze tramite Tablet (in sostituzione dei fogli classe) e fornitura dell'hardware necessario (tablet e sim) in numero adeguato alle esigenze di servizio. Tale sistema consentirà la riduzione delle possibilità di errori di registrazione e l'impatto ambientale relativo alla stampa dei fogli classe sino ad oggi in uso;
  - b) fornitura e attivazione del sistema di prenotazione pasti tramite APP mediante l'utilizzo di Tablet;

- c) fornitura dell'APP "spazio scuola PLUS" che permette al genitore di visualizzare il saldo dei propri bambini ed effettuare il pagamento direttamente con smartphone;
- d) fornitura n. 2 giornate di tutoraggio all'anno per il Comune, su richiesta dello stesso, effettuate da personale della società informatica, per analizzare ed estrapolare correttamente i dati necessari all'amministrazione;
- e) realizzazione di moduli di iscrizione dialoganti direttamente con i programmi comunali (ed in particolare il protocollo) e con il sistema di gestione del servizio, affinché l'utente provveda esso stesso alla generazione della propria anagrafica, qualora, a seguito di digitalizzazione della Pubblica Amministrazione o di altri fattori o per scelta discrezionale della Pubblica Amministrazione, il Comune dovesse stabilire l'abolizione della modulistica cartacea o la parziale integrazione della stessa con modulistica informatizzata;

**C) CANONE ANNUO:** annualmente il Concessionario sarà tenuto al pagamento al Comune del canone di concessione determinato in sede di gara;

**D) INSOLVENZE:** Le insolvenze e gli errori di registrazione pasti sono a carico del Concessionario;

**E) PRECISAZIONI:**

E.1) Si precisa che restano a carico del Comune le seguenti procedure:

- a) Gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei modelli cartacei relativi alle iscrizioni al servizio;
- b) Determinazione, mediante delibera, delle tariffe del servizio;
- c) Assegnazione fascia economica di appartenenza dell'utente richiedente riduzioni e relativa comunicazione al Concessionario;
- d) Ulteriori fasi e procedure indicate nel presente capitolato.

E.2) Si precisa altresì che:

- a) Al termine della concessione il Concessionario dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere a carico di quest'ultimo, la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware, banche dati, strumentazione utilizzata all'interno del sistema e licenze d'uso aggiuntive;
- b) Al termine della concessione tutti i lavori, le migliorie, le forniture di beni e servizi acquisiti dal Concessionario ai fini della concessione rimarranno di proprietà del Comune, senza che nulla possa eccepire o richiedere il Concessionario al Comune stesso;
- c) Al termine della concessione il Concessionario provvederà, sulla base delle indicazioni che verranno fornite dal Comune, alla restituzione agli utenti dei crediti residui (saldi positivi) o alla consegna degli stessi all'operatore economico che dovesse subentrare;
- d) Entro il 30 settembre di ogni anno il Concessionario provvederà a fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco dei materiali acquisiti e/o sostituiti, con le relative schede tecniche, e dei lavori effettuati;
- e) E' a carico del Concessionario l'assolvimento di tutti gli adempimenti relativi e connessi alla presente concessione, come individuati dal capitolato, nessuno escluso o eccettuato, ed il Concessionario dovrà farvi fronte con risorse umane e strumentali proprie (ad eccezione delle attrezzature indicate all'allegato c) di proprietà del Comune all'emanazione del presente bando) e proprio personale specializzato, nel rispetto delle normative vigenti in materia;
- f) Sono a completo ed esclusivo carico del Concessionario tutti gli adempimenti preventivi e successivi connessi alle eventuali licenze ed autorizzazioni relative alla presente concessione previste dalla vigente normativa;
- g) Per tutti i servizi previsti nel presente capitolato (ad eccezione di quanto specificato all'art. 1.A.29) il Comune non corrisponderà costo alcuno aggiuntivo, se non le quote dovute ad integrazione di tariffe protette (come più oltre specificato), concedendo alla concessionaria di introitare direttamente dagli utenti gli incassi del servizio;
- h) Nell'esecuzione della concessione l'aggiudicatario dovrà rispettare e dare attuazione alle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" emanate con decreto del 29.04.2010 e pubblicate sulla GURI n. 134 del 11.06.2010, alle "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" emanate nel luglio 2002 dalla Regione Piemonte (nelle parti vigenti), alle Proposte operative per la ristorazione scolastica edite dalla Regione Piemonte ed almeno alle misure minime previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - Green Public Procurement (PAN GPP).
- i) In ogni fase della concessione il Concessionario dovrà dare attuazione al manuale di autocontrollo aziendale HACCP, redatto in conformità con la vigente normativa nazionale ed aziendale

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:

- Menù (allegato a)
- Caratteristiche tecniche minime degli alimenti (allegato b)
- Inventario delle attrezzature di proprietà del Comune (allegato c)
- Grammature (allegato d)

## **ART. 2 - DURATA ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE**

1. La presente concessione avrà una durata di anni 5 (cinque) scolastici, ed avrà decorrenza, ogni anno, dalla data di apertura dell'anno scolastico fino alla chiusura del centro estivo relativo (mese di agosto). La durata di cui sopra si intende riferita agli anni scolastici 2016/17, 2017/18, 2018/19; 2019/20; 2020/21 in base al calendario scolastico.

Al termine del contratto, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. E' consentita una eventuale proroga, a fronte di giustificati motivi.

Il valore d'appalto della concessione ammonta a presunti € 1.937.784,00

(unmilione novecentotrentasettemilasettecentoottantaquattro/00 euro) IVA esclusa.

Il valore d'appalto è stato quantificato moltiplicando il numero di pasti erogato nell'anno scolastico 2014/2015 (n. pasti 80.741,00), per il prezzo posto a base d'asta (4,80 IVA esclusa), per la durata della concessione (anni cinque).

L'importo del singolo pasto, come definito dalla presente gara, sarà da considerarsi comprensivo di ogni onere e spesa utile all'espletamento della concessione.

Durante l'intera durata della concessione, a partire dal secondo anno scolastico di affidamento, l'unico aumento che verrà riconosciuto al Concessionario, sarà l'incremento del costo del pasto sulla base dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, come accertato e pubblicato dall'ISTAT, calcolato per l'importo risultante dalla media dei valori degli indici mensili dei 12 mesi relativi al periodo settembre – agosto.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il prezzo per singolo pasto, IVA esclusa, ed il canone annuo di concessione offerti, tenendo presente che il prezzo del pasto comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico del Concessionario dal presente capitolato e dalla vigente normativa e per tutte le attività aggiuntive o migliorie che il Concessionario proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuto a svolgere qualora risulti aggiudicatario del servizio e qualora il Comune intenda porre in essere dette attività o migliorie. Non sono ammesse offerte in aumento.

La concessionaria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel disciplinare di gara.

## **ART. 3 - NUMERO PRESUNTO PASTI - SEDI E GIORNI DI SERVIZIO**

I servizi di ristorazione individuati nel presente capitolato sono da intendersi riferiti alle seguenti scuole:

- Scuola dell'infanzia statale "Il Girotondo", sita in Castelletto Sopra Ticino, via Aronco (località Brabbia)
- Scuola primaria "Anna Frank", sita in Castelletto Sopra Ticino, via XXV Aprile
- Scuola primaria "Dario Sibilio", sita in Castelletto Sopra Ticino, via Caduti per la Libertà (località Brabbia)

Nel territorio comunale è altresì presente l'Istituto Comprensivo Serafino Belfanti nel quale il servizio di mensa, stanti gli orari scolastici, non è attivo.

Qualora tuttavia detti orari dovessero mutare, è facoltà dell'ente provvedere all'attivazione del servizio anche presso tale Istituto, nel rispetto della vigente normativa

Tali servizi sono da intendersi inoltre riferiti al Centro Estivo, qualora il Comune dovesse provvedere alla realizzazione dello stesso nei mesi di luglio o, a seconda delle necessità, luglio e agosto.

Avranno accesso al servizio mensa tutti gli alunni ed il personale docente avente diritto regolarmente iscritti allo stesso.

Eccezion fatta per il Centro Estivo, si precisa che il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole (circa 200 giorni, secondo il calendario scolastico regionale o di istituto) e, per quanto attiene al plesso A. Frank, anche nei giorni di mensa aggiuntiva e di doposcuola, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche, calamità naturali, festività o altre cause non prevedibili.

La “mensa aggiuntiva” è un servizio attivato dal Comune, in base al quale gli alunni possono fruire della mensa anche se non iscritti al post scuola ed in assenza di rientro scolastico.

Si dovrà inoltre tener conto del fatto che, indicativamente, le suddette scuole effettueranno il seguente numero di rientri pomeridiani:

- Scuola dell'infanzia statale “Il Girotondo”: n. 5 pomeriggi a settimana
- Scuola primaria “Anna Frank”: n. 5 pomeriggi a settimana - classi a modulo, con attivazione del servizio di mensa anche nel caso di mancato rientro pomeridiano.
- Scuola primaria “Dario Sibilìa”: n. 5 pomeriggi a settimana - classi a tempo pieno

Tali servizi dovranno inoltre essere attivati anche nel caso di realizzazione del centro estivo

- Centro Estivo sito in Castelletto Sopra Ticino, via Aronco (località Brabbia) – organizzato nel mese di luglio: n. 5 pomeriggi a settimana

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato è stato stimato sulla base dei consumi effettuati nell'anno scolastico 2014/2015 (essendo l'anno scolastico 2015/2016 ancora in corso di svolgimento).

Le suddette indicazioni relative al numero dei pasti sono comunque da ritenersi puramente indicative, non vincolando perciò in alcun modo il Comune.

Nella tabella 1 viene riportato il numero di pasti medio annuo e relativa media giornaliera di ogni singolo plesso interessato dal servizio:

Tabella 1:

<b>ART. 3 – TABELLA N.1 – NUMERO PRESUNTO PASTI</b>			
<b>REFETTORIO</b>	<b>TOT PASTI EROGATI NELL'A.S. 2014/2015</b>	<b>GIORNI DI FUNZIONAMENTO STIMATI PER A.S. 2014/2015</b>	<b>MEDIA PASTI GIORNALIERI STIMATI A.S. 2014/2015</b>
<b>REFETTORIO ADIACENTE AL CENTRO COTTURA (SCUOLA PRIMARIA DARIO SIBILIA)</b>	<b>29770</b>	<b>200</b>	<b>149</b>
<b>SCUOLA PRIMARIA ANNA FRANK</b>	<b>18932</b>	<b>200</b>	<b>95</b>
<b>SCUOLA DELL'INFANZIA IL GIROTONDO</b>	<b>32039</b>	<b>219</b>	<b>146</b>
<b>TOTALE</b>	<b>80741</b>		

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto l'impresa dovrà erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni, le quali possono verificarsi sia in aumento che in diminuzione. Eventuali variazioni nel numero dei pasti non comportano modifiche del prezzo offerto, né altri oneri in capo al Comune.

## ART. 4 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

### 4.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

**a) Materie prime:** Il Concessionario è tenuto all'esclusivo rifornimento di merce in confezione originale integra. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere in funzione della deperibilità del prodotto, delle esigenze e dei tempi di consumo e si dovranno privilegiare le pezzature il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere, senza avanzi di parte del prodotto sfuso e, per particolari tipologie di prodotto, per pezzature di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

Le merci confezionate vanno tenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

E' vietato congelare il pane e gli alimenti già scongelati.

Con riferimento all'art. 3.1 delle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte, ulteriori accordi verranno presi fra il Comune ed il Concessionario entro 3 (tre) mesi dall'avvio del servizio.

Le materie prime dovranno rispondere a tutti i requisiti previsti dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte nel 2002 (nelle parti vigenti) ed ai requisiti minimi previsti dal PAN GPP e dal presente capitolato e relativi allegati e dovranno consentire i relativi controlli

**b) Menù e grammature:** i piatti proposti giornalmente dovranno rispettare quanto previsto dai menù, come da allegato a (i menù allegati al presente capitolato si riferiscono ai più recenti menù approvati dall'ASL competente), nonché le grammature fornite dall'ASL di riferimento e le modalità stabilite dal presente capitolato. La tipologia di prodotto da servire all'interno di menù (a solo titolo esemplificativo: tipo di formaggio da servire nella porzione di formaggio, tipo di frutta, ecc..) sono definiti dalla amministrazione in accordo con l'ASL competente.

I menù della scuola dell'infanzia e della scuola primaria sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti l'impresa dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista.

Potrà essere richiesto all'impresa di apportare modifiche a tali menù, su istanza del servizio comunale competente (anche sentito il parere e/o la proposta della Commissione Mensa) o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

I menù vengono, di norma, valutati e modificati dalla Amministrazione Comunale n. 2 volte all'anno, all'approssimarsi dei cambi di stagione. Gli stessi possono tuttavia essere modificati ad insindacabile giudizio della Amministrazione Comunale in qualsiasi momento, senza che il Concessionario nulla possa eccepire né pretendere.

Se nel corso della concessione dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE-mucca pazza, pollo alla diossina, ipotesi di bottiglie d'acqua minerale manomesse da parte di ignoti, ecc.), anche legati ad una particolare marca distributiva, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

E' onere del Concessionario esporre menù e grammature (al crudo ed al cotto) presso la cucina e presso tutti i refettori.

**c) Acqua:** al menù dovrà essere aggiunta quotidianamente acqua naturale, nel quantitativo di non meno di cl. 50 per ciascun utente di scuola dell'infanzia e primaria.

