



COMUNE DI VIGNATE

CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

VIA ROMA 19 – 20060 VIGNATE

www.comune.vignate.mi.it

**Capitolato d'oneri
per la concessione del servizio di
ristorazione scolastica e servizi correlati,
periodo 01/09/2019-31/08/2022**

CIG 771853830E



IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Rosanna COLLODI

Documento informatico con firma digitale (art. 24 del D. Lgs. n. 82 del 07/03/2005)

Indice

ARTICOLO 1.	DEFINIZIONI	10
ARTICOLO 2.	OGGETTO DELLA CONCESSIONE	10
ARTICOLO 3.	DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA	14
ARTICOLO 4.	VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE E COSTO UNITARIO DEL PASTO	14
ARTICOLO 5.	DURATA DELLA CONCESSIONE	14
ARTICOLO 6.	MODALITA' D'AGGIUDICAZIONE	14
ARTICOLO 7.	OBBLIGHI DEL CONCEDENTE	15
ARTICOLO 8.	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	15
ARTICOLO 9.	CARTA DEL SERVIZIO E QUESTIONARIO GRADIMENTO	18
ARTICOLO 10.	CORRISPETTIVI TARIFFARI	18
ARTICOLO 11.	ROYALTIES	18
ARTICOLO 12.	GESTIONE AUTOMATIZZATA AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL SERVIZIO	19
ARTICOLO 13.	MOROSITA' E MANCATO PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO	21
ARTICOLO 14.	MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO	21
ARTICOLO 15.	REVISIONE DEL PREZZO	22
ARTICOLO 16.	TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI	22
ARTICOLO 17.	CAUZIONE	23
ARTICOLO 18.	DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO A TERZI E SUBAPPALTO	23
ARTICOLO 19.	RESPONSABILITA'	23
ARTICOLO 20.	SCIOPERI	24
ARTICOLO 21.	ASSICURAZIONI	24
ARTICOLO 22.	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI	24
ARTICOLO 23.	PENALITA'	25
ARTICOLO 24.	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	26
ARTICOLO 25.	EFFETTI DELLA RISOLUZIONE	27
ARTICOLO 26.	REVOCA DELLA CONCESSIONE	27
ARTICOLO 27.	RINUNCIA DELLA CONCESSIONE	27

ARTICOLO 28.	CONTROVERSIE	27
ARTICOLO 29.	DOTAZIONE PER LA CONCESSIONE	27
ARTICOLO 30.	CONSEGNA DEGLI IMMOBILI, ARREDI, MACCHINE ED IMPIANTI CON STESURA INVENTARIO	27
ARTICOLO 31.	MANUTENZIONE DEI BENI CONCESSI	28
ARTICOLO 32.	ADEGUAMENTO, INTEGRAZIONE E SOSTITUZIONE DI ATTREZZATURE E IMPIANTI	30
ARTICOLO 33.	TEMPO UTILE PER L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE	30
ARTICOLO 34.	RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE E DEGLI UTENSILI	
ARTICOLO 35.	DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO	31
ARTICOLO 36.	VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE	31
ARTICOLO 37.	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI CONDUZIONE MANUTENZIONE IMPIANTO DI RISCALDAMENTO	31
ARTICOLO 38.	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI DISINFESTAZIONE E DERRATTIZZAZIONE	32
ARTICOLO_39.	PROGETTO ANTISPRECO	32
ARTICOLO 40.	MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI SERVIZI IGIENICI PRESSO MENSA SCOLASTICA	
ARTICOLO 41.	DOCUMENTI FINALI	32
ARTICOLO 42.	NORMATIVE_E PRESCRIZIONI TECNICHE	32
ARTICOLO 43.	DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	33
ARTICOLO 44.	OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI	33
ARTICOLO 45.	TRATTAMENTO_DATI PERSONALI	33
ARTICOLO 46.	TIPOLOGIA DELL'UTENZA E NUMERO DEI PASTI	33
ARTICOLO 47.	CALENDARIO	35
ARTICOLO 48.	ORARI, SEDI E MODALITA' DI CONSUMO DEI PASTI	35
ARTICOLO 49.	CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	37
ARTICOLO 50.	APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	38
ARTICOLO 51.	MANIPOLAZIONE E COTTURA	40
ARTICOLO 52.	TRASPORTO_PASTI ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA	44
ARTICOLO 53.	PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA, D.O.P., I.G.P.	44
ARTICOLO 54.	MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA, D.O.P., I.G.P	
ARTICOLO 55.	MENU' E COMPOSIZIONE DEL PASTO	46
ARTICOLO 56.	DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO	47
ARTICOLO 57.	ORGANICO-PRESCRIZIONI GENERALI	49
ARTICOLO 58.	DIRETTORE DEL SERVIZIO MENSA	50

ARTICOLO 59.	CAPO CUOCO RESPONSABILE	51
ARTICOLO 60.	RESPONSABILE DEL SERVIZIO DIETETICO	51
ARTICOLO 61.	ALTRE_FIGURE PROFESSIONALI	51
ARTICOLO 62.	RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	53
ARTICOLO 63.	PULIZIE	53
ARTICOLO 64.	DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	56
ARTICOLO 65.	NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO	56
ARTICOLO 66.	IMPIEGO DI ENERGIA	56
ARTICOLO 67.	SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	56
ARTICOLO 68.	PIANO DI EVACUAZIONE	57
ARTICOLO 69.	DIRITTO DI CONTROLLO DEL CONCEDENTE	57
ARTICOLO 70.	ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	57
ARTICOLO 71.	METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'	58
ARTICOLO 72.	CONTROLLO_DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA	58
ARTICOLO 73.	IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO	58
ARTICOLO 74.	AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HAZARD ANALISYS CRITICAL CONTROL POINTS - HACCP)	58
ARTICOLO 75.	CONTROLLO DI QUALITA' DA PARTE DEL CONCESSIONARIO	59
ARTICOLO 76.	CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI	59
ARTICOLO 77.	CONTESTAZIONI	59
ARTICOLO 78.	RILIEVI DEL CONCESSIONARIO	59
ARTICOLO 79.	RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO	60

TITOLO I. INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

ARTICOLO 1. DEFINIZIONI

Al fine del presente capitolato si intende per "concessionario" l'operatore economico risultato aggiudicatario della concessione ed in forza della quale assume la gestione del servizio di ristorazione scolastica e dei servizi correlati del Comune di VIGNATE.

Per "concedente" si intende l'amministrazione comunale di VIGNATE, che dà in concessione la gestione del servizio di mensa scolastica e degli altri servizi correlati.

Il concedente intende affidare al concessionario, ai sensi dell'art. 164 del D. Lgs n. 50/2016 la concessione del servizio di refezione scolastica e degli altri servizi correlati, come descritto nel successivo capitolo del presente documento.

ARTICOLO 2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica, in tutte le sue fasi di approvvigionamento derrate, stoccaggio, conservazione derrate, preparazione, confezionamento, trasporto interno al centro scolastico e somministrazione dei pasti destinati alle varie tipologie di utenti, la rilevazione dei pasti e la riscossione delle tariffe a carico dell'utenza e degli altri servizi correlati secondo le specifiche modalità fissate nel presente capitolato e nei suoi allegati, comprendendosi specificamente:

- A) l'approvvigionamento, preparazione, apparecchiatura, scodellamento e la distribuzione pasti presso il centro cottura in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato, i giorni festivi o di vacanza, di un pasto giornaliero (incluse diete speciali) agli alunni della **SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO**, ai relativi **insegnanti, personale docente ed adulti autorizzati** che possono usufruire della mensa scolastica; la somministrazione gratuita della frutta per l'intervallo di metà mattina a tutti gli alunni di tutte le classi della Scuola Primaria, dal lunedì al venerdì, comprese le classi a tempo modulo nei giorni di frequenza solo mattutina o senza consumo del pranzo; la frutta verrà servita agli alunni della Scuola Sec. I grado ogni giorno al termine del pranzo; somministrazione delle merende pomeridiane per gli iscritti al servizio post-scuola; la fornitura delle merende destinate agli utenti del doposcuola è **compresa nel costo pasto unitario giornaliero**. Sparecchiatura e sanificazione di tutti gli spazi utilizzati a carico del Concessionario.
- B) l'approvvigionamento, preparazione dei pasti presso il centro cottura con successivo trasporto idoneo, apparecchiatura e somministrazione con servizio al tavolo completo presso le singole classi della **SCUOLA DELL'INFANZIA**, sita a pochi metri dal centro di cottura di cui al sub.A), in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza, di un pasto giornaliero (incluse diete speciali) ai bambini ed 1 insegnante per classe ovvero secondo la normativa vigente; somministrazione **gratuita** della frutta per l'intervallo di metà mattina a tutti gli alunni e delle merende pomeridiane destinate agli utenti del doposcuola che dovranno essere somministrate senza costi aggiuntivi. Seguirà sparecchiatura, pulizia di tavoli, sedie e spazzatura del pavimento in tutte le classi e altri spazi utilizzati presso la Scuola dell'Infanzia Statale a carico del Concessionario
- C) l'approvvigionamento, la preparazione dei pasti (incluse diete speciali) presso il centro di cottura dell'ASILO NIDO COMUNALE oltre alla porzionatura e distribuzione presso i refettori dell'asilo nido in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza, di un pasto ai bambini iscritti all'asilo nido ed educatrici aventi diritto, secondo il calendario educativo definito annualmente dal Concedente; somministrazione dello spuntino ore 9.00, della frutta per l'intervallo di metà mattina e delle merende pomeridiane con **costi compresi nel costo del pasto unitario giornaliero**. Sparecchiatura tavoli del refettorio in capo al Concessionario.