Il concessionario provvederà a tal fine alla somministrazione di acqua di rubinetto, prelevata direttamente dalle sedi di somministrazione dotate di punti di prelievo con appositi filtri (omologati e a norma CEE). I costi dell'acqua distribuita nei refettori permarranno in capo al Comune. Saranno invece onere del Concessionario le necessarie manutenzioni e sostituzioni, nonché la distribuzione ai tavoli, in quantità sufficiente al consumo. Qualora, per qualsiasi evenienza (anche imputabile al Comune), non fosse possibile utilizzare l'acqua dei suddetti punti, il Concessionario dovrà procedere alla somministrazione di acqua minerale in bottigliette, i cui costi permangono in capo al Concessionario.

**d) Pane:** al menù dovrà essere aggiunto quotidianamente pane, nel quantitativo di n. 1 panini, pari a circa 50 g., per ciascun utente di scuola dell'infanzia e primaria.

**e) Variazioni al Menù:** Scostamenti dal menù previsto devono essere motivati dal Concessionario ed accettati dal committente; nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte del Concessionario, senza una preventiva autorizzazione del Comune. E' consentita, tuttavia, senza autorizzazione preventiva ma comunque previa motivata comunicazione al Comune, una variazione temporanea per cause di forza

maggiore non prevedibili ed urgenti, tali dal compromettere la somministrazione dei pasti, come, a titolo esemplificativo, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- occasionale indisponibilità momentanea dei prodotti dovuta a giustificato motivo non imputabile al Concessionario

In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il Concessionario sarà tenuto a fornire al Comune l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti.

In qualsiasi caso di variazione al menù è onere del Concessionario fornire preventiva comunicazione, oltre che al Comune (come sopra indicato), alla Direzione Didattica ed alla competente ASL.

Non è consentita, salvo autorizzazione del Comune, la realizzazione di ripetute variazioni temporanee al menù imputabili alla medesima causa o alla ripetuta rottura della medesima attrezzatura.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere, previo parere favorevole dell'ASL e del Comune, di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione

**f) Cestino con pranzo al sacco:** in caso di gite scolastiche le cui classi richiedano la colazione al sacco e in tutte quelle occasioni in cui si farà richiesta o sarà necessario ricorrere al pranzo al sacco, il Concessionario dovrà garantire la seguente tipologia di pranzo al sacco:

- SCUOLE DELL'INFANZIA: 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), 1 frutto, 1 succo di frutta in tetrapak, ½ lt. di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere.
- SCUOLE PRIMARIE: 2 panini (prosciutto cotto e formaggio), 1 frutto, 1 merendina, 1 succo di frutta in tetrapak, ½ lt. di acqua minerale naturale, tovagliolo e bicchiere a perdere

Anche nei pranzi al sacco si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

**g) Diete Speciali e "Leggere":** il Concessionario dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali per ragioni etico-religiose, culturali o di salute

Per quanto riguarda le ragioni etico-religiose o culturali, il Concessionario è tenuto ad assicurare la somministrazione degli specifici menù autorizzati dall'ASL e dal Comune. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori.

Nel caso di menù patologico (intolleranze ed allergie, celiachia, ulteriori patologie), detta richiesta dovrà essere supportata da relativa certificazione medica.

Tutte le diete speciali dovranno essere approvate dal servizio dietologico dell'ASL il quale dovrà provvedere a fornirne comunicazione all'Ente Comunale

Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dal Concessionario. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito, onde evitare agli alunni affetti da tali patologie, ulteriori disagi psicologici.

Il Concessionario per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. Codice in materia di protezione dei dati personali.

Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

**h) Solidarietà Sociale:** In attuazione della L. 25.06.2003, n. 155 il Comune di Castelletto Sopra Ticino ha attivato, in collaborazione con una locale Onlus, un servizio di mensa solidale, consistente nella distribuzione, a fini di solidarietà, di prodotti alimentari non consumati presso le mense scolastiche comunali. Nell'ambito di detta convenzione è facoltà del Concessionario concordare con detta Onlus le effettive tipologie alimentari da destinare ai consumatori bisognosi, nell'ambito dei seguenti gruppi alimentari:

1.1) prodotti confezionati deperibili e non deperibili.

1.2) prodotti non confezionati (sfusi e preincartati), deperibili e non deperibili

1.3) Le eccedenze di ristorazione ed il cibo cotto

- Per quanto attiene ai prodotti confezionati deperibili e non deperibili, essi dovranno essere in perfetto stato di conservazione ed alla giusta temperatura di conservazione; le confezioni dovranno essere integre e



non si dovranno, tra l'altro, evidenziare segni d'infestazione da insetti o da altri animali. Non possono essere donati prodotti con la data di scadenza e/o termine minimo di conservazione superato.

- Per quanto attiene ai prodotti non confezionati (sfusi e preincartati), deperibili e non deperibili, essi potranno essere donati purché siano in perfetto stato e alla giusta temperatura di conservazione, posti in contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti e protetti dalle polveri e dagli insetti. Sono esclusi dalla mensa solidale i prodotti sfusi altamente deperibili (carni fresche, pesce fresco) ed i prodotti congelati e surgelati.

- Per quanto attiene alle eccedenze di ristorazione ed il cibo cotto, dovranno essere preventivamente sottoposti a rinvenimento (se necessario) ed abbattimento della temperatura (conformemente alle vigenti normative) a cura dell'operatore del settore alimentare (Concessionario) presso le mense comunali dotate di idonea attrezzatura e dovranno essere conservati alle temperature previste per legge sino al momento del consumo. Le eccedenze di ristorazione ed il cibo cotto dovranno essere trasportati e conservati in contenitori chiusi in materiale idoneo per alimenti che consentano l'identificazione dell'operatore del settore alimentare donatore del prodotto, la data di consegna e di abbattimento.

Il Concessionario e la suddetta Onlus identificheranno, di comune accordo, i punti di consegna dei surplus alimentari e la relativa periodicità e tempistica di ritiro

Il Concessionario, in qualità di operatore del settore alimentare, provvederà ad approntare opportunamente gli alimenti oggetto della mensa solidale ed a cedere gratuitamente gli stessi alla Onlus e dovrà garantire che, all'atto della cessione, gli alimenti siano perfettamente edibili e non costituiscano un rischio per consumatore. Il Concessionario, per i prodotti donati, dovrà garantire la rintracciabilità come previsto dal regolamento CE 178/2002, art. 18 e sino all'atto della consegna sarà responsabile, sotto ogni aspetto, di detti alimenti.

Il Concessionario dovrà altresì provvedere a comunicare al Comune ed all'ASL competente i punti di consegna ed i prodotti concordati con la Onlus avanti l'avvio effettivo della mensa solidale ed ogni qualvolta si verificassero variazioni, nonché il nominativo del responsabile per progetto presso il Concessionario stesso.

E' inoltre onere del Concessionario fornire al Comune, in tempi che verranno successivamente concordati, e comunque entro il 31 dicembre di ogni anno, copia dei documenti di trasporto degli alimenti consegnati e la quantificazione del loro valore economico.

Allo stato attuale del servizio, è attivo un solo punto di consegna (presso il refettorio), con ritiri settimanali. I prodotti oggetto della mensa solidale sono esclusivamente pane e frutta.

**i) Distribuzione anticipata della frutta:** E' prevista la distribuzione anticipata della frutta compresa nel pasto, secondo le seguenti modalità, nelle seguenti situazioni:

- Scuola dell'infanzia "Il Girotondo" - a metà mattina (ore 10,00), come da indicazione della dietologa dell'ASL. Tale fornitura dovrà essere effettuata presso il salone refettorio annesso alla scuola dell'infanzia "Il Girotondo". La frutta destinata alla scuola dell'infanzia, su richiesta della Direzione Didattica, tenuto conto della giovane età dei fruitori, dovrà essere sbucciata e porzionata.
- Scuola primaria "Dario Sibilio" ed "Anna Frank"(ore 10,00), come da indicazione della dietologa dell'ASL. Tale fornitura dovrà essere effettuata consegnando il cestino predisposto alle classi interessate, prima dell'intervallo
- Centro estivo (ore 10,00).

E' facoltà del Comune rinunciare all'anticipazione di detta somministrazione, la quale dovrà avvenire, in tal caso, a fine pasto.

**l) Prodotti alimentari e caratteristiche merceologiche:** Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutti richiamati. Le caratteristiche merceologiche non potranno inoltre essere inferiori o contrastanti rispetto a quanto indicato nel presente capitolato e relativi allegati. Le grammature sono da intendersi formulate al crudo ed al netto degli scarti.

La confezione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. E' vietata la chiusura delle confezioni con punti metallici. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, conformemente al relativo piano.

Conformemente al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - Green Public Procurement - (PAN GPP):

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
  - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
  - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG — come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dal Comune.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo
- Carne: tutta la carne dovrà essere di provenienza nazionale, con rintracciabilità totale di filiera. Tutta la carne, così come gli alimenti, dovrà essere in possesso della documentazione prevista dalle leggi vigenti; la carne deve inoltre provenire,
  - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
  - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP — come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) — e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- Pesce deve provenire,
  - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) .

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

La ditta che eventualmente effettui il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Qualora il menù preveda somministrazione di bevande confezionate (ad eccezione dei cestini, ove le bevande confezionate sono ammesse per motivi logistici), il Concessionario dovrà dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.

1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La frutta e la verdura non dovranno essere di provenienza extra-comunitaria (agricoltura NON UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (agricoltura UE); lo yogurt, i pomodori pelati e la passata di pomodoro dovranno essere nazionali;

**m) Fornitori:** Il Concessionario dovrà selezionare i fornitori in base a criteri di garanzia della qualità ed ha l'obbligo di approvvigionamento 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, sia di capacità di far fronte agli impegni assunti.

Conformemente al PAN GPP, per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Il Concessionario deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

**n) M.O.C.A. (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti):** Tutti i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti devono essere conformi alla vigente normativa, vigente sul territorio nazionale ed europea;

**o) prodotti a filiera corta - Km zero:** Per filiera corta, ai fini del presente capitolato, si intendono i circuiti brevi di produzione-vendita relativi alla Regione Piemonte (come indicato dalla Regione stessa) o distanti non più di 60 km dal confine comunale, caratterizzati da prodotti forniti direttamente dal produttore o da società costituite dai produttori stessi, da un ridotto livello di emissioni inquinanti originate dal trasporto dei prodotti e da un rapporto diretto tra imprenditori agricoli e soggetti esercenti la ristorazione collettiva pubblica.

**p) imballaggi e PAN GPP:** Conformemente al PAN GPP, gli imballaggi (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi — Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Il Concessionario, avanti l'avvio del servizio, dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

#### **4.2 RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME**

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti atti a garantire che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Come previsto dalle Linee guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte, il Concessionario è tenuto a formalizzare i tempi di rifornimento e gli orari di consegna della merce; la verifica della conformità dei prodotti a quanto previsto nelle relative schede tecniche potrà avvenire a campione e avrà per fine la verifica dell'affidabilità del fornitore. Per quanto attiene ai limiti microbiologici relativi a tali non conformità, fatta salva la possibilità che la vigente normativa intervenga con parametri più severi, si fa rinvio all'allegato 8 delle citate linee guida. Al verificarsi di non conformità, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal capitolato, il Comune provvederà ad un primo richiamo scritto nei confronti del Concessionario. Al verificarsi di una seconda non conformità in relazione allo stesso fornitore, salvo il fatto che il Concessionario dimostri che la non conformità non sia imputabile al fornitore stesso o di aver preso adeguate misure a che non si verifichino ulteriori non conformità, il Concessionario, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal capitolato, è tenuto alla sostituzione del relativo fornitore. Qualora la prima non conformità sia di particolare gravità è facoltà del Comune richiedere l'immediata sostituzione del fornitore ed il Concessionario dovrà provvedere in tal senso senza nulla eccepire o pretendere, neppure a titolo di risarcimento.

#### **4.3 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti monouso, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) che possano cedere sostanze a seguito di imperfetta manutenzione.

La conservazione dovrà in ogni caso essere effettuata nel rispetto della vigente normativa nazionale (ivi incluso il Decreto 18 aprile 2007 n. 76.) ed europea e del suddetto HACCP

#### **4.4 PREPARAZIONE - MANIPOLAZIONE – COTTURA DEGLI ALIMENTI**

La preparazione dei cibi dovrà essere realizzata utilizzando il centro cottura di proprietà del Comune di Castelletto Sopra Ticino, situato nei locali a seminterrato del fabbricato denominato Scuola Dell'infanzia "Il Girotondo", sito in Castelletto Sopra Ticino, Via Aronco (località Brabbia), regolarmente autorizzato dall'Asl competente.

In tale sede dovranno essere preparati i pasti destinati alla ristorazione degli alunni iscritti al servizio, nonché del personale docente avente diritto, frequentanti:

- la scuola dell'infanzia
- la scuola primaria Dario Sibilio
- la scuola primaria A. Frank
- Il Centro estivo (solo nel mese di luglio o, in base alle esigenze del servizio, luglio - agosto)

Gli standard igienici e di qualità riportati nel presente capitolato e relativi allegati (parti integranti e sostanziali del capitolato stesso) sono da considerarsi minimi. Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti

devono essere condotte in maniera igienica e in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti stessi e devono essere svolte in conformità con il manuale di controllo HACCP del Concessionario, il quale deve essere redatto in conformità con la vigente normativa nazionale ed europea.