- D) l'approvvigionamento, la preparazione, la somministrazione e la distribuzione in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato ed i giorni festivi, di un pasto (incluse diete speciali) agli **ADULTI AUTORIZZATI (dipendenti comunali – indicativamente nr. 10 utenti presunti nelle giornate con rientro di lunedì, mercoledì e giovedì - e docenti fuori servizio)** che usufruiscono della mensa consumando il pasto presso il refettorio della mensa centralizzata e secondo il calendario solare. Sparecchiatura e sanificazione di tutti gli spazi utilizzati a carico del Concessionario.
- E) l'approvvigionamento e la preparazione, attraverso contenitori termici forniti dal Concessionario ed in recipienti monodose a perdere, in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato e i giorni festivi, secondo il calendario solare, di un pasto (incluse diete speciali) alle persone autorizzate ed assistite dal servizio sociale comunale con **PASTO A DOMICILIO (ANZIANI ED AUTORIZZATI)**. La consegna a domicilio è a carico del Concedente.
- F) l'approvvigionamento, la preparazione, la somministrazione e la distribuzione presso il refettorio centrale nei mesi estivi, escluso il sabato e i festivi, di un pasto (incluse diete speciali) ai bambini e al personale del **CENTRO ESTIVO COMUNALE (CRE) e SCUOLE VACANZE**, secondo i relativi calendari definiti dal Concedente; somministrazione della frutta per l'intervallo di metà e delle merende destinate agli utenti iscritti al doposcuola del CRE, **comprese nel costo pasto unitario giornaliero**. Sparecchiatura e sanificazione di tutti gli spazi utilizzati a carico del Concessionario.
- G) l'approvvigionamento, la preparazione, la somministrazione e la distribuzione del pasto presso il centro cottura centralizzato in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato ed i giorni festivi, di un pasto (incluse diete speciali) agli **UTENTI AUTORIZZATI PER ALTRI SERVIZI NON COMUNALI (es. ORATORIO FERIALE, CAMPUS SPORTIVO, BIELORUSSI, ETC.)** che potranno usufruire del servizio previa autorizzazione del Comune di Vignate e dietro il pagamento di Royalties (vedi successivo art.11) da parte del Concessionario al Concedente; sparecchiatura e sanificazione di tutti gli spazi utilizzati a carico del Concessionario.
- H) l'allestimento di tutti i refettori oltre alla **SANIFICAZIONE a fine giornata dei due centri cottura, dei refettori e di tutti i locali**, compresi quelli siti presso la scuola dell'infanzia statale e asilo nido, utilizzati per la distribuzione dei pasti; **PULIZIA** dei bagni siti nel refettorio centrale, con costante reintegro del relativo materiale di consumo, quale sapone, salviette di carta, carta igienica, etc.
- I) l'assunzione della responsabilità in materia di sicurezza sul luogo del lavoro secondo quanto previsto dal D. Lvo 81/2008 e successive modifiche.
- J) **la GESTIONE INFORMATIZZATA** delle ISCRIZIONI ON-LINE e presenze giornaliera; riscossione corrispettivi a carico degli utenti che usufruiscono del servizio ristorazione (ad esclusione degli iscritti all'asilo nido comunale, Centro Estivo Comunale, insegnanti statali in servizio) **mediante sistema di pre-pagato**, da considerare acconto del corrispettivo dovuto per l'erogazione del servizio agli alunni; il costo dei pasti relativi ai bambini dell'Asilo Nido Comunale, Centro Estivo Comunale, insegnanti statali in servizio autorizzati verranno interamente fatturati al Concedente; gestione solleciti e recupero di eventuali crediti di utenti non riconosciuti dal Concedente come casi sociali. Il Concessionario dovrà individuare e garantire una modalità di verifica efficace che consenta al Concedente di controllare **giornalmente** il numero dei pasti erogati, allo scopo di determinare gli importi a proprio carico, derivanti dal differenziale tra la riscossione delle somme a carico dell'utente secondo l'ISEE, in forza della struttura tariffaria applicata allo stesso, ed il costo pasto risultante dall'aggiudicazione. Valutazione, ammissibilità e registrazione ISEE consegnati dalle famiglie con conseguente personalizzazione del costo pasto.

- K) **la MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA** dei macchinari, delle attrezzature ed arredi del centro di cottura e refettorio, del centro di cottura presso l'Asilo Nido Comunale e Scuola dell'Infanzia; celle frigorifere, impianto di condizionamento della cucina dell'asilo nido comunale. Sostituzioni ed implementazioni di quanto sopra che si rendessero necessarie, presso le 3 sedi interessate, per tutta la durata della concessione.
- L) **la MANUTENZIONE ORDINARIA** opere edili dei locali ed impianti assegnati in uso, con la prescrizione di almeno una tinteggiatura biennale per quanto riguarda tutti gli ambienti di cucina (area di preparazione e conservazione merci) e almeno triennale per quanto concerne le aree di consumo del pasto (refettori).
Nella manutenzione ordinaria rientrano gli interventi di spurgo degli scarichi fognari dell'edificio presso la Mensa Comunale di Via Deledda, da prevedere almeno due volte l'anno, ovvero ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità per il regolare funzionamento degli scarichi esistenti.
- M) **RIMBORSO** al Concedente di **tutte le UTENZE** (gas-metano, acqua, elettricità, telefono, fax) della mensa centralizzata, previa richiesta annuale da parte del Concedente; il pagamento dovrà avvenire entro 60 giorni dal ricevimento della suddetta comunicazione. Sono posti a carico del Concessionario gli importi relativi alla **tassa rifiuti (TARI)** ed ai tributi servizi indivisibili **(TASI)**.
- N) **FORNITURA E SOSTITUZIONE** di tutte le **ATTREZZATURE, UTENSILI ED OGNI MATERIALE NECESSARIO** per la produzione dei pasti, del materiale di consumo, di stoviglie, bicchieri e posate, sacchi per rifiuti, indicati nell'"Allegato 1".
- O) **PIANO GESTIONALE** indicante le modalità di **AFFLUENZA DELL'UTENZA** al fine di garantire l'utilizzo ottimale degli spazi del refettorio della mensa centralizzata, nel rispetto della normativa vigente, che determini un affollamento massimo contemporaneo di nr. **300 soggetti**;
- P) **ASSORBIMENTO DEL PERSONALE IN SERVIZIO CON PRECEDENTE GESTORE** a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'operatore economico subentrante (Consiglio di Stato , V, 15 giugno 2009 n.3900; Parere AVCP n.44/2010 e delibera AVCP n.97/2012, Sentenza TAR Lombardia Milano – Sezione IV – 22.3.2018 n.936).
In particolare dovrà essere garantito a detto personale il trattamento economico e professionale che non potrà essere inferiore a quello complessivamente maturato, al momento del passaggio compresa l'anzianità di servizio e il trattamento economico accessorio corrispondente alle varie professionalità.
- Q) **CONDUZIONE E MANUTENZIONE PROGRAMMATA** con assunzione della responsabilità di "Terzo Responsabile" ai sensi del D.P.R. n.74/2013 per l'impianto di riscaldamento installato presso il centro di cottura/mensa scolastica di Via Deledda, che è costituita da un gruppo termico composto da moduli da 75 kw in cascata a condensazione gestiti in sequenza di cascata, e scambiatore primario - N. 1 bollitore da lt. 1000 collegato alla caldaia e n. 1 bollitore con bruciatore.
- R) **PROGETTO ANTISPRECO** che preveda la possibilità per il Comune di Vignate di destinare i pasti non utilizzati dall'utenza a persone indigenti e bisognose di Vignate, individuate ed autorizzate dai Servizi Sociali del Comune.
- S) **MANUTENZIONE STRAORDINARIA** dei servizi igienici presenti presso il centro cottura/mensa scolastica di Via Deledda.

La fornitura delle derrate dovrà essere effettuata tenendo conto delle attrezzature, degli spazi disponibili per la conservazione delle derrate e dei menù vigenti.

Alla scadenza del contratto le attrezzature e le stoviglie fornite dall'impresa resteranno di proprietà dell'amministrazione comunale senza ulteriori oneri per la medesima.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e condizioni di cui ai seguenti articoli e secondo le specifiche tecniche contenute negli allegati di seguito elencati, che formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato d'oneri:

allegato A/1 - Ubicazione;

allegato A/2 - Elenco Attrezzature;

allegato A/3 - Numero pasti annui del 2017 e piano di affluenza classi al refettorio – a.s. 2017/2018;

allegato A/4 - Menù stagionali in vigore approvati dalla Commissione Mensa;

allegato A/5 - Limiti microbiologici;

allegato A/6 - Grammature;

allegato A/7 - Tabelle merceologiche;

allegato A/8 - Linee guida "MANGIAR SANO A SCUOLA" – Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica a cura di ATS CITTA' METROPOLITANA di MILANO Dipartimento di Prevenzione Medico e s.m.i.

allegato A/9 - Linee guida ATS "PAPPA AL NIDO" - Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nei Nidi d'Infanzia a cura di ATS CITTA' METROPOLITANA di MILANO Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione S.S. Igiene Nutrizione e s.m.i.;

allegato A/10 - Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità dell'1/8/2002 n. 14833 e s.m.i.

allegato A/11 - Pulizia e igiene degli spazi;

allegato A/12 - Interventi di manutenzione;

allegato A/13 - Documento di valutazione dei rischi da interferenze (Duvri);

Allegato A/14 - Tabella descrizione del personale attuale;

Allegato A/15 - Planimetria con individuazione area in gestione;

Allegato A/16 - Piano Economico Finanziario

Allegato A/17 - Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la fornitura di derrate alimentari

L'oggetto del servizio di refezione scolastica può essere riassunto nei seguenti punti:

- a. valorizzare la fase di consumo del pasto a scuola, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e le famiglie;
- b. contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù corretti ed equilibrati da un punto di vista nutrizionale e mediante la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali ed alla varietà e ricchezza dei gusti;
- c. favorire una corretta alimentazione anche durante l'età anziana valorizzando il pasto come strumento di prevenzione delle malattie e mantenimento dello stato di salute;
- d. introdurre e rispettare criteri finalizzati a ridurre gli impatti ambientali degli acquisti di derrate, materiali di consumo e di pulizia, tenendo conto del ciclo di vita, al fine di ridurre l'uso di risorse naturali, i rifiuti prodotti, le emissioni inquinanti generate ed in generale i pericoli ed i rischi per l'ambiente legati ad un prodotto o servizio, secondo le indicazioni generali del Piano d'azione nazionale per il **Green Public Procurement GPP (PAN GPP)**.

Si ribadisce inoltre che le prestazioni vengono rese con assunzione di rischio e completa esecuzione dell'obbligazione da parte del Concessionario.

Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità e non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato, se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in argomento è da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'Art. 1 della Legge 12 giugno 1990 n.146, con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero.

ARTICOLO 3. DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Il numero dei pasti annuo per tutte le categorie di utenza è indicato nell'allegato A/3, con riferimento a quelli consumati nell'anno scolastico 2017/2018, risulta di n. 111.000.

Il numero dei pasti, totale relativo a ciascuna tipologia d'utenza è "indicativo" e si dovrà considerare la discontinuità del numero degli utenti nei diversi giorni della settimana in ragione dei rientri pomeridiani.

Non è fissato alcun numero minimo di pasti da garantire da parte del Concedente, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente, mentre il Concessionario dovrà poter garantire i pasti secondo le capienze massime delle sale di refezione, anche per più turni.

ARTICOLO 4. VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE E COSTO UNITARIO DEL PASTO

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 26 del D. Lgs. n. 81/2008, i costi relativi alla sicurezza per l'intera durata della concessione vengono stimati in € 7.000,00 e quindi non saranno soggetti a ribasso.

L'importo complessivo per i 3 (tre) anni di concessione e posto a base di gara sarà quindi di **€ 1.658.340,00** (unmilionesecentosessantacinquetrararanta/00 euro) **di cui € 7.000,00** per oneri per la sicurezza oltre IVA, basato su un costo unitario di riferimento del pasto pari a € 4,98 oltre IVA dei quali € 0,02 riferiti al rischio di interferenza, non soggetti a ribasso.

Il Concedente potrà introdurre tariffe agevolate in funzione di frequenza, nel nucleo familiare, di più figli che usufruiscono contemporaneamente della refezione di una delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Vignate a partire dal secondo figlio e successivi.

Il Concedente comunicherà a tempo debito al Concessionario la decisione in relazione all'applicazione delle tariffe agevolate.

ARTICOLO 5. DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha la durata di tre anni a decorrere dal 01/09/2019 al 31/08/2022, come previsto nel contratto, o dal provvedimento di inizio del servizio, nelle more della stipula dello stesso.

Il Concessionario è comunque tenuto ad assicurare il servizio oltre il termine di scadenza del contratto, nelle more delle procedure per nuovo affidamento, per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali dell'appalto scaduto. In ogni caso la proroga è subordinata all'ottenimento del titolo rilasciato dal Concedente.