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso delle pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento solo al momento della distribuzione;
- b) Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione; per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni che prevedano l'uso di formaggio grattugiato, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano
- c) 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;
- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe, solo se presenti idonee attrezzature per i semilavorati, i quali potranno avere un anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo;
- f) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- g) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima, fino al momento della somministrazione, di + 10°C;
- h) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di compresa fra 0°C e + 4°C;
- i) la conservazione dei piatti freddi deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- j) lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
- k) la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo - conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
- l) la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo - conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
- m) I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0°e +4°C, prevenendo le c. ross. contaminazioni
- n) le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- o) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- p) nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati i grassi di cottura;
- q) non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- r) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
- s) tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- t) per condimento, sia crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; l'eventuale uso del burro dovrà essere limitato a poche ricette e preventivamente autorizzato;
- u) il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato;
- v) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- w) è vietata la doppia cottura della pasta;
- x) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità.
- y) le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.
- z) è vietato l'uso di frutta e verdura in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia

- aa) è altresì vietato l'uso di semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali: sughi e salse di produzione industriale; hamburger; carni pre cotte; fiocchi di patate; patate già addizionate di oli/grassi e prodotti pre-fritti; basi di pasta precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione; prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati; formaggi fusi e/o contenenti sali di fusione
- bb) per la preparazione e la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante

#### **RAPPORTO SEMESTRALE**

Conformemente al PAN GPP, in un rapporto semestrale il Concessionario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità

**PIANO DI EMERGENZA:** Il Concessionario è tenuto necessariamente a presentare, prima della stipula del contratto, pena decadenza, un piano di emergenza a garanzia della corretta esecuzione del servizio, senza costi aggiuntivi, nel caso in cui, per qualsiasi motivo, imputabile a qualsiasi fattore, ivi compreso il Comune, si rendesse impossibile l'utilizzo del centro cottura comunale. In tali circostanze, le caratteristiche qualitative, nutrizionali, igieniche ed organolettiche del cibo non dovranno subire variazione alcuna. Il piano di emergenza dovrà prevedere la presenza di un centro cottura nelle disponibilità del Concessionario ad una distanza non superiore ai 35 Km rispetto all'attuale Centro Cottura.

Nel caso in cui, per qualsiasi causa, anche imputabile all'Amministrazione Comunale, non dovesse essere possibile l'uso dell'acqua corrente dell'acquedotto per cucinare, il Concessionario dovrà far fronte alla situazione attuando il previsto piano di emergenza o provvedendo all'uso di acqua minerale da bottiglia, senza costi aggiunti per il Comune e per l'utenza.

Nel caso di inagibilità, anche prolungata, della cucina comunale, anche imputabile al Comune, il Concessionario si impegna ad attuare, per tutta la durata dell'inagibilità, senza costi aggiuntivi per il Comune e per l'utenza, il suddetto piano di emergenza.

In nessun caso il piano di emergenza dovrà comportare l'impiego di risorse umane o strumentali poste a disposizione dalla Amministrazione Comunale.

#### **4.5 TRASPORTO – DISTRIBUZIONE ESECUZIONE DEL SERVIZIO NELLE SEDI DI SOMMINISTRAZIONE**

##### **SEDI DI SOMMINISTRAZIONE**

I pasti preparati presso il suddetto centro devono essere trasportati e distribuiti presso:

- n. 2 refettori annessi alla scuola dell'infanzia "Il Girotondo 1" (un salone ed un'aula)
- n. 3 refettori annessi alla scuola dell'infanzia "Il Girotondo 2" (un salone e due aule)
- n. 1 refettori adiacenti il centro cottura, utilizzato dalla scuola primaria Dario Sibilìa
- n. 2 refettori siti presso la scuola Anna Frank (due atri),

Il Centro Estivo (mese di luglio – luglio/agosto) utilizza di consuetudine il refettorio adiacente al centro di cottura.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare unilateralmente modifiche, di procedere all'accorpamento, alla variazione di sede, all'aumento od alla diminuzione del numero dei refettori in conseguenza delle esigenze scolastiche o di cause di forza maggiore.

##### **ORARIO PASTI**

- n. 2 refettori annessi alla scuola dell'infanzia "Il Girotondo 1" (un salone ed un'aula): ore 12.00
- n. 1 refettori annessi alla scuola dell'infanzia "Il Girotondo 2" (salone): ore 12.10
- n. 2 refettori annessi alla scuola dell'infanzia "Il Girotondo 2" (n. 2 aule fruite dagli alunni delle classi prime della scuola primaria Dario Sibilìa): ore 12.30
- n. 1 refettori adiacenti il centro cottura, utilizzato dalla scuola primaria Dario Sibilìa: ore 12.30
- n. 2 refettori siti presso la scuola Anna Frank: 12.30

Il Centro Estivo (mese di luglio – luglio/agosto) utilizza di consuetudine il refettorio adiacente al centro di cottura: ore 12.30

I pasti delle scuole primarie di Via XXV Aprile dovranno essere trasportati tramite due (2) viaggi, effettuati in orari differenti, che rispettino quelli della fine delle lezioni nei due plessi.

Per il trasporto dei pranzi ai refettori della scuola dell'infanzia, la Concessionaria potrà utilizzare, di norma, il montacarichi annesso alla struttura. In caso di mancato funzionamento dello stesso, potrà essere utilizzato l'ascensore che porta all'ingresso principale della scuola primaria Dario Sibilia.

Il trasporto manuale dall'ingresso della scuola primaria "D. Sibilia" ai refettori della scuola dell'infanzia, percorrendo il breve tratto esterno (circa 50 m.), come tutte le operazioni individuate all'art. 1, competono al Concessionario.

Il Comune si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione o avanti l'avvio della stessa –, qualora gli orari di funzionamento delle strutture scolastiche o altre esigenze logistiche lo rendessero opportuno, la facoltà di apportare modifiche agli orari di somministrazione dei pasti, ricorrendo, nell'eventualità, anche a diverse turnazioni nello stesso refettorio.

**PIANO DEI TRASPORTI:** Il Concessionario dovrà organizzare un piano dei trasporti e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla organizzazione della distribuzione, secondo orari stabiliti dal Comune in accordo con gli istituti scolastici in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio. Il piano dei trasporti dovrà essere consegnato al Comune prima della stipula del contratto.

Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa. Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto e la conservazione che dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 e s.m.i. ed al Reg. CE 852/04

#### TRASPORTO

I pasti dovranno essere contenuti in contenitori-gastronom multiporzioni (idonei ai sensi della vigente normativa e tali da garantire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi), già suddivisi per luoghi di ristorazione. Detti contenitori dovranno essere idonei ai sensi del D.P.R. 327/1980 e s.m.i.. Anche le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno mantenere i cibi ad una temperatura costante conforme a quanto definito dal presente capitolato e dalla vigente normativa, fino al momento della consumazione. I contenitori multiporzione dovranno avere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere dal Concessionario recuperati a fine servizio, lavati e resi pronti per il nuovo uso.

Il trasporto verso i plessi scolastici dovrà essere eseguito con mezzo di trasporto idoneo, rispondente ai requisiti di cui agli art. 43 e 47 del DPR 327/80 e s.m.i.

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti, nel rispetto delle vigenti normative ed in conformità con il PAN GPP, Il Concessionario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, tra cui veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici o ibridi. Il Concessionario dovrà fornire, avanti l'avvio del servizio, una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione.

I mezzi di trasporto adibiti alla veicolazione dei pasti dovranno avere capienza e portata idonee per il trasporto di alimenti e cibi cotti, essere tenuti in perfette condizioni igieniche, in modo tale che durante il trasporto non si verifichino insudiciamento e/o contaminazione dei cibi, ed essere periodicamente sottoposti a revisione e manutenzione per garantirne la perfetta efficienza. La promiscuità di carico con altre sostanze deve essere evitata al fine di garantire la protezione da possibili inquinanti. E' fatto obbligo al Concessionario di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi utilizzati ed ogni qualvolta ciò si renda necessario.

#### SERVIZIO PRESSO I REFETTORI

Nel caso in cui i refettori siano utilizzati, nel corso della mattinata, per altre attività scolastiche, il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento degli arredi necessari alla ristorazione.

Come specificato all'articolo 1 del presente capitolato, il Concessionario dovrà provvedere, per tutte le aree adibite a refettorio, a tutte le operazioni ivi specificate e, in particolare, alla pulizia e sanificazione preliminare delle stesse (con particolare riferimento agli arredi ed alle superfici interessate dal servizio), all'apparecchiamento, allo scodellamento, allo sparcchiamento, al ritiro delle stoviglie e dei rifiuti, alla

pulitura accurata ed alla sanificazione, dopo i pasti, di tutto quanto utilizzato per i refettori e dei refettori stessi (inclusi arredi, tovaglie, tavoli, sedie, pavimenti, ecc.), al ripristino, ove necessario, delle condizioni necessarie ad effettuare la consueta attività scolastica o post scolastica, didattica o ludica.

Il Comune si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione o avanti l'avvio del servizio – la facoltà di apportare unilateralmente modifiche, di procedere all'accorpamento, alla variazione di sede, alla variazione di orario di somministrazione dei pasti (ricorrendo ove se ne ravvisi l'opportunità anche ad una eventuale doppia turnazione), all'aumento od alla diminuzione del numero di refettori, in conseguenza di particolari esigenze e/o possibili modificazioni dell'assetto scolastico e/o di cause di forza maggiore e/o scelte della Pubblica Amministrazione, senza che a ciò nulla possa eccepire il Concessionario, il quale dovrà comunque assolvere a tutte le mansioni dovute alle condizioni economiche definite in sede di gara e dal presente capitolato.

Analogamente il Comune si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione o avanti l'avvio del servizio – la facoltà di apportare modifiche alle modalità di somministrazione dei pasti presso i refettori.

Si precisa che il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparecchio e/o pulizia;

Si precisa altresì che agli alunni dovrà essere consentita la consumazione, senza fretta, del pasto in un tempo congruo.

**INDICAZIONI SULLE MODALITA' DI ESECUZIONE DEI SERVIZI NELLE SEDI DI SOMMINISTRAZIONE:** i pasti devono essere serviti/scodellati, salvo diversa disposizione del Comune, al tavolo dal personale del Concessionario direttamente dai contenitori in stoviglie non a perdere.

Il Concessionario, al fine di garantire il controllo delle temperature in ogni fase di servizio, dovrà dotare il personale di servizio, dislocato presso i refettori, di termometro atto alla rilevazione delle temperature dei cibi.

#### **4.6 GESTIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

**METANO – TELEFONO – ACQUA – ENERGIA ELETTRICA:** per l'espletamento del servizio il Concessionario utilizzerà i locali già esistenti presso il centro cottura comunale e i refettori o locali adibiti a ristorazione nelle varie scuole. Per quanto concerne le attrezzature, si fa rinvio a quanto più oltre specificato. I locali del centro cottura, saranno concessi in uso al Concessionario, che ne diverrà custode e si farà carico dei costi relativi ai consumi di energia elettrica, acqua e gas. Qualora le caratteristiche degli impianti consentano la voltura, il Concessionario dovrà, a proprie spese, volturare a sé le utenze.

Qualora ciò non fosse possibile, detti costi verranno quantificati forfettariamente dal Comune e sostenuti, in prima istanza, dal Comune stesso. Verranno quindi rimborsati dal Concessionario al Comune, a seguito di emissione da parte di quest'ultimo di regolare fattura, con applicazione dell'IVA di legge. L'emissione di dette fatture avverrà entro il mese di agosto di ogni anno (in riferimento all'anno scolastico appena terminato). Tutte le fatture emesse dal Comune al Concessionario dovranno da quest'ultimo essere liquidate entro 30 gg. naturali e consecutivi dalla emissione. Il mancato pagamento delle suddette fatture è motivo, salvo diverso accordo con il Comune e fatta salva la rivalsa dello stesso sulla cauzione, di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità del Concessionario.

Le linee telefoniche utilizzate per ragioni di servizio dal Concessionario dovranno essere allo stesso volturate ed egli dovrà farsi carico di sostenerne tutti i relativi costi, incluso il pagamento di voltura, canoni e bollette.

#### **STRUTTURE MURARIE – IMPIANTI:**

Spetterà al Comune:

- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle parti strutturali/murarie e degli impianti.

Spetterà al Concessionario

- la presa in consegna e la custodia del centro cottura e del connesso refettorio. Tutti i locali interessati dal servizio non potranno essere adibiti dal Concessionario ad altro scopo, salva diversa disposizione dell'Amministrazione Comunale. Analogamente, il Concessionario non potrà provvedere a modifica alcuna agli impianti, salva diversa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale. Qualsiasi modificazione, innovazione o trasformazione ai locali ed agli impianti dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione Comunale, dai competenti uffici e, ove previsto dalla vigente normativa, dagli Organi Ufficiali di Controllo.
- la riparazione di tutti i guasti agli impianti ed alle strutture causati da incuria, mancata custodia o imperizia del Concessionario.

#### **ATTREZZATURE**



Spetterà al Concessionario:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte attrezzature e degli arredi atti all'espletamento del servizio presso il centro cottura, nei locali annessi, nei singoli refettori (solo a titolo esemplificativo ma non esaustivo: lavastoviglie, frigoriferi, brasieri, forni, cuocipasta, carrelli, carrelli termici, addolcitori, boiler, turbomiscelatori, tritatutto, scaffali, bilance, tavoli, sedie, tovaglie, tovaglioli monouso, piatti, bicchieri, posate, sacchetti della spazzatura, bidoni con relativi coperchi e pattumiere a pedali, arredi degli spogliatoi, ecc.), nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature atte al funzionamento del servizio installate o installande presso le sedi scolastiche (fax, PC, tablet etc.), presso i punti di ricarica (POS, etc...) e presso l'ufficio amministrativo del Concessionario stesso, sito presso il centro cottura. Dette manutenzioni e/o sostituzioni permangono in capo al Concessionario anche con riferimento ai POS utilizzati, oltre che dal Concessionario, anche dal Comune per il pagamento di ulteriori servizi comunali; nessun costo potrà pertanto essere addebitato al Comune.

Il Concessionario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, per tutta la durata della concessione, dovrà tenere, presso il centro cottura, originali o copie delle bolle rilasciate dalle imprese intervenute, riportanti i dati relativi agli interventi. Ad esse, in qualsiasi momento, il Comune dovrà poter accedere per eventuali controlli. Tutto il materiale, le attrezzature e gli arredi utilizzati dal Concessionario, nonché i processi posti in essere nell'esecuzione del servizio, dovranno rispondere, per caratteristiche, specifiche tecniche e di installazione, requisiti di igiene e sicurezza ed ogni altro aspetto, a quanto previsto dalla vigente normativa.

- la fornitura, la sostituzione e l'integrazione di tutti i materiali ed attrezzature necessari al corretto funzionamento del servizio, in ogni luogo gestionale dello stesso: presso punti di ricarica (POS), i punti di rilevamento presenze, delle scuole (fax, tablet, materiale cartaceo, ecc...), il centro di coordinamento (ufficio) che il Concessionario attiverà presso il centro cottura (fax, ecc...), il centro cottura, i locali annessi e/o i refettori (solo a titolo esemplificativo ma non esaustivo: lavastoviglie, frigoriferi, brasieri, forni, cuocipasta, carrelli, carrelli termici, tritatutto, scaffali, bilance, tavoli, sedie, tovaglie, tovaglioli monouso, piatti, bicchieri, contenitori per alimenti, posate, sacchetti della spazzatura, bidoni con relativi coperchi e pattumiere a pedali, arredi degli spogliatoi, ecc.). Sono altresì onere del Concessionario le relative procedure ed i costi.

Dette integrazioni, forniture e sostituzioni dovranno essere effettuate anche qualora le attrezzature ed i materiali attualmente presenti risultassero insufficienti e/o inadeguati e/o deteriorati e/o non più funzionanti e/o non idonei e/o non a norma o nei casi in cui sopraggiungessero ulteriori necessità di servizio.

Al riguardo si segnala che le dotazioni frigorifere costituite da celle a bassa temperatura dovranno essere conformi ai vigenti regolamenti nazionali ed europei, con messa in opera, ove non fosse presente, di un registratore della temperatura di stoccaggio e la conservazione delle registrazioni almeno per un anno. Conformemente al PAN GPP, il Concessionario dovrà utilizzare – anche nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.); piatti, stoviglie, posate e bicchieri dovranno inoltre essere dello stesso tipo di quelli attualmente in dotazione.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il Concessionario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

In caso di sostituzioni di attrezzature il Concessionario, in conformità con il PAN GPP, dovrà utilizzare, per strumentazione non ad uso professionale, apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

^ alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

^ alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il Concessionario dovrà garantire, attraverso l'apposita documentazione tecnica, un ridotto consumo energetico.

Gli acquisti e le sostituzioni, oltre che nei casi di malfunzionamento e/o rottura e/o non conformità con la vigente normativa e/o nuove esigenze di servizio, saranno per il Concessionario obbligatori su segnalazione da parte dell'ASL competente. Tali interventi dovranno essere eseguiti entro gg. 20 consecutivi dalla data di emissione della richiesta dell'ASL competente.

- l'installazione delle suddette attrezzature.
- qualora necessità operative o richieste degli organi competenti lo rendessero necessario: la redazione di proposte alternative di lay-out arredo - flussi e superfici, da sottoporre all'eventuale approvazione dell'Amministrazione comunale
- l'effettuazione di regolari controlli di sicurezza e manutenzioni su tutte le attrezzature ed i materiali utilizzati.
- la reperibilità nel caso in cui il sistema di sicurezza installato in mensa segnali una interruzione di corrente elettrica ed il ripristino immediato della stessa. Gli eventuali danni causati da mancato ripristino saranno a carico del Concessionario

In sede di consegna del servizio, il Comune procederà, con un suo funzionario in contraddittorio con un rappresentante del Concessionario, ad una verifica delle attrezzature di proprietà del Comune presenti nei refettori e nel centro cottura. Verrà quindi redatto un verbale di presa in possesso di dette attrezzature, firmato dalle parti all'atto della consegna. Tali locali ed attrezzature sono di proprietà del Comune di Castelletto Sopra Ticino e saranno utilizzati dal Concessionario il quale dovrà garantire, nel periodo di utilizzo, l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dalla impresa all'inizio della concessione e dovranno essere restituite alla scadenza della stessa in buono stato, funzionanti e rispondenti alle voci del verbale di consegna sottoscritto, salvo normale deterioramento d'uso.

Gli ammanchi per qualsiasi causa verificatisi, compreso il furto, dovranno essere prontamente ripristinati dal concessionario, sicché all'atto della verifica del verbale di presa in carico, a fine concessione, i beni riconsegnati al Comune risultino per numero non inferiore ai beni registrati nel suddetto verbale. Rimarranno inoltre dell'ente comunale tutti i beni acquistati dal Concessionaria, secondo i termini specificati nel presente Capitolato. Detti beni verranno ascritti nel verbale di riconsegna.

A garanzia del mantenimento in perfetta efficienza di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature, sia di quelle registrate nel suddetto verbale, sia di quelle acquistate dal Concessionario ad integrazione o sostituzione di quelle comunali, il Concessionario è tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, pena decadenza, il proprio PIANO DI MANUTENZIONE PROGRAMMATA ed a stipulare, a seguito di aggiudicazione, un contratto di manutenzione preventiva con una ditta specializzata nel settore. Il contratto dovrà prevedere almeno un intervento a trimestre. Gli interventi dovranno essere registrati su apposito registro, che dovrà rimanere a disposizione del Comune, presso il centro cottura, per tutta la durata della concessione. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza dell'attrezzatura e delle macchine. Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, il Concessionario sarà tenuto ad eseguire immediatamente i necessari interventi, che dovranno essere effettuati a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, tramite dite concessionarie ufficiali delle attrezzature.

Nel caso di ripetute rotture ad una attrezzatura è facoltà della Amministrazione Comunale chiederne la sostituzione ed obbligo del Concessionario provvedervi.

Tutte le attrezzature, comprese quelle acquistate dal Concessionario, resteranno senza pagamento di corrispettivo alcuno, allo scadere della concessione, di proprietà dell'Ente Comunale e come tali verranno inventariati.

Per tutta la durata della concessione il Concessionario si impegna a non portare fuori dai locali mensa e dal Centro Cottura i beni avuti in consegna o da lui stesso forniti per espletare il servizio, se non per interventi connessi alla manutenzione che non consentano la riparazione in sede (previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale) o per altre motivazioni espressamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti di legge ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione

## REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA – TESSUTO

Conformemente al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - Green Public Procurement - (PAN GPP), nel caso di utilizzo di prodotti in carta — riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici — il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il Concessionario, avanti l'avvio del servizio, dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

**IGIENE E PULIZIE:** L'applicazione di efficaci procedure di manutenzione e sanificazione dei locali e delle attrezzature rappresenta un requisito fondamentale per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche. Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla vigente normativa. Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine ed i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Tale piano deve definire, in forma scritta, le modalità di esecuzione, le responsabilità, le procedure, che devono essere standardizzate, la periodicità degli interventi, sia ordinari che straordinari, i detergenti ed i prodotti utilizzati, i sanificanti e i disinfettanti impiegati, nonché le attrezzature e gli ausili adottati. La detersione e sanificazione devono seguire le fasi produttive senza soluzione di continuità. Durante le operazioni di pulizia deve essere garantito l'allontanamento e la protezione dei cibi da possibili contaminazioni. Gli orari ed i processi dovranno pertanto essere scanditi in funzione dei ritmi e dei cicli di lavoro che caratterizzano ogni area. I processi posti in essere devono essere improntati al rispetto delle Linee Guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte. Il Concessionario dovrà prevedere modalità di controllo e monitoraggio, anche a mezzo tamponi sulle superfici che presentano maggiore criticità, dell'efficacia delle operazioni effettuate.

Con riferimento alla pulitura dei locali inoltre, si specifica essere di competenza del Concessionario anche quanto segue:

- la pulizia dei vetri dei refettori e relativi accessi e centro cottura,
- la deragnatura
- il rifornimento costante ed ininterrotto, nei servizi igienici dei refettori e del centro cottura, del sapone liquido, delle salviette in carta monouso e della carta igienica;
- la pulizia periodica straordinaria e comunque ogni qual volta se ne ravvisi la necessità (controlli dei funzionari e consulenti incaricati dall'Amministrazione Comunale o a seguito di sopralluoghi ASL)
- la fornitura dei prodotti detergenti, sanificanti, derattizzanti e disinfettanti.

Il Concessionario dovrà consegnare al Comune, entro un mese dall'avvio del servizio, copia del PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE, realizzato secondo i principi del sistema HACCP.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno:

- essere conformi alle disposizioni normative in materia

Conformemente al PAN GPP, il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Il Concessionario dovrà pertanto dichiarare, avanti l'avvio del servizio, nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa

Dei prodotti utilizzati il Concessionario dovrà porre a disposizione del Comune le relative schede tecniche

- essere conservati, nel rispetto delle norme sanitarie vigenti, in contenitori originali o comunque con chiara indicazione del contenuto e dell'utilizzo al quale il prodotto è destinato
- essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici
- essere riposti, durante l'utilizzo, su carrelli adibiti esclusivamente a tale funzione

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

**DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE:** il Concessionario provvederà a far eseguire interventi di disinfestazione e derattizzazione del centro cottura, dei locali refettorio e degli spazi annessi, da ditte e personale specializzato. La relativa documentazione dovrà rimanere agli atti presso il centro cottura del Comune e dovrà essere a disposizione dell'Amministrazione comunale, in qualsiasi momento, per le eventuali verifiche. Il Concessionario presenterà inoltre all'Ente, entro un mese dall'avvio del servizio, il **PIANO PREVISTO DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**, assumendo comunque l'impegno a far eseguire i suddetti interventi periodicamente e comunque ogni qual volta se ne presenti la necessità. Nel suddetto piano, per quanto attiene alle procedure, devono essere specificati frequenza, modalità di espletamento, caratteristiche dei prodotti e relative schede tecniche. Nella redazione del piano, il Concessionario adotterà altresì le indicazioni fornite dalle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte. Il Concessionario dovrà inoltre prevedere interventi di monitoraggio sulle popolazioni infestanti nelle aree maggiormente a rischio. La registrazione del monitoraggio deve essere comunque documentata con frequenza almeno quindicinale anche in caso di conformità.

**RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI:** Conformemente al PAN GPP, il Concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Il Concessionario sarà tenuto al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

- effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi cassonetti;
- mantenere i cassonetti in buone condizioni igieniche;
- segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio tecnico del Comune;
- mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone.
- garantire il corretto smaltimento degli olii esausti, risultanti da appositi registri di carico e scarico a norma di legge.
- depositare i rifiuti urbani o assimilabili agli urbani, raccolti con le operazioni di pulizia dei locali, in appositi contenitori
- fornire i sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti (i quali sono a carico del Concessionario)
- consegnare i materiali che necessitano di essere inviati direttamente all'isola ecologica

L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

**4.7 CONTRIBUTI CEE/AGEA:** il Concessionario si impegna a fornire al Comune di Castelletto Sopra Ticino, su richiesta di quest'ultimo, la documentazione giustificativa necessaria onde permettere al Comune l'applicazione delle norme vigenti in materia riguardanti il recupero del contributo CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche (Regolamenti CE n. 657/2008 e s.m.i.; 1234/2007 e s.m.i.). Per documentazione giustificativa si intendono le fatture/bolle di consegna intestate all'impresa di ristorazione con indicato la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune; dette fatture devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti, devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia ed essere muniti della marchiatura di identificazione prescritta all'allegato II, sezione I, Reg. (CE) n. 853/2004. In caso di entrata in vigore di nuova normativa, o di modifiche a quanto sopra riassunto, il Concessionario sarà comunque tenuto a fornire al Comune ogni dato o documento necessario al conseguimento del suddetto contributo.

## **ART. 5 ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE ISCRIZIONI E RISCOSSIONE RETTE**

L'Amministrazione affida al Concessionario l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione iscrizioni e riscossione rette secondo le seguenti specifiche:

**5.1 ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE E COMUNICAZIONI ALL'UTENZA:** l'Amministrazione procederà a raccogliere le domande cartacee compilate dagli utenti al servizio. L'Amministrazione potrà quindi, a propria discrezione:

- a) procedere all'inserimento dei relativi dati nella banca dati informatizzata del servizio, all'iscrizione al servizio, all'attribuzione delle relative diete (ad eccezione delle diete patologiche, al cui inserimento

dovrà provvedere il Concessionario), all'assegnazione delle fasce di tariffazione pertinenti (su base ISEE o di altre agevolazioni);

- b) attuare solo parzialmente le funzioni indicate al punto a), delegando le rimanenti al Concessionario;
- c) trasmettere le domande di iscrizione, in formato cartaceo o informatico (a propria discrezione), al Concessionario, affinché questi provveda, in tempo reale, all'inserimento dei relativi dati nel data base di gestione del servizio, all'iscrizione al servizio, all'attribuzione delle relative diete, all'aggiornamento anagrafico delle fasce di tariffazione pertinenti (su base ISEE o di altre agevolazioni), all'abilitazione al servizio ed alla comunicazione all'utente del codice PAN avanti la fruizione del servizio stesso. Nelle suddette ipotesi b) e c), nulla è comunque dovuto al Concessionario per le mansioni espletate.

L'Amministrazione Comunale comunicherà al Concessionario le tariffe e le fasce di servizio applicate.

Fatto salvo quanto premesso in tema di iscrizioni ed abilitazioni, gli aggiornamenti del data base (anagrafiche, tariffazioni, abilitazioni, diete, ecc.), che dovessero verificarsi in corso d'anno, saranno competenza, a discrezione del Comune, o del Comune stesso o del Concessionario. Le modifiche attinenti alle diete patologiche verranno comunque gestite dal Concessionario.