Alla scadenza dell'appalto il Concedente si riserva la facoltà di procedere ai sensi del Decreto Legislativo n.50/2016 e s.m.i. - art.63.5.

ARTICOLO 6. MODALITA' D'AGGIUDICAZIONE

Il Concedente definirà la scelta del contraente il servizio di ristorazione scolastica con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (ai sensi dell'Art. 95 del D. Lgs 50/2016, in accordo alle modalità descritte sul disciplinare di gara.

TITOLO II. ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ARTICOLO 7. OBBLIGHI DEL CONCEDENTE

Il concedente si obbliga a:

- a) provvedere alla fornitura dell'acqua, del gas-metano, dell'energia elettrica e del riscaldamento; il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione. Tutte le spese per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, per energia elettrica, acqua, gas, saranno a carico dell'amministrazione concedente, non essendo disponibile un sistema di misurazione di consumo dedicati alle utenze dei centri cottura e dei refettori, rispetto alla rete complessiva servente i plessi scolastici; con cadenza annuale verrà richiesto al Concessionario il rimborso delle spese sostenute per le utenze;
- b) verificare a campione i requisiti degli utenti richiedenti la tariffa ridotta per appartenenza a fascia ISEE definita;
- c) provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, depositati dal concessionario nei raccoglitori idonei, in luoghi stabiliti dall'amministrazione e secondo il calendario e le norme in materia di rifiuti solidi urbani vigenti, che saranno comunicati dall'ente al concessionario;
- d) provvedere alla manutenzione straordinaria dei soli locali ed impianti, escludendosi le attrezzature;

ARTICOLO 8. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario assume i seguenti obblighi e doveri:

- a) provvedere all'integrazione, fornitura e/o sostituzione del materiale, stoviglie, attrezzature ed impianti (Allegato A/1);
- b) provvedere all'organizzazione, preparazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri, compreso il trasporto interno al Centro Scolastico, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
- c) provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta del Comune la documentazione relativa al fine del controllo sulla natura certificata dei fornitori e del profilo qualitativo delle derrate alimentari ed in particolar modo quella relativa ai prodotti biologici;
- d) provvedere alla pulizia e sanificazione a fine giornata dei due centri cottura, dei refettori e di tutti i locali, compresi quelli siti presso la scuola dell'infanzia statale, utilizzati per la distribuzione dei pasti;
- e) provvedere alla pulizia dei bagni siti nel refettorio centrale presso la mensa di Via Deledda, con reintegro del relativo materiale di consumo;
- f) provvedere al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa verso l'ente concedente, che gravano o potranno gravare in qualsiasi momento per il concessionario del servizio per gli impianti o per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato e per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- g) provvedere al rimborso annuale delle utenze relativa alla fornitura di energia elettrica, gas metano e acqua potabile, previa rendicontazione annuale da parte del Concedente;
- h) provvedere al pagamento della TARI e TASI;
- i) provvedere al rimborso di tutte le spese di pubblicazione degli atti di gara di gara;
- j) provvedere alle manutenzioni ordinarie e straordinarie nonché alla sostituzione di stoviglie, delle attrezzature e degli arredi, presenti presso le cucine, refettori e spazi accessori, con verbali di intervento da conservare presso ogni plesso rispettando la periodicità degli interventi eseguiti come da normativa vigente. Ogni intervento straordinario del concessionario dovrà essere comunicato in via preventiva al Concedente, al fine delle necessarie verifiche; gli interventi dovranno essere conformi a quanto indicato nell'allegato A/12;
- k) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali ed impianti assegnati in uso, con la prescrizione di almeno una tinteggiatura biennale per quanto riguarda tutti gli ambienti di cucina (area di preparazione e conservazione merci) e almeno triennale per quanto concerne le aree di consumo del pasto (refettori);
- l) usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, comprese le stoviglie, e quant'altro sia strumentale alla concessione con la cura e diligenza proprie del "buon padre di famiglia", nonché mantenere e riconsegnare i beni stessi al momento della cessazione della concessione in stato di conservazione funzionante, salvo il deterioramento dovuto all'uso normale;

- m) provvedere con mezzi idonei al trasporto dei pasti dalle cucine ai vari punti di distribuzione;
- n) provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni e alla dotazione dei documenti sanitari richiesti dalla normativa vigente nel rispetto del Contratto nazionale del lavoro (CCNL Turismo parte speciale "Ristorazione collettiva"), relativamente al personale posto alle sue dipendenze;
- o) fornire gli indumenti di lavoro e relativi DPI (Dispositivi di protezione individuale ai sensi del D. Lgs. 81/08 e s.m.i.) al personale di servizio in numero adeguato;
- p) impegnarsi ad assicurare l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni del servizio mensa, impedendo nei locali preposti al servizio qualsiasi riunione o affissione che possa ostacolare detto svolgimento;
- q) impegnarsi ad approvvigionarsi da fornitori in possesso di regolare Manuale di autocontrollo igienico sanitario (ai sensi del Reg. Ce 852/2004);
- r) provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo ordinario, dei detersivi, degli strofinacci e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali, delle attrezzature e per il lavaggio delle stoviglie;
- s) provvedere all'approvvigionamento dei tovaglioli di carta e dell'altro materiale di consumo necessario al servizio di somministrazione;
- t) provvedere all'erogazione di n.5 rinfreschi in occasione di eventi pubblici organizzati dal Concedente;
- u) segnalare tempestivamente eventuali problematiche strutturali in modo tale da consentire al Concedente di provvedere per quanto di competenza;
- v) provvedere all'esecuzione di eventuali opere di manutenzione ordinaria e straordinaria, ordinate dall'ATS o da altri organi competenti in materia di sicurezza e salute sul lavoro, igienico sanitaria, dandone comunicazione al Concedente;
- w) provvedere alla presentazione della SCIA per l'attività di produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze/prodotti alimentari per l'esercizio di mense;
- x) utilizzare le cucine e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto della concessione, salvo previa specifica autorizzazione del Concedente;
- y) fornire all'amministrazione comunale i documenti necessari onde consentire l'applicazione del regolamento CE 2707/00, modificato dal regolamento CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare il concessionario è tenuto a fornire le fatture/documenti di trasporto intestate al concessionario, indicanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per i pasti e le merende; devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento;
- z) affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno;
- aa) in caso di proclamazione di scioperi del personale del concessionario, questi deve darne comunicazione con un preavviso scritto al Concedente entro 5 (cinque) giorni dalla data prevista dello sciopero;
- bb) adottare tutte le misure previste nel documento programmatico della sicurezza per la gestione dei dati personali attinenti alle diete speciali e ai menù alternativi, secondo quanto previsto dal D. Lgs. n.196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento sulla Privacy 2016/6719;
- cc) custodire i locali e le aree di pertinenza con la diligenza del "buon padre di famiglia" ed accollarsi i lavori di manutenzione ordinaria degli stessi, previo accordo con l'amministrazione concedente;
- dd) attivare un sistema di monitoraggio del gradimento del pasto (questionari semplici per l'utenza, conteggio piatti non consumati, ecc...) con riscontro dei dati rilevati dall'Amministrazione comunale;
- ee) presentare certificazione attestante il non utilizzo di prodotti e loro derivati proveniente da colture geneticamente modificate (OGM), né carni di animali allevati con mangimi prodotti da tali colture;
- ff) riconoscere alla Commissione mensa il diritto di poter richiedere integrazioni e/o variazioni ai menù per migliorare la qualità e il gradimento dei pasti (tali variazioni non dovranno comportare modifiche al prezzo del pasto);

- gg) privilegiare prodotti tipici, DOP, IGP STG, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o a lotta integrata, prodotti locali, a Km 0 e a filiera corta, garantendo l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM);
- hh) il personale deve essere in numero adeguato per l'erogazione del servizio e così come espressamente specificato successivamente nel presente Capitolato;
- ii) formazione e aggiornamento periodici specifici per il personale sul Sistema di Autocontrollo: il personale deve essere in grado di attivare i protocolli in maniera impeccabile per garantire la gradibilità e salubrità delle preparazioni alimentari. Il concessionario si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità;
- jj) trasferimento delle risorse all'Ente in ordine alle competenze di cui all'art.113 comma 2 del Decreto Leg.vo n.50/2016 e s.m.i;
- kk) la conduzione e la manutenzione programmata dell'impianto di riscaldamento e produzione di acqua calda sanitaria installato presso il centro di cottura di Via Deledda nonché l'assunzione della competenza in qualità di "Terzo Responsabile" direttamente o mediante soggetto qualificato;
- ll) l'esecuzione di interventi di disinfestazione derattizzazione nei locali in uso della mensa scolastica di Via Deledda;
- mm) predisporre la Carta dei Servizi e il Questionario di gradimento.

Nel caso in cui il Concessionario ometta di eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria necessari alla conservazione e alla sicurezza e funzionalità dei beni concessi, l'Amministrazione Comunale, previa comunicazione scritta, potrà eseguirli d'ufficio con rivalsa delle spese sostenute.

Il Concessionario si impegna inoltre a non subappaltare qualsiasi attività, fatte salve le eccezioni previste dall'art. 174 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. così come quanto successivamente previsto dall'art.18 "Divieto di cessione del contratto a terzi e subappalto" del presente Capitolato.

ARTICOLO 9 CARTA DEL SERVIZIO E QUESTIONARIO DI GRADIMENTO

All'inizio di ogni anno scolastico il Concessionario si impegna, in collaborazione con il Settore Servizi alla Persona – Ufficio Istruzione a predisporre, curandone anche l'impaginazione, la stampa e la distribuzione via mail e/o in forma cartacea a ciascun alunno/genitore, insegnante, dipendente comunale e utenza diversa (anziani a domicilio) di una copia della "**Carta del servizio di ristorazione scolastica**" con presentazione del servizio e riportante i contatti, nominativo del direttore del servizio, orari di ricevimento, degli standard di qualità del servizio e informazioni sulle buone prassi riguardanti l'educazione alimentare.

Nella carta di servizio di ristorazione verranno compresi alcuni fogli, asportabili, contenenti un questionario di gradimento, predisposto dal Concessionario e consegnato al Concedente, a tutti gli utenti entro il mese di maggio di ciascun anno. Entro il mese di giugno il Concessionario elaborerà una relazione statistica dettagliata dei dati raccolti con consegna al Concessionario per la pubblicazione sul sito comunale.

ARTICOLO 10 CORRISPETTIVI TARIFFARI

I servizi oggetto del presente capitolato sono erogati a fronte di corrispettivi tariffari. Si prevede l'adeguamento annuale del prezzo in base all'incremento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo di beni e servizi per famiglie di operai e impiegati a livello nazionale, da applicarsi a partire dal secondo anno di concessione. La verifica di cui al precedente comma verrà effettuata con i criteri del comma 6 art.6 L. 537/1993 come sostituito dall'art. 44 L. 724/94.

ARTICOLO 11 ROYALTIES

Il Concessionario potrà utilizzare, previa autorizzazione del Concedente, il Centro Cottura per la preparazione dei pasti per altri Enti o soggetti privati esterni (es. Campus Sportivo di Vignate, Oratorio Feriale, Fondazione Ospiti Bambini Bielorussi), previa autorizzazione da parte del Comune di VIGNATE. In tal caso il Concessionario dovrà corrispondere al Concedente la somma di **€. 0,35 per ogni pasto preparato** secondo le modalità definite tra il Concessionario ed il Responsabile del Settore Servizi alla Persona. Il costo singolo del pasto da riconoscere al Concessionario è quello determinato in sede di gara.

ARTICOLO 12. GESTIONE AUTOMATIZZATA AMMINISTRATIVO-CONTABILE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà attivare un sistema interamente informatizzato, che copra dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla gestione degli incassi e dei pagamenti, inclusa quella degli insoluti e dei solleciti. Il Concessionario, a proprie spese, dovrà pertanto provvedere alla dotazione, all'avvio ed all'utilizzo di un sistema informatico efficiente finalizzato appunto alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato con lo scopo di ottimizzare la gestione amministrativo-contabile del servizio. Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà trasferire all'Amministrazione Comunale senza alcun onere aggiuntivo, la banca dati completa e documentata in formato digitale. Il Concessionario garantirà la gestione dei seguenti servizi, senza alcun costo aggiuntivo da parte del Comune:

- gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio;
- gestione dei dati informatici relativi all'utenza del servizio;
- verifica dei requisiti per l'attribuzione e conseguente gestione della corretta applicazione delle tariffe agevolate ISEE, ovvero nell'eventualità fosse introdotta la facoltà della riduzione di cui al precedente articolo 4);
- registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse ai centri di cottura;
- gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- calcolo e riscossione delle rette mediante sistema prepagato;
- gestione dei solleciti e trasmissione entro la fine del mese successivo della relativa rendicontazione mensile dei pagamenti, suddivisa per istituto, in formato elettronico leggibile dalla stazione appaltante;
- recupero di eventuali crediti da utenti inadempienti;
- emissione di documento per consentire l'eventuale deduzione fiscale per la Dichiarazione dei Redditi annuale;
- in caso di revisione delle tariffe da parte del Concedente, il Concessionario garantirà apposita campagna informativa sulle nuove modalità di tariffazione con ogni mezzo e scopo atto a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini.

Sono di pertinenza del Concedente le seguenti attività:

- supervisione del servizio;
- controllo dei dati provenienti dal Concessionario in merito all'attribuzione delle fasce ISEE di tutti gli utenti del servizio;
- determinazione di eventuali tariffe agevolate in funzione di frequenza, nel nucleo familiare, di più figli che usufruiscono contemporaneamente della refezione di una delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Vignate a partire dal secondo figlio e successivi.

Il sistema di prenotazione, rilevazione e riscossione deve perseguire i seguenti obiettivi ed avere le seguenti caratteristiche:

a) **Sistema e procedure informatiche:** il Concessionario dovrà provvedere alla dotazione, all'avvio e all'utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti e alla riscossione delle rette con modalità di pagamento anticipato. Sono, altresì, a carico del Concessionario i canoni di manutenzione e teleassistenza, per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software.

b) **Iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica:** il Concessionario procede all'iscrizione degli utenti al servizio in formato elettronico. Le procedure dovranno avere l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini. L'accesso al sistema dovrà avvenire attraverso il portale del Concessionario, previa autenticazione. Gli utenti aventi diritto alla riduzione saranno gestiti dal Concessionario con apposita procedura identificativa di riduzione, relativamente al conteggio giornaliero dei pasti.

c) **Raccolta presenze e prenotazione pasti:** il Concessionario procede quotidianamente alla raccolta dei dati per determinare il numero dei pasti da somministrare.

La procedura di rilevamento presenze dovrà avvenire quotidianamente entro le ore 9,30, mediante personale preposto del Concessionario. L'incaricato dovrà recarsi nelle singole classi dell'asilo nido comunale, scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado per rilevare le presenze con i metodi ritenuti più idonei dal Concessionario e comunque arrecando il minor disturbo allo svolgimento delle lezioni.

Il sistema dovrà permettere al Concedente, al fine di poter monitorare la gestione del servizio, la visione e stampa del numero dei pasti, distinta per tipologie di scuole e classe, ivi compresi i pasti giornalieri degli insegnanti aventi diritto al pasto, dei pasti dei dipendenti comunali e di tutte le persone autorizzate entro le ore 12,00 di ogni giornata. I dati dovranno essere trasmessi al sistema centrale, per successiva elaborazione, in tempo reale. Il Concessionario provvederà quindi all'inoltro dei dati ai centri cottura. Eventuali variazioni in diminuzione e in aumento potranno essere comunicate successivamente, ma non oltre le ore 11,00. Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 11,00 senza che nulla venga addebitato all'utente con segnalazione a cura del genitore.

Le modalità di rilevazione presenze e prenotazioni pasti giornalieri sopra indicate dovranno essere mantenute anche per i servizi CENTRO ESTIVO COMUNALE E SCUOLE VACANZE.

Il Concessionario sarà tenuta alla preparazione dei pasti per tutti gli **ANZIANI a DOMICILIO** iscritti al servizio salvo disdetta del pasto entro le ore 9.30 da parte dei Servizi Sociali del Comune o da parte dell'utente stesso. In questi casi nulla sarà addebitato all'utente. Detti pasti saranno predisposti in contenitori termici idonei e recipienti monodose a perdere forniti dal Concessionario e consegnati a domicilio a cura del Concedente.

d) **Pagamento del pasto.** L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando l'acquisto del credito necessario, attraverso ricariche a importo libero, presso **ALMENO N.3** punti di ricarica POS situati sul territorio comunale ed individuati dal Concessionario. Le ricariche possono essere effettuate in contanti, con pago-bancomat o carta di credito. È possibile effettuare il pagamento anche con carta di credito, in modalità "on line" direttamente dal sito del concessionario. Per rispetto della privacy, le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti. Il sistema dovrà consentire altre modalità di pagamento, associate al conto bancario intestato al concessionario, che dovranno essere proposte nel progetto e rappresentare una comodità per gli utenti sia in termini territoriali sia di orari. Il credito acquistato dall'utenza deve essere aggiornato in tempo reale. Sempre in tempo reale il Comune dovrà poter accedere a tutti i dati relativi alla gestione informatica del sistema.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati nei mesi precedenti e che questa derivi da un **accertato errore di rilevazione** del Concessionario, fermo restando il riaccredito dell'importo in questione all'utente, nulla sarà dovuto al Concessionario da parte del Concedente quale rimborso dell'errore.

Qualora l'utenza dovesse avere ancora credito al termine dell'anno scolastico e l'alunno non dovesse più reinscrivere al servizio per l'anno scolastico successivo, il Concessionario è tenuto al **rimborso all'utente in contanti del credito** non utilizzato entro 30 giorni dalla richiesta scritta dell'utente. Lo stesso criterio verrà adottato per alunni che dovessero **cambiare Comune di residenza e/o scuola**, anche ad anno scolastico in corso.

e) **Solleciti e riscossione coattiva insoluti:** per consentire la gestione degli insoluti il sistema dovrà permettere un monitoraggio in tempo reale dello stato degli insoluti, tale da rendere semplificata la gestione delle riscossioni. Spetta al Concessionario verificare e comunicare tramite canali informatizzati (email, sms, ecc...) all'utente il credito in esaurimento e sollecitare la ricarica del conto prepagato.

In ogni caso il Concessionario dovrà inviare, due volte l'anno (entro il 10 giugno ed entro il 31 dicembre di ogni anno) via mail, a tutte le tipologie di utenza, l'estratto conto individuale e dettagliato riportante i pagamenti, ricariche effettuate e consumi; per gli utenti privi di email dovrà essere stampato e consegnato il documento cartaceo. L'estratto conto dovrà essere inviato anche dietro richiesta dell'utente fino ad un massimo di due volte l'anno.

f) **Gestione delle comunicazioni:** in relazione alla gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza il Concessionario dovrà comunicare al Concedente, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici/e-mail a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione. Le informazioni ai genitori, oltre che con documenti cartacei, dovranno avvenire con più canali operanti contemporaneamente (web, e-mail, sms, ecc...). Ogni utente potrà consultare il sistema tramite una pagina web personale, accessibile con password riservata, grazie ad un link attivo presente anche sul sito del Comune di Vignate contenente i dati relativi ai pagamenti effettuati, ai pasti consumati, al saldo disponibile ed i recapiti telefonici dell'incaricato dell'Azienda titolare della gestione cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni.

Il Concessionario dovrà dare la massima pubblicità dei canali informativi e di comunicazione sopra esposti ed a disposizione dell'utenza.

E' richiesto che di qualsiasi circolare destinata all'utenza sia data informazione preventiva al Responsabile Comunale del Settore al fine di monitorare il rapporto con l'utenza.

ARTICOLO 13. MOROSITA' E MANCATO PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI

Con l'atto di concessione del servizio, l'Amministrazione Concedente trasferisce al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via coattiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'Amministrazione Concedente.

Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio, resteranno interamente a carico del Concessionario e saranno rimosse coattivamente dallo stesso con le modalità da convenire con il Concedente, che potrà in qualsiasi momento, prendere visione di tutta la documentazione, anche cartacea, predisposta al riguardo.

E' richiesto inoltre che di qualsiasi comunicazione di sollecito formale all'utenza sia data informazione preventiva al Concedente al fine di monitorare il rapporto con l'utenza.

ARTICOLO 14. MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Il Concessionario provvederà a recuperare il prezzo dei pasti, direttamente dagli utenti con sistema pre-pagato mediante l'applicazione a ciascuno di essi della tariffa per come definita in sede di gara, al netto di eventuali riduzioni/esenzioni concesse dal Comune, in base all'ISEE presentato annualmente al Concessionario (esclusi i non residenti a Vignate ai quali dovrà essere addebitato il costo intero del pasto), che sarà posto a carico del Concedente, previa presentazione di fatture elettroniche entro il mese successivo a quello di competenza in base alle risultanze del sistema di rilevazione informatizzata.

Il Concessionario emetterà singole fatture per la sola differenza tra il costo del pasto risultante dalla gara e la quota dovuta dall'utente in base all'ISEE, intestate al Comune di Vignate per la seguente tipologia di utenza:

- a) ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA
- b) ALUNNI SCUOLA PRIMARIA
- c) ALUNNI SCUOLA SEC. I GRADO

Per le seguenti categorie, al Concessionario è riconosciuto il costo del pasto per l'intero importo determinato in sede di gara:

- bambini dell'Asilo Nido Comunale ed educatori comunali autorizzati ed in servizio
- insegnanti in servizio – SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA (nr. 1 per classe ovvero nella misura che verrà comunicata direttamente dal Comune al Concessionario secondo quanto previsto dalla normativa vigente)
- alunni ed educatori autorizzati ed in servizio per il servizio Centro Estivo Comunale;
- dipendenti comunali: fatturare al Comune solo 2/3 del costo pasto; la rimanente parte sarà prepagata dal dipendente stesso.

Qualora il Concedente introdurrà tariffe agevolate in funzione di frequenza, nel nucleo familiare, di più figli che usufruiscono contemporaneamente della refezione di una delle scuole dell'Istituto Comprensivo di Vignate a partire dal secondo figlio e successivi, verrà riconosciuto al Concessionario la differenza tra il costo del pasto risultante dalla gara e la tariffa agevolata applicata a tali categorie.