Il Comune si riserva comunque, all'occorrenza e per propria autonoma scelta, la possibilità di intervenire direttamente sulle anagrafiche, sulle tariffe applicate, sulle diete, sulle abilitazioni ai servizi e su ogni altro aspetto gestionale del servizio.

In riferimento alla gestione informatica delle anagrafiche, fatta salva diversa indicazione per parte del Comune, l'effettuazione delle promozioni all'inizio di ciascun anno scolastico, l'abilitazione al servizio e la comunicazione di ID e Password all'utente, sono competenza del Concessionario. Per quanto attiene alle promozioni, il Concessionario potrà procedervi dopo che il Comune abbia fornito il relativo nulla osta scritto.

E' onere del Concessionario invitare gli eventuali beneficiari di una riduzione rispetto alla fascia massima di servizio a rivolgersi urgentemente all'Ufficio Istruzione dell'Ente ed a consegnare allo stesso la necessaria documentazione, affinché l'Ufficio proceda ad individuare la fascia tariffaria di appartenenza.

Qualunque costo derivante dalla scorretta gestione delle anagrafiche è imputabile al Concessionario e graverà sullo stesso.

Le procedure di iscrizione dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini.

#### COMUNICAZIONE ALL'UTENZA

Il Concessionario dovrà garantire che le comunicazioni agli utenti possano avvenire, nel rispetto del capitolato, con tutte le modalità rese possibili dalla attuale tecnologia e, se di natura informatica, dal programma di gestione del servizio.

Le comunicazioni che non sia direttamente scaricabili dagli utenti stessi (es.: saldo conto, ecc..), dovranno essere preventivamente concordate ed autorizzate dal Comune e dovranno essere inviate all'utente in tempi congrui.

La comunicazione interna ed esterna dovrà rispettare il disposto delle Linee Guida per la Ristorazione collettiva Scolastica della Regione Piemonte.

Il Concessionario dovrà:

- attivare un numero verde, al quale risponderà personale qualificato posto a disposizione dal Concessionario stesso. Detto numero verde dovrà essere attivo almeno 4 giorni a settimana, per non meno di 2 ore al giorno (in orari congrui e concordati con il Comune). Ad esso gli utenti potranno rivolgersi gratuitamente per avere informazioni in tempo reale sul proprio conto, sui pasti fruiti, sulla fascia di tariffazione applicata, sul relativo saldo, sullo stato dei pagamenti e su ogni ulteriore informazione relativa alla propria situazione. A detto numero potranno rivolgersi anche gli uffici comunali, per ottenere le suddette informazioni in merito all'utenza;
- fornire SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Concessionario e/o dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori per tutta la durata della Concessione;

Permane in capo al Concessionario l'obbligo di invio di notifica di esaurimento credito (avviso di riserva).

E' facoltà del Comune, a propria discrezione, richiedere al Concessionario l'uso di specifiche modalità di comunicazione (ivi inclusa la cartacea) e di consegna delle stesse (ivi inclusa la postalizzazione).

E' altresì facoltà del Comune inviare agli utenti, anche in assenza di autorizzazione per parte del Concessionario, proprie comunicazioni attinenti al servizio, fruendo, a titolo non oneroso, dei canali posti a disposizione dal programma informatico di gestione del servizio (SMS, e-mail, ecc..). In detto caso il Comune provvederà a porre a conoscenza dell'invio il Concessionario stesso e su quest'ultimo graveranno i relativi costi. L'invio di e-mail per parte del Concessionario è da utilizzarsi in modo residuale rispetto alle restanti forme di comunicazione e dovrà essere preventivamente autorizzato dal Comune.

Conformemente al PAN GPP, il Concessionario dovrà altresì garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il Concessionario dovrà pertanto produrre, entro 3 mesi dall'avvio del servizio, un PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Avanti la divulgazione, detto piano dovrà essere approvato dal Comune.

**5.2 PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE:** Il Concessionario provvederà alla rilevazione delle presenze degli alunni nelle scuole nei tempi e nei modi che verranno indicati dalla locale Direzione Didattica. Qualora detta Direzione lo ritenesse opportuno sarà onere del Concessionario registrare le presenze a mezzo di proprio personale, sostenendone i relativi costi. Le modalità di registrazione dovranno garantire la compatibilità con il sistema informatico in uso e la registrazione delle presenze in tempo reale. Gli eventuali errori di registrazioni ed i costi derivanti, graveranno sul Concessionario. L'eventuale stampa della modulistica cartacea (ivi inclusi i fogli classe nei casi in cui, per qualsiasi motivo i tablet dedicati – la cui implementazione è onere del Concessionario - dovessero risultare non utilizzabili) e la relativa gestione sono a totale carico del Concessionario. Le attestazioni delle registrazioni delle presenze devono essere dal Concessionario consegnata al Comune per le opportune verifiche, per il computo dei pasti fruiti, per l'eventuale raffronto con i dati informatici e per l'archiviazione.

Tutte le attrezzature (ivi inclusi i PC, i tablet – il cui acquisto è onere del Concessionario - ed i fax siti presso i plessi di distribuzione e presso il centro cottura) necessarie al servizio, ove non esistenti, dovranno essere installati a cura e spese del Concessionario, cui compete la relativa manutenzione e sostituzione.

E' comunque onere del Concessionario garantire, con proprio personale, il flusso di comunicazione "da ed alle" scuole e "da ed al" Comune, anche nei casi in cui le strumentazioni informatiche e telematiche (fax inclusi) dovessero non funzionare.

I dati, giunti al centro cottura, saranno dal Concessionario gestiti, per tutte le operazioni necessarie al servizio, inclusa l'informatizzazione se non avvenuta in precedenza. L'inserimento delle presenze e delle prenotazioni da parte del Centro Cottura all'interno del sistema informatizzato dovrà avvenire comunque entro le ore 10.15 di ogni mattina.

**5.3 PAGAMENTO DELLE RETTE – RIMBORSI AGLI UTENTI – MOROSITA' – RISCOSSIONE COATTIVA:** Il Concessionario articolerà il servizio riscossione rette su un sistema prepagato, secondo quanto più oltre specificato. Essendo il rischio d'impresa a carico del Concessionario, Il Concessionario stesso assume il rischio degli utenti morosi a qualsiasi titolo.

Con riferimento agli insolventi, non è data facoltà al Concessionario di interrompere la fruizione dei pasti dei bambini o di somministrare menù differenziati o porre in essere trattamenti disparitari.

Il Concessionario è tenuto ad effettuare n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, nel rispetto dei modi e dei termini previsti dalla vigente normativa. Detti solleciti dovranno garantire, anche nelle forme di consegna, la riservatezza delle informazioni comunicate. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, il Concessionario potrà procedere alla riscossione coattiva; detta riscossione e le somme non riscosse resteranno a carico del Concessionario, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune. A tal fine non possono essere avanzate dal Concessionario pretese di sorta anche nei casi in cui si verificano mancato recapito della posta per irreperibilità, per variazione di residenza/domicilio degli utenti, mancato aggiornamento delle anagrafiche e/o per qualsiasi altra circostanza che possa verificarsi. Il Concessionario rimane l'unico e solo responsabile della morosità (sia per gli utenti residenti in Castelletto Sopra Ticino, sia per quelli non residenti).

Fermo restando il diritto-dovere del Concessionario di procedere al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e dell'eventuale avvio della procedura coattiva, il Concessionario è tenuto a darne tempestiva e contestuale comunicazione al Comune.

I rimborsi eventualmente dovuti ai consumatori dovranno essere effettuati entro il termine di giorni 10 naturali e consecutivi.

Il Concessionario deve provvedere a rimborsare all'utenza che non intenda più avvalersi della fruizione del servizio, i crediti/pasti acquistati. Detti crediti dovranno essere restituiti entro 30 gg. naturali e consecutivi dalla fine dell'utilizzo del servizio.

## 5.6 SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO E PROCEDURE INFORMATICHE:

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, il Concessionario è tenuto a darne tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire immediatamente gli interventi manutentivi necessari al ripristino della piena funzionalità.

Al termine della concessione il Concessionario dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Specifiche di funzionamento del sistema utilizzato attualmente verranno date, su richiesta, durante il sopralluogo obbligatorio.

Il Comune si riserva di utilizzare il software di cui sopra, a titolo gratuito, anche per la riscossione di altre entrate di competenza dell'Ente, senza costo alcuno a proprio carico.

Dovrà in ogni caso essere garantita, per parte del Concessionario, la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite<sup>TM</sup> della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il Comune di Castelletto Sopra Ticino è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento (eccetto dei tablet, di cui si tratterà più oltre, il cui acquisto è posto in capo al Concessionario).

Il programma viene utilizzato dal Comune anche per la gestione di ulteriori servizi scolastici (trasporto scolastico, mensa aggiuntiva, pre e post scuola). Per i suddetti servizi e per la mensa, il Comune dispone ed utilizza una anagrafica unica. Per detto motivo il Concessionario dovrà utilizzare il sistema School E-Suite<sup>TM</sup>, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi il Concessionario stesso carico dei relativi canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € 6.533,43/anno + iva (con revisione annuale secondo indice ISTAT) .

Il software attualmente permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- la prenotazione ed l'addebito dei pasti attraverso fogli classe stampati dal sistema. Detti fogli, contenenti i nominativi dei fruitori della mensa potenzialmente presenti e distinti per classe, devono essere spuntati con l'indicazione degli assenti e delle eventuali diete in bianco e devono essere inviati a mezzo apparecchiature FAX ad un numero pre-indicato ai fini della messa a disposizione dei dati al centro cottura entro le 9,30. Il Sistema Software traduce questi dati su carta, in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili e per il cento cottura, per la predisposizione dei pasti da fornire alle varie scuole, e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche a importo libero (le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito ed alle singole situazioni economiche) effettuabili presso:
  - n. 3 punti pos sul territorio comunale
  - ATM Intesa San Paolo
  - Carta di credito on line
  - l'addebito automatico in conto corrente (RID)
- La gestione della comunicazione con gli utenti e con i genitori via SMS, e-mail e cartacea,
- La comunicazione con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario.

L'Eventuale adozione di diversi prodotti informatici in corso di concessione dovrà essere preventivamente autorizzata e concordata con il Comune. Nessun onere dovrà derivare al Comune da detta eventuale operazione (ivi inclusi i costi relativi alla conversione del data – base, alla conservazione dello storico, alla formazione degli operatori, ecc...). Licenze e data base, al termine della concessione, dovranno comunque rimanere di proprietà comunale.

I software gestionali dovranno garantire, con accesso anche al Comune, tutte le funzioni attualmente in essere, nonché:

- la ricostruzione dello storico del singolo utente e delle statistiche
- il numero globale dei pasti forniti nei singoli anni scolastici o periodi personalizzabili (dal /al)
- il numero dei pasti forniti nei singoli anni scolastici o periodi personalizzabili (dal /al) articolato per fasce di tariffazione
- il numero presenze degli alunni complessivo e/o suddiviso per fasce di tariffazione e/o per scuola, sia per periodi definiti (settimana, mese, anno scolastico), che per periodi personalizzabili (dal /al)
- il numero presenze degli insegnanti complessivo e/o suddiviso per fasce di tariffazione e/o per scuola, sia per periodi definiti (settimana, mese, anno scolastico), che per periodi personalizzabili (dal /al)
- il numero presenze di eventuali altri fruitori complessivo e/o suddiviso per fasce di tariffazione e/o per scuola, sia per periodi definiti (settimana, mese, anno scolastico), che per periodi personalizzabili (dal /al)
- il report di ciascun utente, con data di fruizione dei pasti, numero complessivo dei pasti fruiti, pagamenti effettuati, fascia di tariffazione e sua decorrenza, diete applicate, sia per periodi definiti (settimana, mese, anno scolastico), che per periodi personalizzabili (dal /al)
- numero complessivo dei versamenti effettuati, con possibilità di filtri anche per tipologia di versamento, sia per periodi definiti (settimana, mese, anno scolastico), che per periodi personalizzabili (dal /al)
- la qualificazione dei saldi positivi e/o negativi sia per periodi definiti (settimana, mese, anno scolastico), che per periodi personalizzabili (dal /al)
- la possibilità di effettuare verifiche, riepiloghi giornalieri, mensili, etc..
- la possibilità di accesso diretto attraverso portale internet mediante ID e password
- la possibilità, da parte di ciascun utente, di visualizzare la propria anagrafica on line e, con riferimento esclusivamente al proprio figlio e minore a carico, le presenze ed i pasti consumati giorno per giorno, i relativi addebiti unitari, i pagamenti effettuati (con relative date ed importi)
- quant'altro si rendesse necessario

Tutti i suddetti dati dovranno inoltre poter essere stampati ed esportati anche in formato excel aperto e rielaborabile

Il Concessionario dovrà inoltre farsi carico della fornitura n. 2 giornate di tutoraggio all'anno per il Comune, su richiesta dello stesso, effettuate da personale della società informatica, per analizzare ed estrapolare correttamente i dati necessari all'amministrazione;

#### **IMPLEMENTAZIONI DEL SISTEMA INFORMATICO**

Il Concessionario, entro l'avvio del servizio – fatta salva possibilità di proroga concessa dal Comune – dovrà implementare a proprio carico il sistema informatico attualmente in uso, delle seguenti funzioni:

- 1) prenotazione quotidiana delle presenze tramite Tablet (in sostituzione dei fogli classe) e fornitura del software (APP) e dell'hardware (tablet e sim) necessario, in numero adeguato alle esigenze di servizio. Tale sistema consentirà la riduzione delle possibilità di errori di registrazione e l'impatto ambientale relativo alla stampa dei fogli classe sino ad oggi in uso; tale modalità prevede altresì la fornitura e attivazione del sistema di prenotazione pasti tramite APP mediante l'utilizzo di Tablet;
- 2) fornitura dell'APP "spazio scuola PLUS" che permette al genitore di visualizzare il saldo dei propri bambini ed effettuare il pagamento direttamente con smartphone;

Qualora, a seguito di digitalizzazione della Pubblica Amministrazione o di altri fattori o per scelta discrezionale della Pubblica Amministrazione, il Comune dovesse stabilire l'abolizione della modulistica cartacea o la parziale integrazione della stessa con modulistica informatizzata, il Concessionario dovrà, a proprio carico, realizzare moduli di iscrizione digitali dialoganti direttamente con i programmi comunali (ed in particolare il protocollo) e con il sistema di gestione del servizio, affinché l'utente provveda esso stesso alla generazione della propria anagrafica. Detti moduli dovranno poter essere utilizzati, senza oneri, dal Comune anche per i restanti servizi scolastici o di altra natura per i quali venga dal Comune utilizzato lo stesso programma informatico

#### **ART. 6 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 a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene, a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato ed alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62 pertinente alla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e relativo regolamento di esecuzione D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e s.m.i.;



- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. CE 178/2002 sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, e sulle procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CE 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. CE 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1831/2003 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- "Proposte operative per la ristorazione scolastica " elaborate dalla Regione Piemonte nell'anno 2007;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 "direttiva allergeni" e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Reg. UE 1169/2011

Il Concessionario per i servizi oggetto del presente contratto, preventivamente rispetto all'inizio del servizio, deve predisporre i PIANI DI AUTOCONTROLLO, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.

Qualora necessario, il Concessionario durante il periodo contrattuale, dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

#### **ART. 7 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)**

1. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico – sanitaria dei prodotti.
2. Il Concessionario è tenuto a redigere e porre in essere – per il centro di cottura comunale, per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio – il SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 193/2007, di cui al Reg. CE 852/04, tenuto conto di quanto anche successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP);
3. Il Concessionario dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Concessionaria medesima – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare”.
4. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.
5. L'H.A.C.C.P. del Concessionario dovrà prevedere, per tutta la durata del contratto, la realizzazione di analisi di laboratorio, tra cui quelle di seguito indicate (analisi minime). La relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Castelletto Sopra Ticino:

Per il centro cottura:

- realizzazione di almeno n. 4 analisi microbiologiche annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, su utensili e taglieri
- realizzazione di almeno n. 1 analisi microbiologica annua (anno scolastico), tavoli da lavoro/utensili
- realizzazione di almeno n. 5 analisi microbiologiche annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, su prodotti finiti
- realizzazione di almeno n. 4 analisi microbiologiche annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, su materie prime (di cui n. 1 su ortofrutta, n. 1 formaggio, n. 1 su prosciutto e n. 1 su carne)
- realizzazione di almeno n. 2 analisi microbiologiche e n. 2 analisi chimiche annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, acqua potabile
- realizzazione di almeno n. 2 analisi di laboratorio annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, volte ad individuare la presenza di OGM
- realizzazione di almeno n. 2 analisi di laboratorio annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, volte ad individuare la presenza di glutine nelle diete senza glutine
- realizzazione di almeno n. 2 analisi di laboratorio annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, volte ad individuare la presenza di parassiti su pasta/riso
- realizzazione di almeno n. 2 analisi di laboratorio annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, volte ad individuare la presenza di pesticidi su ortofrutta e prodotti ittici

Per ciascun plesso di distribuzione (D. Sibilia – A. Frank – Girotondo)

- realizzazione di almeno n. 1 analisi microbiologiche annue (anno scolastico) su stoviglie
- realizzazione di almeno 1 analisi microbiologiche annue (anno scolastico) su utensili
- realizzazione di almeno 1 analisi microbiologiche annue (anno scolastico) su primo piatto
- realizzazione di almeno 1 analisi microbiologiche annue (anno scolastico) su secondo piatto
- realizzazione di almeno 2 analisi microbiologiche e n. 2 analisi chimiche annue (anno scolastico), adeguatamente ripartite durante lo stesso, su acqua potabile

#### Per il Centro estivo

- realizzazione di almeno 1 analisi microbiologiche annue su stoviglie
- realizzazione di almeno 1 analisi microbiologiche annue su primo piatto

Le analisi, conformemente alla vigente normativa ed al campione prelevato, dovranno includere almeno la rilevazione dei seguenti parametri:

#### Acque destinate al consumo umano

Conta Clostridium perfringens (spore comprese)  
 Conta Enterococchi intestinali  
 Conta Escherichia Coli, Batteri coliformi  
 Conta Legionella  
 Conta Pseudomonas aeruginosa  
 Conteggio delle colonie a 22°C e a 37°C  
 Cromo totale  
 pH  
 Cadmio, Ferro, Manganese, Nichel, Piombo, Rame, Zinco

#### Alimenti

Ricerca Listeria monocytogenes

#### Alimenti ad uso umano e zootecnico

Conta Bacillus Cereus presunto  
 Conta Clostridium perfringens  
 Conta Coliformi totali  
 Conta Coliformi totali  
 Conta e ricerca Listeria Monocytogenes  
 Conta Enterobatteri  
 Conta Escherichia coli  
 Conta Escherichia coli presuntivo  
 Conta microbica a 30°C  
 Conta Muffe e lieviti  
 Conta Stafilococco coagulasi positivo (stafilococco aureo e altre specie)  
 Determinazione dell'azoto con metodo Kjeldahl  
 Ricerca Campylobacter spp  
 Ricerca Salmonella spp

#### Alimenti ad uso umano e zootecnico (escluso latte crudo)

Conta Carica microbica mesofila aerobia

#### Alimenti ad uso umano o zootecnico

Conta Enterobatteriacee  
 Conta Escherichia coli B-glucuronidasi positivo  
 Conta Stafilococco coagulasi positivo (stafilococco Aureo e altre specie)  
 Ricerca Salmonella spp

#### Alimenti ad uso umano surgelati

Conta Coliformi totali  
 Conta microbica a 30°C

#### Alimenti da consumarsi previa cottura (escluso latte e derivati)

Conta Listeria Monocytogenes

#### Carne e prodotti a base carne

PH  
 Generi  
 Conta Pseudomonas spp  
 Grassi  
 Umidità

#### Cereali e derivati

Grassi greggi

#### Cereali e riso

Filth- test

#### Cereali, sfarinati e paste alimentari

Umidità
<b>Conserve vegetali</b>
PH
<b>Farine bianche (prima e dopo macinazione)</b>
Filth-test
<b>Latte trattato termicamente</b>
Tenore di materia grassa
<b>Paste alimentari</b>
Filth- test
<b>Superfici</b>
Conta Bacillus cereus presunto
Conta Coliformi termotolleranti
Conta Coliformi totali
Conta Enterobatteriacee
Conta Escherichia coli B-glucuronidasi positivo
Conta Lieviti e muffe
Conta microbica a 30°C
Conta Stafilococco coagulasi positivo (stafilococco Aureo e altre specie)
Ricerca Listeria monocytogenes
Ricerca Listeria Monocytogenes
Ricerca Salmonella spp
Conta Coliformi totali
Conta Entrobatteri
Conta Escherichia coli
Conta microbica mesofila aerobia

Le analisi dovranno altresì includere tutte le analisi previste dalla vigente normativa  
Eventuali modifiche alle suddette analisi dovranno essere valutate ed approvate dal Comune

Il Concessionario è tenuto a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti di legge, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di sostanze indesiderate, come i seguenti elementi: pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per la farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà le misure assunte a tutela dei consumatori, ivi inclusa l'eventuale immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'impresa i costi sostenuti in conseguenza di dette misure, ivi incluso l'eventuale svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

6. Il Concessionario, entro un mese dall'avvio del servizio, è tenuto a consegnare al Comune:

- Copia della convenzione stipulata dall'impresa con il laboratorio di analisi per l'esecuzione delle analisi previste dal piano di autocontrollo igienico, dal presente capitolato e dal Concessionario stesso (eventuali analisi aggiuntive).
- Copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio di analisi per l'autocontrollo (riportante in n.ro di riconoscimento)
- Copia completa dell'H.A.C.C.P. relativo alla mensa ed ai refettori, comprensivo di:
  - a) diagramma di flusso del processo produttivo e individuazione delle relative fasi,
  - b) criteri di scelta e modalità di verifica dei fornitori e delle materie prime utilizzate;
  - c) individuazione dei CPC (Punti critici di controllo) in ogni fase operativa (dalla ricezione delle materie prime, alla preparazione e cottura dei pasti al trasporto degli alimenti presso le mense scolastiche terminali, alla distribuzione e consumo, ecc.), con elencazione dei pericoli individuati ed identificazione dei rischi e delle misure preventive da utilizzare per il contenimento degli stessi (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni, ecc.)
  - e) ogni altro elemento previsto dalla vigente normativa in materia
- Copia del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva applicato dall'impresa
- Copia del piano per l'igiene la sanificazione degli ambienti delle mense scolastiche terminali e schede tecniche dei relativi prodotti;
- Copia del piano adottato per la lotta a roditori, insetti ed agenti infestanti e schede tecniche dei prodotti utilizzati;

- Copia del manuale per la gestione delle rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP) a monte ed a valle, coerente con le Linee guida per gli adempimenti inerenti la RFP e mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le Parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo

7. Il Concessionario è obbligato a prelevare giornalmente almeno 100 grammi di ciascuna preparazione indicata a menù e a mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a + 4°C, in una zona identificabile, con un cartellino indicante la dicitura "Alimenti appattati per eventuale verifica", al fine di individuare celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare. Ogni alimento dovrà essere riposto in contenitore monouso sigillato con indicate la natura del contenuto ed il giorno di preparazione.

8. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dal Concessionario. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà al Comune il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

9. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e fisiche sui pasti forniti dall' impresa, sulle superfici e sulle materie prime e su ogni altro aspetto gestionale, con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici di legge.

9. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all' impresa di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

#### **ART. 8 PERSONALE E ORGANICO**

1. PERSONALE A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA: Tutti i costi di organico e di personale sono a carico del Concessionario. Nell'esecuzione della concessione, gli operatori economici (ivi incluso il Concessionario) dovranno rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del D.Lgs 50/2016.

Al personale impiegato il Concessionario dovrà essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto della concessione anche in maniera prevalente.

Il suddetto obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

A norma dell'art. 51 del D.Lgs 81/2015, per contratti collettivi si intendono i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati da associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria.

Su richiesta del Comune, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei dipendenti impiegati nel servizio.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai suddetti contratti ed accordi (già stabiliti o futuri) sono a carico del Concessionario.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 e s.m.i. sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione.

Il cuoco dovrà essere diplomato e con esperienza di almeno tre anni di lavoro presso refezioni scolastiche (con confezionamento e somministrazione media giornaliera uguale o superiore a 390 pasti).

Nel caso in cui per qualsiasi ragione il cuoco/a addetto alla mensa scolastica dovesse assentarsi per oltre un giorno, dovrà essere sostituito previa tempestiva comunicazione da effettuarsi agli organi dell'Amministrazione comunale con altra persona di uguale qualifica e pari esperienza e per la quale il Concessionario fornirà specifica documentazione. Per assenze inferiori a giorni uno è consentita la supplenza del Cuoco/a con l'aiuto Cuoco/a.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, all'igiene del lavoro, ed a porre in essere, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative, le vigenti (o che dovessero entrare in vigore durante tutta la durata della concessione) assicurazioni obbligatorie antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali,

nonché le previdenze varie per la disoccupazione involontaria, l'invalidità, la vecchiaia e le malattie professionali.

Subentrando alla Ditta che attualmente gestisce la mensa scolastica, il Concessionario ha l'obbligo di assumere il personale della ditta cessante, attualmente impegnato nell'erogazione del servizio per l'anno scolastico 2015/2016.

La Concessionaria si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi previa comunicazione all'Amministrazione.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico del Concessionario, essendo il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità, fatti salvi gli obblighi di legge.

Il Concessionario dovrà inoltre dichiarare in forma scritta, alla firma del contratto, che, relativamente al personale impiegato sono state osservate tutte le condizioni generali e particolari stabilite dalle leggi e dai regolamenti in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e contro l'invalidità e la vecchiaia, nonché di tutte le clausole ed obblighi in materia di rapporto di lavoro che si intendono qui richiamate.

2. ORGANICO: il numero di persone impiegate dal Concessionario dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. L'ELENCO DEL PERSONALE in servizio dovrà essere consegnato al Comune avanti l'avvio del servizio. Il Concessionario dovrà garantire la continuità e l'efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. Ogni qualvolta si verifichi un a un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale, il Concessionario è tenuto ad aggiornare immediatamente il suddetto elenco ed a trasmetterlo al Comune.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che l'impresa non effettui continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà essere garantita la presenza di n.1 operatore ogni 50 utenti con oscillazioni accettabili, in più o in meno, del 15%. Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato previo accordo con l'Amministrazione Comunale a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi o obblighi di legge.

Il Concessionario garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, alla sua sostituzione nel caso in cui non dimostrasse sufficiente impegno nell'espletamento dei compiti a lui affidati.

3. VESTIARIO: il Concessionario dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro (D.Lgs 09.04.2008 n. 81; D.P.R. 327/1980 e Reg. CE 852/04), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale), il nome e cognome del dipendente e le sue mansioni e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia.