Dovrà essere prevista l'emissione di singole fatture elettroniche, per ogni tipologia di utenza, entro il mese successivo a quello di competenza in base alle risultanze del sistema di rilevazione informatizzata

Per ogni altra tipologia di utenza (docenti statali della Scuola Sec. I grado, pasti a domicilio ecc.) il costo pasto dovrà essere interamente addebitato all'utente, preventivamente autorizzato dal Comune di Vignate, con sistema di pre-pagato.

Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione ovvero corrispondente ai rendiconti quotidiani e mensili trasmessi all'Ufficio Istruzione. Qualora dovessero emergere incongruenze tra il numero dei pasti addebitati e l'utenza effettivamente presente verrà richiesto al Concessionario di effettuare le opportune verifiche e presentare i giustificativi. In conclusione a quanto sopra ed ai controlli dei rendiconti dettagliati mensili, il Responsabile Comunale del Servizio rilascerà autorizzazione scritta per la fatturazione, a cui seguirà da parte del Concessionario l'invio delle fatture elettroniche.

Nel caso di contestazioni derivanti da un errore di rilevazione della presenza nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria da parte del Concedente.

Il Concedente dovrà provvedere al pagamento delle suddette fatture entro 30 (trenta) giorni successivi alla data di presentazione della fattura elettronica previa verifica della regolarità contributiva.

Le quote di pertinenza degli utenti non pagate saranno a carico del Concessionario e dovranno essere gestite dal medesimo nei modi previsti agli articoli successivi.

Si stabilisce sin d'ora che il Concedente potrà rivalersi, sulla ritenuta pari al 10% dell'importo, da operare in sede di pagamento dei corrispettivi mensili di cui sopra, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario o il rimborso di spesa anche per il pagamento di penalità e/o rimborso di utenze e altre spese previste nel presente capitolato.

Al termine della concessione si procederà entro 30 giorni, da parte del Direttore del Servizio, all'emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio effettuato, che disporrà, quindi, il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione, previa verifica della regolarità contributiva.

Il pagamento della rata a saldo e lo svincolo della cauzione saranno disposti entro 30 giorni dalla data della determinazione di approvazione del certificato di regolare esecuzione.

La cessione dei crediti non è consentita.

ARTICOLO 15. REVISIONE DEL PREZZO

Il prezzo unitario del pasto risultato dall'aggiudicazione sarà sottoposto a revisione annuale, a partire solo dal secondo anno di durata della concessione.

Si provvederà applicando il 100% (cento per cento) della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli impiegati e operai rilevata dall'ISTAT a livello nazionale a partire dal secondo anno di concessione.

Con la domanda di revisione il concessionario dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale l'importo documentato della variazione dell'indice, con riferimento all'anno precedente l'applicazione dell'aumento.

ARTICOLO 16. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art.3 della legge n. 136/2010, il Concessionario e i subcontraenti della filiera delle imprese nonché i concessionari di finanziamenti pubblici anche europei, a qualsiasi titolo interessati ai lavori, ai servizi e alle forniture pubblici, devono dichiarare alla stazione appaltante il numero di conto corrente bancario o postale dedicato, anche in forma non esclusiva all'appalto, indicando altresì le generalità e il codice fiscale delle persone autorizzate ad operare sul conto.

Tutti i movimenti di denaro, riferiti alla concessione, in entrata ed uscita, devono essere registrati su detti conti e riportare il codice identificativo dell'appalto (CIG), fatto salvo quanto previsto dalla legge sopra riportata.

Il Concessionario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n.136/2010.

Il Concedente verifica che nei contratti sottoscritti dal Concessionario con i subappaltatori sia presente una clausola di assunzione di responsabilità riferita agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Il Concessionario o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

ARTICOLO 17. CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva è fissata in misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale. Tale cauzione dovrà essere costituita o depositata all'atto della stipulazione del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto del Concessionario a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. Il Concessionario è obbligato a reintegrare la cauzione della quale l'amministrazione comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto amministrativo. Nel caso di revoca della concessione o risoluzione del contratto, per i casi previsti la cauzione viene incamerata dal Comune, salvo tutte le altre circostanze che possono verificarsi. Per la disciplina della cauzione definitiva (forma, modalità, contenuto della garanzia, svincolo) occorre riferirsi all'art. 103 del D. Lgs 50/2016.

ARTICOLO 18. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO A TERZI E SUBAPPALTO

È vietato al Concessionario cedere il contratto di concessione o subappaltare in tutto o in parte a terzi, senza il preventivo consenso scritto del Concedente, pena l'immediata risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 Codice civile.

Oltre a quanto previsto nell'art. 174 del D. Lgs 50/2016, per la tematica del subappalto, non sono, in ogni caso, considerati subappalti le commesse date dal Concessionario ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e del materiale di consumo, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie previste dal capitolato, i servizi di pulizie straordinarie.

ARTICOLO 19. RESPONSABILITA'

Il Concessionario si obbliga a sollevare il Concedente da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Concedente dovesse comunque sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti del Concessionario e in ogni caso da questo rimborsate.

Il Concessionario è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare al concedente, a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente al Comune per scritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti.

Il Concessionario in quanto "Terzo Responsabile" esegue il servizio e gli eventuali lavori sotto la propria ed esclusiva responsabilità, assumendone tutte le conseguenze nei confronti del Committente e di terzi.

Il Concessionario è obbligato ad adottare, nell'esecuzione di tutte le prestazioni, ogni procedimento ed ogni cautela necessari a garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi, nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati.

ARTICOLO 20. SCIOPERI

Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale, ai sensi della Legge n. 146/90 e successive modifiche. Al verificarsi dell'interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario, dovendo comunque essere garantita la continuità del servizio, potranno essere concordate col Concedente e con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative, come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi, la cui composizione va concordata col concedente, garantendo comunque le diete speciali. In tal caso il prezzo del cestino o del piatto freddo sarà pari alla metà del costo del pasto.

ARTICOLO 21. ASSICURAZIONI

Il Concessionario si assume ogni responsabilità sia civile sia penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo il Concessionario si impegna a stipulare con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Concedente debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Concedente prima della stipula del contratto.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia al Concessionario a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'amministrazione concessionaria da ogni responsabilità.

La validità delle suddette polizze non potrà essere inferiore alla durata del contratto.

L'assicurazione dovrà essere prestata con un massimale non inferiore a €. 6.000.000,00 (seimilioni/00).

Il Concedente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è a intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a €. 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) che tenga indenne l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

ARTICOLO 22. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il Concessionario si impegna a stipulare il relativo contratto in forma pubblica amministrativa, entro il termine stabilito dalla comunicazione da parte del competente settore del Comune.

Tutte le spese contrattuali concernenti il contratto, quali diritti di segreteria, imposta di bollo e registrazione, costi di riproduzione saranno a carico del Concessionario.

Nel termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, il Concessionario dovrà, a pena di revoca dell'aggiudicazione, far pervenire al Concedente la documentazione necessaria alla stipula del contratto.

Poiché la ricezione della documentazione necessaria nel termine fissato è condizione essenziale per la stipulazione del contratto, qualora il Concessionario non produca, entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, quanto richiesto, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara, il Concedente potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione e di conseguenza procedere all'aggiudicazione della gara al secondo classificato, rivalendosi in ogni caso sulla cauzione prestata a garanzia dell'offerta.

ARTICOLO 23. PENALITA' PREVISTE PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, TRASPORTO INTERNO AL CENTRO SCOLASTICO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Il Concedente, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare, senza pregiudizio di richiesta per gli eventuali danni provocati, le seguenti penalità per ognuna delle violazioni sotto indicate:

a) per la mancata manutenzione/riparazione delle attrezzature presenti nel refettorio, che si dovessero guastare e/o per la mancata fornitura e installazione e posa in opera delle attrezzature che si dovessero sostituire nel corso della concessione, nonché per il ritardo nella fornitura ed installazione di attrezzature eventualmente proposte in sede di gara. Per ogni giorno di ritardo dall'evento:	€ 500,00
b) per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche degli alimenti:	€ 500,00
c) per ogni violazione di quanto stabilito dai menù o loro modifica non concordata:	€ 300,00
d) per ogni ritardo nella distribuzione dei pasti oltre a venti minuti dall'orario previsto:	€ 500,00
e) in caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti:	€1.000,00
f) per ogni mancato rispetto delle norme di sanificazione e pulizia:	€ 750,00
g) per ogni violazione di quanto stabilito in merito alle grammature, effettuando la verifica su n. 5 pesate della stessa preparazione con una tolleranza del 5% in meno:	€ 500,00
h) per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore mensa:	€ 1.000,00

i) per ogni violazione dei limiti microbiologici degli alimenti:	€ 1.000,00
j) per ogni mancata osservanza di quanto disposto in merito all'adozione del Manuale di Autocontrollo igienico sanitario	€ 500,00
k) per mancata conservazione dei "campioni testimone" di cui del presente capitolato:	€ 300,00
l) per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate	€ 1.000,00
m) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia, presso le cucine e i locali refettorio	€ 750,00
n) per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	€ 1.000,00
o) nel caso di rinvenimento nei magazzini o nei frigoriferi di derrate avariate, scadute, in cattivo stato di conservazione	€ 1.000,00
p) per ogni violazione delle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto, distribuzione previste dal presente capitolato	€ 500,00
q) per ogni violazione relativa alle norme sul personale del concessionario, avendo particolare riguardo al rispetto del numero del personale previsto ovvero al possesso del titolo di studio o professionale idoneo	€ 1.000,00
r) per ogni mancata e/o ritardata comunicazione inerente la sostituzione del personale	€ 500,00
s) per l'intempestivo intervento di rimessa in funzione dell'impianto di riscaldamento in caso di blocco o avaria quanto non dipenda da un intervento di manutenzione straordinaria	€ 1.000,00
t) per il disservizio causato dal mancato funzionamento nella automatizzata amministrativo-contabile	€ 1.000,00
u) per il mancato e/o ritardato intervento di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti	€ 1.000,00
v) per il mancato e/o ritardato intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, etc.	€ 1.000,00
w) per l'inosservanza della messa a disposizione della documentazione comprovante la garanzia di qualità	€ 1.000,00
x) per la mancata verifica dei requisiti degli utenti a tariffa ridotta per appartenenza a fascia ISEE definita	€ 1.500,00
y) per la incompleta e/o inesatta verifica dei requisiti degli utenti a tariffa ridotta per appartenenza a fascia ISEE definita, per ogni utente	€ 100,00

Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso il centro di cottura o nel refettorio. Giornalmente pertanto possono essere riscontrate e applicate una pluralità di violazioni e penali per le medesime non conformità e/o anomalie.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigenza della concessione, la penalità prevista sarà maggiorata del 10% (dieci per cento).

Per quanto riguarda l'esecuzione di forniture e/o lavori diversi da quanto previsto, oltre all'applicazione della penale, il Concedente si potrà avvalere della facoltà di richiedere o di provvedere direttamente alla sostituzione della fornitura ed al rifacimento di quanto compiuto rivalendosi sul Concessionario.

Nel caso di altre gravi violazioni non espressamente citate, ovvero ripetute, il Concedente ed i suoi organi competenti si riservano di applicare le necessarie penali, in relazione alla loro gravità, sino ad un massimo del 10% (dieci per cento) del corrispettivo mensile.