4. IGIENE DEL PERSONALE: Fatto salvo quanto previsto dalla vigente normativa, vigente sul territorio nazionale ed europea, il Concessionario dovrà dare attuazione anche alle Linee guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte, per le parti vigenti.

5. RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E SUL DIVIETO DI FUMO: il Concessionario è tenuto ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare dovrà applicare le prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, comunicando al momento della stipula del contratto i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro, responsabile della sicurezza nonché dell'applicazione della normativa antifumo.

6 FORMAZIONE PROFESSIONALE: la formazione professionale è obbligatoria. La formazione professionale di tutto il personale in forza è a carico del Concessionario. Il personale è tenuto a partecipare gratuitamente ai corsi periodici di aggiornamento organizzati dal Concessionario.

Il programma di formazione deve garantire che ogni addetto, a qualunque livello, abbia le informazioni necessarie ad operare minimizzando i rischi connessi alle mansioni che svolge. E' altresì necessario che la procedura di formazione del personale preveda il mantenimento e l'aggiornamento delle conoscenze mediante l'applicazione di moduli formativi specifici, adatti alle mansioni ed ai rischi ad essi legati. Il mantenimento della formazione deve essere programmato e pianificato. La formazione dovrà essere coerente alle linee guida per la ristorazione collettiva della Regione Piemonte ed al PAN GPP, nella parte in cui prevede quanto segue: "La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio

*personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:*

- *Alimentazione e salute*
- *Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali*
- *Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione*
- *Stagionalità degli alimenti*
- *Corretta gestione dei rifiuti*
- *Uso dei detersivi a basso impatto ambientale*
- *Energia, trasporti e mense"*

**7 SCIOPERO:** In caso di sciopero del personale dipendente del Concessionario, o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario dovrà darne avviso a mezzo comunicazione scritta con anticipo di almeno 72 ore, sia al Comune che alle istituzioni scolastiche. In caso di impossibilità di erogare il servizio per sciopero del personale, su richiesta del Comune il Concessionario dovrà procedere alla fornitura di un cestino freddo. Il Comune potrà comunque valutare e, a propria discrezione, accettare eventuali diverse proposte avanzate dal Concessionario nel rispetto dei diritti dei lavoratori al fine di minimizzare il disagio per gli utenti.

**8 INTERVENTO SOSTITUTIVO** In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale impiegato nell'esecuzione della concessione, trova applicazione quanto previsto all'art. 30, comma 5 del D.Lgs 50/2016

**9 RITARDO PAGAMENTO DIPENDENTI** In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al comma 5 dell'art. 30 del D.Lgs 50/2016, trova applicazione il disposto dell'art. 30 comma 6 del suddetto D.Lgs, il quale prevede il pagamento diretto, per parte della stazione appaltante, ai lavoratori delle retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto.

#### **ART. 9 SOPRALLUOGO**

1. Per poter partecipare alla gara dovrà essere effettuato un attento ed approfondito sopralluogo preliminare per la esatta determinazione dei luoghi e delle condizioni ove dovrà essere espletato il servizio. Detto sopralluogo dovrà essere concordato con il servizio istruzione del Comune di Castelletto Sopra Ticino previo appuntamento da concordarsi telefonicamente contattando il n. tel. 0331 962655 (Servizio Istruzione). I sopralluoghi verranno effettuati entro i termini definiti dal disciplinare di gara.

2. A seguito del suddetto sopralluogo l'ufficio competente rilascerà al titolare o legale rappresentante della Ditta o altra persona munita di delega, apposito attestato di presa visione, il quale andrà allegato alla documentazione richiesta per la partecipazione alla gara, conformemente a quanto definito nel relativo bando e disciplinare di gara.

3. La mancata esecuzione del sopralluogo, così come attestata dal servizio istruzione, comporterà l'esclusione dalla gara.

4. A seguito di detto sopralluogo, il candidato alla concessione, con il fatto stesso di presentare l'offerta, dà atto, senza riserva di sorta, di dichiarare la stessa remunerativa giacché per la sua formulazione:

- ha verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate dal servizio, al fine di preordinare ogni necessario ed utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori

- ha preso atto e tenuto conto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;

- ha preso atto e tenuto conto di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta.

#### **ART. 10 PREVENZIONE – SICUREZZA – ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

##### **1. PIANO DI SICUREZZA**

È fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008.

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro del Comune, il Concessionario si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 di detto decreto, a coordinarsi e cooperare con il Comune. Il

Concessionario si obbliga inoltre a partecipare a eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dal Comune.

Il Concessionario dovrà trasmettere, a seguito della comunicazione di aggiudicazione provvisoria (sottoposta alla condizione della verifica) e preventivamente rispetto alla data di inizio del servizio, apposito *"documento di valutazione dei rischi"* di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara.

Successivamente alla ricezione del *"documento di valutazione dei rischi"* verrà eventualmente modificato l'unico D.U.V.R.I.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza costituisce grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali e causa di risoluzione del contratto.

## **2. REFERENTI ALLA SICUREZZA**

Il Comune individuerà per l'Ente il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il suo rappresentante in loco.

Il Concessionario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

## **3. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO**

Il Concessionario deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno del Centro Cottura e dei locali ove si svolge il servizio di somministrazione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

## **4. PIANO E PROTOCOLLI DI SICUREZZA**

Il Concessionario dovrà attenersi ai piani di sicurezza predisposti dal Comune e/o dalle Istituzioni scolastiche ed alle disposizioni impartite dai suddetti enti.

## **5. DIVIETI**

È fatto divieto al personale del Concessionario di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata, al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, etc.

## **ART. 11 ESTENSIONE EVENTUALE DEL SERVIZIO**

1. E' data facoltà al Concessionario di fornire il pasto ad altro personale scolastico (insegnanti dell'Istituto o di sostegno esterni non aventi diritto al pasto gratuito, personale di segreteria, personale ATA, ecc.), previo accordo con le istituzioni scolastiche e con l'Amministrazione comunale (i corrispettivi non saranno in alcun modo imputabili al Comune di Castelletto Sopra Ticino).

2. Il Comune potrà dare facoltà, con singole autorizzazioni di volta in volta rilasciate, al Concessionario di utilizzare il centro cottura anche per la preparazione di pasti destinati ad altre utenze, compatibilmente al mantenimento della qualità richiesta per il servizio di ristorazione scolastica comunale, alla capacità produttiva del centro stesso ed alla presenza di tutte le autorizzazioni delle competenti autorità.

In tal senso, nessun costo aggiuntivo né integrazione potrà essere imputato al Comune di Castelletto Sopra Ticino.

## **ART. 12 SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY**

1. Il personale del Concessionario è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e della deontologia professionale; è tenuto altresì a mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o dell'istituzione scolastica o altro, durante l'espletamento dei servizi di che trattasi. Il personale è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

2. Il Concessionario si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui esso stesso o i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

3. Il Concessionario è responsabile del trattamento dei dati che in ragione dello svolgimento del servizio necessariamente acquisirà e, pertanto:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio;
- dovrà limitarsi a trattare i soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario per le operazioni indispensabili alla tutela e all'incolumità fisica dei minori;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;

- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

### ART. 13 CONTROLLO QUALITA'

1. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che il Concessionario possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune stesso, sia per mezzo della Commissione Mensa, o dei singoli rappresentanti della stessa, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per il territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, il Concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, comprendente:

- a) la verifica con ogni mezzo (ivi incluso espletamento di analisi di laboratorio) della rispondenza del servizio a quanto disposto dal contratto, dal capitolato e dai relativi allegati e dall'offerta (se migliorativa) presentata in sede di gara dalla vigente normativa

- b) la verifica con ogni mezzo (ivi incluso espletamento di analisi di laboratorio) della rispondenza del servizio a quanto disposto dalla vigente normativa

In tale tipo di controllo rientrano anche le visite al centro di cottura ed ai refettori. Dette visite dovranno essere consentita anche ai rappresentanti della Commissione Mensa;

- **controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti forniti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dal Concessionario; le richieste poste in essere dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari dovranno essere immediatamente recepite dal Concessionario stesso.

- **controllo sull'andamento complessivo del servizio**, da parte dei componenti la Commissione Mensa, presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali: aspetto, temperature, gusto, servizio, ecc.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di operare tali controlli nei modi e nei tempi che riterrà più opportuni.

In occasione dei momenti di verifica, il Comune si riserva la facoltà di proporre modifiche e/o alternative al servizio in atto, con particolare riferimento ai menù, alle tabelle dietetiche ed al tipo di alimenti da utilizzare, alle precauzioni igienico sanitarie da porre in essere sia per problemi di natura gestionale che per eventuali emergenze sanitarie, come nel caso della BSE.

Il Comune potrà avvalersi, nella esecuzione dei controlli, anche della collaborazione della Commissione mensa o di altre figure professionali, anche esterne, dallo stesso incaricate.

Il controllo dei generi alimentari utilizzati per la confezione dei pasti, potrà essere anche giornaliero.

Il Comune si riserva la facoltà di controllare la qualità delle merci da utilizzare nella confezione dei pasti anche direttamente nei magazzini dei fornitori indicati dal Concessionario, il quale si impegna a consentirne l'effettuazione.

Il Concessionario dovrà fornire, su richiesta, al Responsabile Unico del Procedimento del Comune tutte le certificazioni dallo stesso richieste necessarie a garantire il rispetto del contratto, del capitolato (e relativi allegati) e delle proposte migliorative presentate in sede di gara.

### BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati potranno dar luogo al «blocco dei prodotti alimentari».

In tal caso i prodotti interessati dovranno essere custoditi, sigillati, dal Concessionario in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili), con modalità tali da impedire l'eventuale utilizzo anche erroneamente involontario.

Il Concessionario dovrà apporre apposito cartello con la scritta «non utilizzare: in attesa di accertamento».

Il Comune provvederà entro 3 (tre) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione al Concessionario. Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, fatta salva l'applicazione delle penali e degli eventuali maggior danni, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate al Concessionario stesso.



#### **ART. 14 RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA**

1. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivino al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico del Concessionario.

Tra esse rientra pertanto anche, a titolo puramente esemplificativo, la responsabilità connessa all'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature ed ogni altra responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto dell'Amministrazione Comunale o di terzi.

Il Concessionario manleva il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni (a cose e persone) arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio; il Comune rimane pertanto sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della concessione.

2. A tal fine il Concessionario è tenuto a stipulare con primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dei terzi, tra i quali è da includere l'Amministrazione Comunale a copertura del rischio da responsabilità civile. Detta polizza, deve indicare espressamente che il Comune di Castelletto Sopra Ticino è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere altresì espressamente:

- la copertura dei rischi connessi alla gestione del servizio oggetto del contratto, compresa l'eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura ed alla somministrazione dei pasti.
- che l'assicuratore si obbliga, in caso di mancato pagamento del premio da parte dell'appaltatore, a comunicare la suddetta omissione al Comune con lettera scritta raccomandata A.R. o posta certificata mantenendo inalterata la copertura assicurativa di cui sopra per ancora 15 giorni dal ricevimento della suddetta lettera A.R. o posta certificata da parte del Comune, consentendo in tal caso al Comune, di decidere di subentrare all'appaltatore nel pagamento del premio;
- che in caso di richiesta di risarcimento restano a carico del Concessionario eventuali scoperti e/o franchigie presenti in polizza;

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni derivanti da furto e incendio, conduzione e gestione di fabbricati, compresi il contenuto di fabbricati, i servizi e le dipendenze, nonché la garanzia ricorso terzi con massimale non inferiore ad Euro 800.000,00 (ottocentomila/00).

Devono essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione di quanto previsto dal presente capitolato ovvero da quelli relativi alle eventuali varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione deve essere prestata, sino alla concorrenza di massimale unico minimo di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni evento.

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto del contratto, allorché non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice del Concessionario a causa

- a. della non operatività della copertura assicurativa,
- b. dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti,
- c. di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dal Concessionario con la compagnia assicuratrice, sono da ascrivere al Concessionario stesso.

La polizza assicurativa deve essere espressamente stipulata con riferimento al contratto di ristorazione scolastica del Comune di Castelletto Sopra Ticino ed avere durata pari a quella del contratto.

La polizza assicurativa, debitamente quietanziata, deve essere consegnata in copia integrale originale, dal Concessionario, al Comune di Castelletto Sopra Ticino prima della stipulazione del contratto e comunque dell'avvio del servizio e deve restare presso lo stesso in deposito per tutta la durata del contratto.

#### **ART. 15 DIREZIONE E RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

1. Nella definizione della Direzione del servizio e del coordinamento operativo il Concessionario dovrà rispettare le indicazioni impartite dalle linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte.

2. Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, saranno affidati dal Concessionario al Responsabile del Servizio presso il Concessionario stesso. Detto Responsabile, il cui nominativo deve essere comunicato per iscritto al Comune entro 7 (sette) giorni dalla aggiudicazione della concessione, deve avere esperienza e qualifica professionale adeguate e sarà il referente unico del Concessionario per il Comune.

2. Il Responsabile del servizio deve essere prontamente reperibile dall'Amministrazione Comunale durante la fascia oraria 7.00 – 17.00, dal lunedì al venerdì e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (Autorità scolastiche, Autorità Sanitaria, Commissione Mensa, Utenti del servizio, ecc...) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica. Detto responsabile dovrà inoltre essere telefonicamente reperibile 24 ore su 24 – 7 giorni su 7 per ogni emergenza dovesse presentarsi negli impianti o in relazione all'esecuzione del servizio. Il Concessionario è altresì tenuto a nominare, in caso di assenza di detto responsabile, un sostituto, di pari qualifica e rivestente lo stesso ruolo e gli stessi doveri nei confronti del Comune.