Per l'applicazione delle penali previste dal presente articolo, il Concedente, sulla base degli accertamenti degli organi di controllo, provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando al Concessionario un termine non inferiore a 7 giorni lavorativi per la presentazione di memorie e controdeduzioni.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, si procederà all'applicazione della penale.

ARTICOLO 24. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Salvo il disposto dell'art. 1453 e seguenti del Codice civile, per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, configurano clausole risolutive espresse del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art.108 del Codice dei Contratti le seguenti ipotesi:

- a) interruzione del servizio non dovuta a giusta causa;
- b) violazione di patti contrattuali o delle disposizioni di legge o regolamento relative al presente servizio, qualora le stesse superino tre violazioni in un anno (intendendosi "anno di concessione");
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del personale adibito al servizio;
- d) gravi e ripetute violazioni delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, accertate dagli organi di controllo competenti;
- e) casi di grave intossicazione alimentare provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dal concessionario;
- f) qualora il concessionario sia condannato per frode o sofisticazione alimentare con sentenza passata in giudicato;
- g) variazioni per tutta la durata della concessione di una delle condizioni dichiarate dal concessionario che sono state determinati per l'affidamento della concessione;
- h) apertura di una procedura di fallimento o altra procedura concorsuale a carico del concessionario;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione infortuni;
- j) gravi e ripetute violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- k) mancata osservanza del sistema di Autocontrollo igienico sanitario ai sensi del Reg. Ce 852/2004;
- l) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali.
- m) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/16 e s.m.i.
- n) eventuali altri casi previsti dal presente capitolato, che a titolo esemplificativo e non esaustivo vengono riferiti alle condizioni e modalità di esecuzione del servizio, agli obblighi derivanti dal rapporto di lavoro, agli obblighi di riservatezza, responsabilità, subappalto, cauzione definitiva, divieto di cessione del contratto, cessione del credito.

In questi casi, il Concedente provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando al Concessionario un termine non inferiore a 30 giorni lavorativi per la presentazione di memorie e contro deduzioni.

In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, il contratto si intenderà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Concedente in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione, il Concedente è autorizzato, sin da ora e senza alcuna ulteriore formalità, ad incassare la cauzione definitiva, ferma restando la facoltà di agire per il risarcimento del danno ulteriore eventualmente subito.

Il Concessionario può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire lo stesso in conseguenza di causa a lui non imputabile.

ARTICOLO 25. EFFETTI DELLA RISOLUZIONE

Con la risoluzione del contratto sorge nel Concedente il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno al Concessionario inadempiente. L'affidamento a terzi viene notificato al Concessionario inadempiente nelle forme prescritte con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

Al Concessionario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dal Concedente rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non basti, da eventuali crediti del concessionario.

Nel caso in cui la risoluzione del contratto sia richiesta dal Concessionario, allo stesso viene riconosciuto il pagamento delle prestazioni fino a quel momento maturate.

ARTICOLO 26. REVOCA DELLA CONCESSIONE

È applicabile la revoca della concessione nei seguenti casi:

- verificarsi di una clausola risolutiva espressa della convenzione/contratto di disciplina della concessione;
- inadempienze alle prescrizioni di cui agli obblighi assicurativi fissati dal capitolato d'oneri della presente concessione;
- gravi inadempienze gestionali inerenti alla sicurezza, igiene e salute pubblica e ordine pubblico;
- inadempienze economiche nei confronti dell'Amministrazione Comunale;
- sospensione continuativa e non concordata dell'attività per un periodo superiore a 15 (quindici) giorni, salvo il caso di forza maggiore;
- variazione di notevole entità di una delle condizioni dichiarate dal Concessionario che hanno determinato l'affidamento del servizio: requisiti minimi di partecipazione alla gara ed elementi qualitativi, che sono stati oggetto di valutazione e di attribuzione di punteggio in sede di gara.

La revoca anticipata e motivata della concessione deve essere comunicata al Concessionario a mezzo di lettera raccomandata, con un preavviso di almeno 3 mesi.

In caso di revoca dipendente da fatto del Concessionario, il Concedente procederà all'incameramento della cauzione depositata, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggiore danno.

ARTICOLO 27. RINUNCIA ALLA CONCESSIONE

Il Concessionario può rinunciare, per gravi e motivate ragioni, alla concessione dandone preavviso di almeno 180 (centottanta) giorni, al fine di consentire all'Amministrazione Comunale di procedere all'individuazione del nuovo concessionario.

La penale per il mancato rispetto del preavviso è fissata in € 200.000,00 (duecentomila/00).

ARTICOLO 28. CONTROVERSIE

Avverso i provvedimenti amministrativi relativi all'atto di concessione e alla sua revoca il concedente potrà proporre ricorso al TAR Lombardia.

Le controversie, che dovessero sorgere tra il Concessionario e il Concedente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme del contratto, che regola la concessione, saranno deferite al Tribunale di Milano.

TITOLO III. IMMOBILI E ATTREZZATURE IN CONCESSIONE

ARTICOLO 29. DOTAZIONE PER LA CONCESSIONE

Il Concedente concede in uso della ditta concessionaria del servizio di refezione, le cucine, i refettori, i relativi spazi accessori, i servizi igienici, nonché gli impianti esistenti ivi compreso l'impianto di riscaldamento, il materiale e le attrezzature elencate nell'apposito documento Allegato A/1, situati nell'edificio di Via Deledda (Mensa) e di Via Galvani 1 (Scuola dell'infanzia e asilo nido).

ARTICOLO 30. CONSEGNA DEGLI IMMOBILI, DEGLI ARREDI, DELLE MACCHINE E DEGLI IMPIANTI CON STESURA D'INVENTARIO

All'atto dell'inizio del servizio il Concedente concederà in uso al Concessionario i locali, gli impianti, le macchine e le attrezzature funzionali all'espletamento del servizio. Tale consegna sarà attuata tramite stesura di un inventario da stilare in contraddittorio e sottoscritto dalle parti per accettazione, con l'indicazione delle consistenze effettive e dei beni in uso, il quale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ARTICOLO 31. MANUTENZIONE DEI BENI CONCESSI

Quanto preso in consegna, come verificato dal Concessionario stesso, si intende funzionante ed in buono stato, certificato a norma negli impianti, pertanto l'amministrazione concedente resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di macchine o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico del Concessionario.

Si obbliga pertanto, nel periodo di durata della concessione, ad effettuare tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di impianti macchinari, attrezzature e arredi che si rendessero necessarie, nonché a svolgere le verifiche sulle attrezzature in uso e trasmettere all'Amministrazione comunale copia dei verbali di intervento.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

31.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI ED IMPIANTI ASSEGNATI IN USO

Il Concessionario è tenuto alla esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti assegnati in uso, secondo la seguente definizione:

Definizione: costituiscono interventi di manutenzione ordinaria gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

Per "finiture" si intendono quelle parti di un elemento strutturale o tecnologico sostituibili e rinnovabili senza sostituire l'intero elemento strutturale o tecnologico.

Nella "integrazione di impianti tecnologici esistenti" si intende compreso l'ammmodernamento di impianti esistenti e l'aggiunta di componenti tecnologiche in impianti esistenti, mentre non è compresa la destinazione ex-novo di vani ad ospitare servizi igienici o impianti tecnologici.

A titolo di esempio, sono interventi di manutenzione ordinaria di edifici quelli che riguardano:

opere interne: riparazione rinnovamento e sostituzione di intonaci, rivestimenti, infissi, serramenti, controsoffitti, pavimenti, apparecchi sanitari, canne fumarie e di ventilazione, aggiunta di nuovi apparecchi sanitari in bagni esistenti, spurgo scarichi servizi igienici.

opere esterne: riparazione e sostituzione, purché senza alterazione delle caratteristiche, posizioni, forme e colori preesistenti, di intonaci, rivestimenti, serramenti, manti di copertura, impermeabilizzazioni, guaine, grondaie, cornicioni.

Dovranno essere eseguiti a carico del Concessionario almeno una tinteggiatura biennale per quanto riguarda tutti gli ambienti di cucina (area di preparazione e conservazione merci) e almeno triennale per quanto concerne le aree di consumo del pasto (refettori).

31.2 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE ED ARREDI.

La manutenzione ordinaria e straordinaria riparativa o sostitutiva delle attrezzature, arredi e delle macchine per la produzione e distribuzione dei pasti, nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, presenti presso i due Centri Cottura ed il refettorio centrale sono a carico del Concessionario, che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione. Sono poste a carico del Concessionario anche le manutenzioni ordinarie e straordinarie del condizionatore presente nella cucina presso l'Asilo Nido Comunale.

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di riparazione entro i 2 giorni lavorativi successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il Concessionario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato con relative spese interamente a proprio carico.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono gli interventi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento, sostituzione necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale delle attrezzature e complessi tecnologici che sono parte integrante della cucina e del refettorio nonché l'integrazione di tutte le attrezzature, macchinari e arredi presenti negli spazi interessati dal servizio.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

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

1. Dati identificativi della macchina.
2. Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
3. Data di ogni intervento.
4. Estremi di identificazione della persona e ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla normativa in vigore, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione. Tale registro dovrà essere completo di data e descrizione di ciascun intervento manutentivo, timbro e firma del manutentore; detto registro dovrà essere depositato presso il Centro di cottura ed inoltrato al Concedente a seguito di ogni intervento oltre che al termine di ogni anno scolastico.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti. Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche il Concessionario è obbligato ad aggiornare il suddetto registro e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Sono considerati interventi di **manutenzione straordinaria** i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.

E' facoltà del Concedente:

- vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e del refettorio e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina e del refettorio;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

ARTICOLO 32. ADEGUAMENTO, INTEGRAZIONE E SOSTITUZIONE DI ATTREZZATURE E ARREDI

Il Concessionario dovrà approntare la fornitura, installazione e posa in opera di talune attrezzature di mensa, secondo quanto definito in sede di offerta tecnica, al fine di contribuire al miglioramento delle prestazioni dei centri cottura, secondo quanto precisato nell'allegato A/2.

Il concessionario deve adeguare e/o sostituire le attrezzature concesse in uso, che dovessero guastarsi durante il servizio. Anche in questo caso la fornitura, installazione e posa in opera delle attrezzature sarà a carico del Concessionario stesso.

Il Concessionario, sulla scorta del sopralluogo effettuato e sulle indicazioni fornite dagli organi competenti (ATS e Ufficio tecnico comunale), dovrà predisporre i documenti tecnici amministrativi, in piena rispondenza a quanto previsto dalle normative vigenti e installare, integralmente a sua totale cura e spese, le attrezzature eventualmente proposte in sede di offerta.

Il Concessionario dovrà garantire, per le attrezzature che deve installare e gestire, il rispetto delle norme di legge, in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate e in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

Il Concessionario dovrà provvedere all'integrazione delle stoviglie, in quantità sufficiente e secondo quanto previsto per la corretta erogazione del servizio.

ARTICOLO 33. TEMPO UTILE PER L'INSTALLAZIONE DELLE ATTREZZATURE

Il Concedente deve ultimare i lavori di installazione delle attrezzature ed arredi obbligatorie e e quelle eventualmente proposte quali migliorie in sede di gara, entro 120 (centoventi) giorni dall'inizio del servizio. Per ogni giorno di ritardo sarà dovuta dal Concessionario una penale come definita nel presente capitolato al precedente articolo 23, lettera a), fermo restando che il Concessionario dovrà in ogni caso garantire la regolarità dell'integrazione della concessione.

ARTICOLO 34. RICONSEGNA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI

Alla scadenza del contratto il Concessionario deve riconsegnare al Concedente i locali, con tutti gli impianti funzionanti (impianto elettrico, impianto di riscaldamento, impianto idrosanitario, impianto del gas), i macchinari, gli arredi e l'utenileria, stoviglie in numero e qualità pari a quelli risultanti dall'inventario iniziale di cui all'All.A/1, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati e addebitati al concessionario cessante.

La cauzione definitiva costituita come da contratto di servizio, potrà essere svincolata o restituita solamente dopo che sia stato sottoscritto verbale di restituzione aggiornato con le attrezzature, arredi, etc. eventualmente implementate tra concessionario e concedente, previa redazione di un inventario eseguito in contraddittorio.

Alla scadenza della concessione, le attrezzature eventualmente fornite ed installate dal Concessionario, resteranno di proprietà del Concedente, senza ulteriori oneri per la stessa e senza alcun riconoscimento economico a favore del Concessionario.

ARTICOLO 35. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

ARTICOLO 36. VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

In qualunque momento, su richiesta del Concedente e in ogni caso ogni dodici mesi e in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze il concessionario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in casi di inadempienza da parte del Concessionario, il Concedente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al Concessionario addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, oltre all'applicazione della penale di cui all'art.23.

ARTICOLO 37 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI CONDUZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Il servizio di conduzione e manutenzione ordinaria programmata dell'impianto esistente presso il centro di cottura di Via Deledda dovrà essere eseguito con la finalità di mantenere le condizioni di comfort nell'edificio, nel rispetto delle vigenti leggi in materia di uso razionale dell'energia, di sicurezza e di salvaguardia dell'ambiente, provvedendo nel contempo al miglioramento del processo di trasformazione e di utilizzo dell'energia del D.P.R. 412/93 e smi.

Il Concessionario in quanto terzo responsabile esegue il servizio e gli eventuali lavori sotto la propria ed esclusiva responsabilità, assumendone tutte le conseguenze nei confronti del Concedente e di terzi.

ARTICOLO 38 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI DISINFEZIONE E DERATTIZZAZIONE.

Il Concessionario è tenuto ad effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti i locali della mensa di Via Deledda. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogniqualvolta se ne manifesti la necessità.

Il monitoraggio e gli interventi devono essere effettuati da ditta specializzata nel settore, in orari in cui non ci sia lo svolgimento del servizio, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".

Al termine di ogni intervento deve essere consegnata al Concedente copia della documentazione rilasciata dalla ditta specializzata.

ARTICOLO 39 – PROGETTO ANTISPRECO

Il Concessionario dovrà presentare un progetto che preveda la possibilità per il Comune di Vignate di destinare i pasti non utilizzati dall'utenza a persone indigenti e bisognose di Vignate, individuate ed autorizzate dai Servizi Sociali del Comune.

Il progetto dovrà prevedere la redistribuzione degli alimenti rimasti nelle teglie e non distribuiti all'utenza in ogni giorno di apertura del servizio ovvero dal lunedì al venerdì di tutto l'anno solare. L'utenza individuata dai Servizi Sociali del Comune oppure un delegato del Comune di Vignate, preventivamente comunicato al Concessionario, si presenteranno al banco di distribuzione alimentare del Centro Cottura dalle ore 14.45 alle 15.15 ed il Concessionario provvederà alla consegna, in idonei contenitori monodose a perdere forniti dal Concessionario stesso, degli alimenti non utilizzati per come sopra esposto.

Il Concessionario dovrà prendere nota delle adesioni quotidiane con firma quotidiana dell'utente beneficiario e successiva trasmissione del registro, a fine mese, all'ufficio Servizi Sociali del Comune.

Solo a titolo informativo si comunica che nell'anno scolastico 2017/2018 sono stati individuati n. 7 utenti che hanno beneficiato quotidianamente del suddetto progetto.

ARTICOLO 40 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA SERVIZI IGIENICI PRESSO MENSA SCOLASTICA

Il Concessionario è tenuto alla manutenzione straordinaria dei servizi igienici presso la mensa scolastica di Via Deledda, senza alcun esborso economico a carico del Concedente.

Le opere dovranno consistere nella esecuzione di quanto segue:

- rimozione della pavimentazione esistente nella zona dello scarico
- intercettazione della tubazione esistente con taglio della stessa
- inserimento di nuove pilette con sifone
- prova di tenuta
- chiusura della pavimentazione e sostituzione piastrelle

ARTICOLO 41. DOCUMENTI FINALI

Il Concessionario dovrà consegnare al Concedente la seguente documentazione:

- Manuale di autocontrollo igienico, in conformità al Reg. Ce 852/2004 e documentazione relativa;
- Documento di valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- Certificati di conformità degli impianti e delle macchine secondo le normative vigenti;
- Certificazione degli avvenuti collaudi e delle prove eseguite;
- Manuali tecnici e di funzionamento di tutte le macchine installate;
- Documentazione relativa alla formazione del personale (attestati di partecipazione, registri e verbali di formazione).
- Documentazione comprovante la manutenzione programmata dell'impianto di riscaldamento e/o provvedimenti conseguenti quale Terzo Responsabile.
- Documentazione comprovante l'esecuzione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione.

TITOLO IV. RIFERIMENTI NORMATIVI GENERALI

ARTICOLO 42. NORMATIVE E PRESCRIZIONI TECNICHE

Tutte le apparecchiature installate dall'impresa Concessionaria, che presentino pericoli di qualsiasi natura nel loro normale uso, dovranno rispettare tutte le norme e le disposizioni di legge vigenti, in materia di sicurezza.

Tutti i serbatoi, i recipienti in pressione e le apparecchiature soggette a collaudo o ad omologazione dovranno essere regolarmente collaudate e provviste di targa di collaudo e/o punzonatura.

Tutti i componenti elettrici dovranno essere provvisti dal marchio di Qualità IMQ.

Tutte le eventuali modifiche o aggiunte che dovessero essere fatte alle apparecchiature e impianti per ottenere i predetti nulla osta, o per ottemperare alle prescrizioni degli enti preposti al controllo, o comunque per rendere le apparecchiature assolutamente conformi a tutte le normative su menzionate, saranno a completo carico del concessionario, che al riguardo non potrà avanzare alcuna pretesa di indennizzo o di maggior compenso, ma dovrà provvedere ad eseguirla con la massima sollecitudine.

ARTICOLO 43. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento ai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 e 854/2004 nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e ovviamente a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

ARTICOLO 44. OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il Concessionario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale e regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali).

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e attinente alla disciplina contrattuale del rapporto di concessione, si fa riferimento al codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, in quanto applicabili.

ARTICOLO 45. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs 196/2003 e del **Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla protezione dei dati)**, i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti presso il Comune, uffici tecnico ed istruzione, per le finalità di gestione dell'aggiudicazione della concessione oggetto del presente invito e saranno trattati dagli stessi uffici anche successivamente all'aggiudicazione della concessione per finalità inerenti alla gestione del contratto.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione alla gara, pena l'esclusione dalla stessa.

Le informazioni richieste potranno essere comunicate alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate allo svolgimento della gara od alla gestione del contratto, oppure ai soggetti titolari per legge del diritto di visione e rilascio copie dei documenti amministrativi comunali secondo le modalità previste dal vigente regolamento comunale che disciplina la materia.

L'interessato gode dei diritti riconosciuti dal D. Lgs 196/2003 e Regolamento UE 2016/679, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui quello di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tutti i diritti potranno essere fatti valere nei confronti del Comune di Vignate titolare del trattamento. Si informa che il titolare si avvale per il suddetto trattamento di collaboratori opportunamente istruiti e resi edotti dei vincoli imposti dal testo unico sul trattamento dei dati personali.

TITOLO V. TIPOLOGIA DEI SERVIZI IN CONCESSIONE

ARTICOLO 46. TIPOLOGIA DELL'UTENZA E NUMERO DEI PASTI

Il Concessionario dovrà provvedere con proprio personale, come precisato all'art.1, alla completa organizzazione, preparazione, distribuzione e scodellamento del pasto agli utenti presso la mensa centralizzata, i refettori presso le singole classi della scuola dell'infanzia, sita a pochi metri dal refettorio centrale, oltre al riordino e pulizia di tutti i locali e spazi utilizzati per la realizzazione del servizio.

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € **1.638.700,00**, comprensivo di € 7.000 per oneri per la sicurezza, oltre ad IVA di legge e viene ricavato dal seguente calcolo:

Descrizione pasto	Nr. Utenti a.s. 2017/18	n. pasti (presunti) all'anno	Costo a pasto Euro	Totale Annuo
Pasti Asilo Nido Comunale	60	9.500	4,98	47.310,00
Pasti Scuola Infanzia Statale	155	26.500	4,98	131.970,00
Pasti Scuola Primaria di I grado	478	62.000	4,98	308.760,00
Pasti Scuola Secondaria di I grado	74	3.200	4,98	15.936,00
Pasti insegnanti	24	3.800	4,98	18.924,00
Centro Estivo Comunale ed educatori	37	2.000	4,98	9.960,00
Scuole Vacanze Comunali – servizi non attivati per mancato raggiungimento del numero minimo di iscritti.	0	0	4,98	/
Utenti servizi extra comunali (Campus Sportivo Estivo, Bielorussi)	80	600	4,98	2.988,00
Dipendenti comunali	10	900	4,98	4.482,00
Adulti autorizzati (docenti sc. Sec. I grado fuori servizio, autorizzati dal Comune)	6	100	4,98	498,00
Anziani	10	2.400	4,98	11.952,00
TOTALE MEDIO PASTI ANNUI		111.000		552.780,00

L'Amministrazione Comunale non garantisce un numero minimo di pasti sopra indicati che hanno solo valore indicativo ai fini della formulazione dell'offerta, senza costituire obbligo per il Comune. Pertanto il Concessionario nulla potrà pretendere per intervenute variazioni, per qualsiasi causa, sul numero effettivo dei pasti rispetto al valore presuntivo sopra riportato.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Concessionario dovrà presentare un **piano gestionale per l'organizzazione degli spazi e degli orari** di consumo dei pasti che sia funzionale alla migliore fruizione del servizio nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e che rispetti il rapporto utenti/capacità ricettiva del refettorio **ovvero con un affollamento massimo contemporaneo di n. 300 soggetti**. Il refettorio della mensa centralizzata destinata agli utenti della scuola primaria, secondaria, insegnanti ed autorizzati è attualmente di mq. 431,25.