#### **ART. 16 REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE – RISCHIO D'IMPRESA - TARIFFE AGLI UTENTI – COSTO CONTRATTUALE A PASTO - DERIVANTI ONERI – FATTURAZIONE ELETTRONICA**

La controprestazione a favore del Concessionario, a fronte di tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato, dall'offerta presentata in gara e dalla vigente normativa (o che dovesse entrare in vigore durante l'esecuzione del contratto), consiste unicamente nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato stesso

Le tariffe di fruizione del servizio presso l'utente finale verranno stabilite dal Comune con apposita deliberazione indipendentemente dal costo effettivo del pasto, così come definito mediante aggiudicazione del presente bando.

Nel caso in cui la tariffa corrisposta dagli utenti sia inferiore al costo contrattuale del pasto, la differenza è a carico del Comune; viceversa, nel caso in cui il costo contrattuale del pasto risulti inferiore alla tariffa corrisposta dall'utenza, il Concessionario corrisponderà al Comune la differenza.

Il Comune si impegna altresì verso il Concessionario al pagamento dei pasti degli insegnanti docenti, ad esclusione del personale di sostegno

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione degli importi dovuti.

Nulla sarà dovuto da parte del Comune al Concessionario, a copertura parziale o totale del non incassato, delle insolvenze e nei casi di estensione del servizio previsti dal presente capitolato (art. 11).

La fatturazione al Comune avrà periodicità mensile, a seguito di avvenuta fruizione, dovrà essere effettuata, ai sensi dell'articolo 21, comma 1, del DPR 633/72, dal Concessionario in forma elettronica. Il Concessionario dovrà pertanto adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica" e le fatture dovranno obbligatoriamente riportare, oltre ai dati fiscali obbligatori ai sensi della vigente normativa:

- il codice CIG ed il Codice Univoco Ufficio (Area Cultura – Pubblica Istruzione, Sport, Tempo libero, Turismo, Politiche giovanili - 923G4I).
- il numero dei pasti mensili consumati dagli alunni distinto per plesso scolastico, per grado di scuola (infanzia, primaria, ecc..) e per ciascuna tariffa approvata dal Comune (per quanto di competenza);
- il numero dei pasti mensili, distinti per plesso scolastico e per grado di scuola, erogati al personale di assistenza (docente e non docente) o da altre persone formalmente autorizzate dal Dirigente scolastico a fruire del servizio.

Le spese bancarie relative ai pagamenti sono a carico del Concessionario.

Nel caso di contestazioni riguardanti fatturazioni errate, il pagamento decorrerà dal giorno in cui perverranno al Comune interessato le controdeduzioni. Il maggior periodo non potrà essere indicato dal Concessionario quale motivo per pretesa di sorta.

Nella presente concessione trova applicazione l'art. 30 del D.Lgs 50/2016, il quale disciplina altresì i casi di inadempienza contributiva e di ritardo nei pagamenti delle retribuzioni dovute al personale.

I pagamenti saranno effettuati, per il tramite del Settore Ragioneria, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio, con i tempi e le modalità previsti dalla normativa e dai regolamenti vigenti in materia.

E' facoltà discrezionale del Comune, in fase di liquidazione dei corrispettivi, decurtare gli importi delle eventuali sanzioni, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata;

Il Comune, prima della stipula del contratto e, ai fini delle liquidazioni delle fatture, con le scadenze imposte dalla normativa vigente, acquisisce il Documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.).

La quota a carico del Comune (differenza fra il costo del pasto ed il costo per l'utente nel caso in cui il costo del pasto sia superiore al costo per l'utente – es.: tariffe agevolate su base ISEE) verrà quantificata sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato, fatta salva la possibilità di verifica incrociata con eventuale documentazione cartacea in caso di controversie.

In caso di eventuale controversia che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili al Concessionario, il Comune, fatta salva l'applicazione delle eventuali penali, avrà diritto di ottenere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte.

Tutti gli importi fatturati saranno assoggettati alle norme in materia di Iva vigenti al momento della fatturazione.

Il Comune provvederà ad emettere, verificata la correttezza della fatturazione, i mandati di pagamento entro i termini di legge dalla data di ricevimento della fattura (farà vedere la data di protocollo dell'Ente Comunale).

Il rischio di impresa è posto a carico del Concessionario.

Il Concessionario, dichiarando all'atto di presentazione dell'offerta, remunerativa la stessa, riconosce ed accetta che tutte le clausole e condizioni previste nel capitolato e nei restanti documenti di gara (nonché le offerte migliorative presentate in sede di gara ed accettate dal Comune), abbiano carattere di necessità.

Pertanto il Concessionario non potrà sollevare eccezioni di sorta in merito all'esecuzione della concessione stessa.

## **ART. 17 CAUZIONI**

### **CAUZIONE PROVVISORIA:**

1. L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "GARANZIA PROVVISORIA", pari al 2 per cento del valore d'appalto, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

2. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

3. La garanzia fideiussoria di cui al punto 1 a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

4. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

5. La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

6. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

7. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n.1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai

periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

8. L'offerta deve altresì essere corredata, a pena di esclusione, dall'IMPEGNO DI UN FIDEIUSSORE, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 del codice degli appalti (D.Lgs. 50/2016), qualora l'offerente risultasse affidatario.

9. La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al punto 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

#### **CAUZIONE DEFINITIVA:**

1. L'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del Codice degli Appalti, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più al Concessionario rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso il Comune. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante ed il Comune possono richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al Concessionario. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del codice degli Appalti, per la garanzia provvisoria;

2. Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento del servizio nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio. Il Comune può incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto aggiudicatario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione della concessione.

3. La mancata costituzione della garanzia di cui al suddetto punto 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

4. La garanzia fideiussoria di cui al punto 1 a scelta del Concessionario può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

5. La garanzia di cui al punto 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino a dodici mesi dalla data di ultimazione del servizio risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del concessionario, degli stati di avanzamento dei servizi o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.
6. Il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione del certificato di verifica di conformità e l'assunzione del carattere di definitività del medesimo.
7. Le fideiussioni devono essere conformi allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze.
10. In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese".
11. per quanto attiene alla garanzia definitiva trova applicazione l'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

#### **ART. 18 CONTRATTO**

Il vincolo giuridico consegue esclusivamente alla stipula del contratto, costituendo il provvedimento di aggiudicazione provvisoria e definitiva solamente l'atto con il quale si individua l'offerente migliore con cui l'ente stipulerà il successivo contratto. L'aggiudicazione del servizio di cui trattasi s'intende condizionata all'osservanza del D.P.R. 03.06.1998, n. 252

Il contratto che a seguito dell'aggiudicazione definitiva verrà stipulato sarà redatto in forma pubblica amministrativa. Tutte le spese di quest'ultimo, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa.

È vietata in tutto o in parte la cessione del contratto.

Il Concessionario si impegna ad accettare l'avvio della concessione nella data che verrà indicata dal Comune anche sotto riserva di legge nelle more della stipula del contratto.

Per quanto attiene alle modifiche di contratto durante il periodo di efficacia, la sospensione, la risoluzione, il recesso dal contratto, trovano applicazione gli art. 106, 107, 108 e 109 del D.Lgs 50/2016.

Nei casi individuati dall'art. 110 del D.Lgs 50/2016 (fallimento dell'esecutore, liquidazione coatta, concordato preventivo, procedura di insolvenza concorsuale, liquidazione, risoluzione del contratto, recesso ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter del D.Lgs 159/2011, dichiarazione di inefficacia del contratto, ecc.), trovano applicazione le misure nell'articolo stesso indicate.

#### **ART. 19 PENALITA'**

Poiché il servizio oggetto della presente concessione è da ritenersi di pubblica utilità, il Concessionario non può sospendere per nessuna ragione, né effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

**Sono previste le seguenti penalità:**

- a) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per i pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dall'impresa o spontaneamente dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): da € 300,00 fino a € 4.000,00 per ciascuna violazione
- b) mancato rispetto dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa: da € 150,00 fino a € 2.000,00 per ciascuna violazione
- c) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense: da € 150,00 fino a € 1.500,00 per ciascuna violazione
- d) fornitura di pasti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato o di pasti per quantità, e/o qualità, e/o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato: da € 300,00 fino a € 3.000,00 per ciascuna violazione
- e) fornitura di pasti in numero inferiore a quanto necessario senza immediata reintegrazione: da € 250,00 fino a € 2.500,00 per ciascuna violazione

- f) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato il quale non abbia compromesso lo svolgimento del servizio: da € 300,00 € 1.000,00 per ciascuna violazione
- g) preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato il quale abbia compromesso lo svolgimento del servizio: €. 3.000,00 per ciascuna violazione
- h) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti, alle condizioni igienico/sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali: da € 500,00 fino a € 2.000,00 per ciascuna violazione
- i) ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del capitolato desumibili direttamente o indirettamente dal capitolato stesso, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: da € 100,00 fino a € 3.000,00 per ciascuna violazione
- j) mancato rispetto della manutenzione programmata, che non comprometta la sicurezza degli impianti: da € 300,00 fino a € 3.000,00 per ciascuna violazione;
- k) mancato rispetto della manutenzione programmata, che comprometta la sicurezza degli impianti: da € 500,00 fino a € 5.000,00 per ciascuna violazione; la mancata manutenzione programmata che possa compromettere la sicurezza degli impianti. Il caso di danno agli impianti, non sanato, è causa di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità del Concessionario

Il Responsabile Unico del Procedimento formula la contestazione al Concessionario, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al Comune. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, il Comune su proposta del responsabile del procedimento procede all'applicazione delle previste penali, fatta salva la possibilità, in caso di grave inadempimento, di dichiarare risolto il contratto.

L'esatta quantificazione delle penali applicate verrà individuata in base alla natura e alla gravità dell'inadempimento, alle circostanze di fatto, al ripetersi dell'inadempimento, alle controdeduzioni ed alle giustificazioni eventualmente comunicate dal Concessionario e potrà essere graduata fino al massimo sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Fra le gravi inadempienze contrattuali rientra il verificarsi di un numero superiore a 3 (tre) inadempienze, durante lo stesso anno scolastico, le quali abbiano comportato l'applicazione di una penale superiore ad euro 300,00 per ciascun evento.

Il Comune, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste o qualora l'inadempimento, seppur accertato, risulti irrilevante, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per il Comune e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni).

In caso di situazioni sanabili, fatta salva l'applicazione delle penali e dell'eventuale maggior danno, il responsabile unico del procedimento, assegna al Concessionario un termine di adempimento, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro il quale il Concessionario deve eseguire le prestazioni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente capitolato, addebitando all'impresa affidataria del servizio i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di € 5.000,00.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria, l'onere da porre a carico dell'appaltatore è determinato anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa il servizio ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'articolo 110, comma 1. Del D.Lgs 50/2016

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune ed il Concessionario non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

#### **Art. 20 SPESE DI PUBBLICAZIONE**

Per quanto attiene al rimborso delle spese di pubblicazione per parte dell'aggiudicatario alla stazione appaltante, trova applicazione il disposto del D.Lgs 50/2016.

Le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

#### **ART. 21 DOMICILIO**

Il Concessionario è obbligato a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente la concessione, comprese contestazioni, penalità e diffide.

#### **ART. 22 CONTROVERSIE**

Qualunque contestazione o vertenza tra le parti non composta per via bonaria dovrà essere risolta per via giudiziaria. Competente sarà il foro di Novara.

#### **ART. 23 TRACCIABILITA'**

Ai sensi di quanto stabilito dall'articolo 3 della legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei pagamenti, la presente concessione è sottoposta all'attribuzione del codice C.I.G. ed a tutti gli oneri derivanti dalla citata normativa, tra cui gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta legge. Il concessionario, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al sopra citato art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 ne deve dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante o l'amministrazione concedente.

il concessionario si impegna altresì ad inserire la seguente dichiarazione nei contratti eventualmente stipulati con subcontraenti:

*"Art. (...) (Obblighi del subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari*

- 1) L'impresa (...) in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del rapporto di fornitura instaurato con il Comune di Castelletto Sopra Ticino, identificato con il CIG n....., assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.*
- 2) L'impresa (...) in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione al Comune di Castelletto Sopra Ticino della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.*
- 3) L'impresa (...) in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto al Comune di Castelletto Sopra Ticino."*

Il Concessionario si impegna a comunicare immediatamente al Comune, pena la risoluzione di diritto del contratto, ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi. Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

Il Concessionario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13.08.2010, n. 136 e s.m.i. sia nei rapporti verso il Comune sia nei rapporti con gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

Il Concessionario si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso Poste Italiane S.P.A. dedicati alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate.

Ferme restando le altre ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il Codice Identificativo Gara (CIG).

L'inadempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L.136/2010 e s.m.i., costituisce grave inadempimento contrattuale. Il Comune in detta evenienza provvederà altresì ad informandone la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Novara.

#### **ART. 24 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003 e s.m.i., si informa che tutti i dati forniti dal Concessionario saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e del successivo servizio e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Ai sensi del suddetto decreto, il Concessionario è responsabile del trattamento dei dati che in ragione dello svolgimento del servizio necessariamente acquisirà e, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio;
- dovrà limitarsi a trattare i soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario per le operazioni indispensabili alla tutela e all'incolumità fisica dei minori;
- non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto.

Il Concessionario dovrà, altresì, adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

#### **ART. 25 DISPOSIZIONI FINALI**

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia, ivi incluso il Codice Civile ed il PAN GPP.

Il Concessionario è pertanto tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, salute, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno durante la durata della concessione emanate.

Saranno a carico del Concessionario tutte le spese di contratto, quelle di bollo, di registro, di quietanza e di diritti di segreteria, nonché i costi bancari connessi alle liquidazioni.