Durante l'anno scolastico 2017/18 gli alunni delle **classi a tempo modulo della scuola primaria**, iscritti al servizio ristorazione, **sono stati assistiti con personale (nr. 6 operatori) fornito dal Concessionario**, come da schema di seguito riportato:

GIORNO	TITOLO I. SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO
LUNEDI'	2 assistenti (ore 13,00 - 14,00)	1 assistente (ore 14,00 - 14,45)
MARTEDI'	5 assistenti (ore 12,30 - 13,30)	1 assistente (ore 14,00 - 14,45)
MERCOLEDI'	5 assistenti (ore 12,30 - 13,30)	1 assistente (ore 14,00 - 14,45)
GIOVEDI'	5 assistenti (ore 12,30 - 13,30)	1 assistente (ore 14,00 - 14,45)
VENERDI'	2 assistenti (ore 13,00 - 14,00)	1 assistente (ore 14,00 - 14,45)

Attualmente nella scuola secondaria di I grado non sono presenti classi a tempo prolungato o con rientro pomeridiano.

Il Concessionario dovrà fornire la suddetta assistenza senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale o le famiglie. Il numero di alunni/classi soggette a detta sorveglianza sarà definito dal Dirigente Scolastico all'inizio di ogni anno scolastico.

ARTICOLO 47 – CALENDARIO

Il Concessionario si impegna ad avviare il servizio all'utenza **a partire dal giorno 01 settembre 2019** o dall'eventuale data successiva indicata dal Concedente.

I servizi dovranno essere erogati secondo il calendario di seguito specificato:

- a) Asilo nido comunale: secondo calendario definito annualmente dal Concedente (apertura del servizio per minimo 47 settimane, indicativamente dal 1° settembre al 31 luglio) dal lunedì al venerdì .
- b) Scuole, insegnanti e docenti: come da calendario scolastico - dal lunedì al venerdì.
- c) Centro Estivo Comunale: periodo estivo - indicativamente dal termine della Scuola Primaria e, a seguire della Scuola dell'Infanzia, sino a fine luglio - dal lunedì al venerdì.
- d) Scuola Vacanza Comunale: periodo natalizio, pasquale, fine agosto e inizio settembre, se attivata ovvero al raggiungimento del numero minimo iscritti - dal lunedì al venerdì. Si precisa che detto servizio non è mai stato attivato per mancanza di iscritti.
- e) Campus Sportivo/Oratorio feriale a cura di Organizzazioni Esterne: periodo estivo, natalizio, pasquale, fine agosto e inizio settembre, se attivati e previa libera richiesta dell'Organizzatore - dal lunedì al venerdì.
- f) Bielorussi – a cura di Organizzazioni Esterne: indicativamente da fine agosto ai primi di ottobre di ogni anno, se attivati e previa libera richiesta dell'Organizzatore - dal lunedì al venerdì.
- g) Dipendenti comunali ed ospiti autorizzati dal Comune: tutto l'anno – principalmente nelle giornate di rientro ovvero lunedì, mercoledì e giovedì.
- h) Anziani a domicilio: tutto l'anno - dal lunedì al venerdì.
- i) Utenti Progetto antispreco: tutto l'anno - dal lunedì al venerdì.

ARTICOLO 48 – ORARI, SEDI E MODALITA' DI CONSUMO DEI PASTI

47.1 ORARI E SEDI

Il Concessionario dovrà presentare un **piano gestionale per l'organizzazione degli spazi e degli orari** di consumo dei pasti che sia funzionale alla migliore fruizione del servizio nel rispetto della normativa vigente ovvero che determini un affollamento massimo contemporaneo di nr. 300 soggetti.

Gli orari della distribuzione pasti dovranno essere concordati con le esigenze della Direzione Scolastica e con il Comune. Si riportano gli orari in vigore per l'anno scolastico 2017/18:

UTENZA	ORARI SPUNTINO, PRANZO E MERENDA	LUOGO DI CONSUMO DEL PASTO	MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO
ASILO NIDO COMUNALE	SPUNTINO ORE 9.00 PRANZO ORE 11.30 MERENDA ORE 15.30	REFETTORI ASILO NIDO	Servizio al tavolo completo
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE	SPUNTINO ORE 9.30 PRANZO ORE 11.45 MERENDA ORE 16.00	PRESSO LE SINGOLE CLASSI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA	Servizio al tavolo completo
SCUOLA PRIMARIA	FRUTTA ORE 10.00 11.55-12.25 - I TURNO* MERENDA ORE 16.30	FRUTTA NELLE SINGOLE CLASSI E PRANZO NEL REFETTORIO SCOLASTICO	Servizio al tavolo completo per le classi prime, seconde e terze; servizio self-service per le classi quarte e quinte.
	12.30-13.15 II TURNO*	REFETTORIO SCOLASTICO	C.S.
	13.15 - 14.00 III TURNO*	REFETTORIO SCOLASTICO	C.S.
SC. PRIMARIA - TEMPO MODULO (LUNEDì, GIOVEDì e VENERDì)	13.00 - 14.00 TURNO CLASSI TEMPO A MODULO	REFETTORIO SCOLASTICO con assistenti del Concessionario	C.S.
SCUOLA SEC. I GRADO	14.00 - 14.30	REFETTORIO SCOLASTICO con assistenti del Concessionario	Self-service
CENTRI ESTIVI, SCUOLE VACANZA, BIELORUSSI, CAMPUS SPORTIVO ECC.	DALLE ORE 12.00	REFETTORIO SCOLASTICO	Servizio al tavolo completo per gli utenti della Scuola dell'Infanzia; Self-service per tutti gli utenti della Scuola Primaria e Sec. I grado.
DIPENDENTI COMUNALI	12.30 - 13.30	REFETTORIO SCOLASTICO	Self-service
PASTI ANZIANI	11.45	REFETTORIO SCOLASTICO - CONSEGNA A DOMICILIO.	Consegna a domicilio a cura dell'Amministrazione Comunale
PASTI ANTISPRECO	14.45	REFETTORIO SCOLASTICO	Ritiro alimenti - in contenitori idonei monodose a perdere forniti dal Concessionario - a cura delle persone autorizzate dalla Amministrazione Comunale

*Si allega, solo a titolo informativo, lo schema degli orari di fruizione delle singole classi adottato per l'a.s. 2017/18 (allegato A/3) ■

48.2 MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEL PASTO

Il Concessionario dovrà predisporre il servizio ai tavoli con le seguenti modalità:

- **SERVIZIO AL TAVOLO:** il Concessionario dovrà predisporre i tavoli con tovaglette di carta, un tovagliolo di carta, un bicchiere in vetro o duralex, un piatto piano ed uno fondo in melamina o ceramica, una serie di posate d'acciaio, almeno una brocca d'acqua di rete ogni 4 utenti, pane che verrà consegnato dopo il consumo del primo piatto; tale modalità è prevista per tutte le sezioni della Scuola dell'Infanzia e per le classi prime, seconde e terze della Scuola Primaria. Lo scodellamento dovrà avvenire dopo l'arrivo dei bambini facendo uso di carrelli termici, se necessari.
- **SERVIZIO SELF-SERVICE:** l'utenza si approvvigionerà personalmente di vassoio, tovaglietta di carta, tovagliolo, posate e piatti scodellati dal personale addetto. Predisposizione da parte del Concessionario di almeno una brocca d'acqua di rete ogni 4 utenti.
- **PASTI A DOMICILIO:** dovranno essere trasportati in contenitori termici forniti dal Concessionario e recipienti monodose a perdere. La produzione dei pasti, il confezionamento all'interno dei rispettivi contenitori termici nonché il lavaggio degli stessi sarà a carico del Concessionario e saranno compresi nel costo pasto unitario. I contenitori termici per il trasporto resteranno di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

48.3 FRUTTA – INTERVALLO DI METÀ MATTINA

La frutta prevista a fine pasto dovrà essere **somministrata anticipatamente** ovvero durante l'intervallo mattutino a tutti gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria. La fornitura della frutta durante l'intervallo di metà mattina dovrà avvenire anche per eventuali alunni che non pranzano in mensa o non usufruiscono del servizio, senza costi per la famiglia né per l'Amministrazione Comunale. Per gli utenti iscritti alla Scuola Sec. Di I grado la frutta verrà servita al termine del pranzo.

Il Concessionario dovrà provvedere alla consegna - **entro le ore 09,30 presso ciascuna sezione della SCUOLA DELL'INFANZIA ed entro le ore 10.00 presso le singole classi della SCUOLA PRIMARIA** - della frutta per tutti gli alunni presenti nelle rispettive sezioni. La frutta deve essere consegnata con tovaglioli a perdere per il consumo. Il lavaggio e la sbucciatura della frutta sarà a cura del Concessionario.

La frutta di metà mattina dovrà essere servita anche a tutti gli iscritti al **Centro Estivo e Scuola Vacanza** organizzati dal Comune.

48.4 MERENDA POMERIDIANA

La merenda, definita dalla Commissione Mensa in base alle indicazioni fornite da ATS Città Metropolitana di Milano, verrà servita dal lunedì al venerdì - **alle ore 16.00 presso la Scuola dell'Infanzia ed alle ore 16.30 presso i locali del Postscuola** individuati dal Comune (solitamente presso la Scuola Primaria oppure presso la Scuola Sec. I grado in caso di numerosi iscritti).

La fornitura della merenda pomeridiana dovrà avvenire **per tutti gli iscritti al servizio Postscuola**, anche per eventuali alunni che non pranzano in mensa o non usufruiscono del servizio, senza costi per la famiglia né per il Concedente.

Solo a titolo informativo si segnala che per l'anno scolastico 2017/18 risultano iscritti n. 28 alunni al servizio postscuola Infanzia e nr. 50 presso la Scuola Primaria.

La merenda pomeridiana dovrà essere programmata anche per tutti gli iscritti al servizio Postscuola del **Centro Estivo e Scuola Vacanza** organizzati dal Comune.

TITOLO VI. TIPOLOGIA DERRATE E MENU'

ARTICOLO 49. CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il Concessionario è tenuto a garantire la rispondenza degli alimenti agli standard indicati negli allegati al presente Capitolato e dalle Linee Guida Nazionali e Regionali per la ristorazione scolastica, ovvero a quanto previsto dai "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la fornitura di derrate alimentari" – Allegato A/17"

Tutti gli alimenti dovranno rispettare i **limiti di accettabilità** previsti dalla normativa in vigore e nell'allegato A/5.

Durante la concessione potranno essere apportare **modifiche alle caratteristiche merceologiche** delle materie prime e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dagli allegati sopra citati, senza aumento di spesa del servizio, previo parere positivo espresso da ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO, seguito da **espresso accordo tra le parti**.

Il Concessionario si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e **conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari**, e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è **fatto DIVIETO** di:

- a) effettuare il riciclo degli avanzi;
- b) effettuare la macinazione delle carni presso i Centri Cottura.

È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto espressamente contemplato nel presente capitolato ovvero quelli sottoposti a cottura anticipata, abbattimento di temperatura e successivamente rinvenuti poco prima della somministrazione.

Il Concedente procederà con proprio personale al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Il Concessionario deve presentare, entro l'inizio del servizio, **l'elenco dei fornitori convenzionati e le schede tecniche dei prodotti utilizzati**. Ogni modifica/aggiornamento, anche se relativo a un solo componente, dovrà essere comunicata per iscritto al Comune entro 2 giorni lavorativi.

Allo scopo di garantire le necessarie condizioni igienico-sanitarie le derrate alimentari di facile deperibilità (**frutta e verdura**) devono essere consegnate alla dispensa **al mattino e stoccate per un massimo di giorni due**.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il Concessionario è tenuto a garantire la rispondenza degli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

Gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la **denominazione di vendita** secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;

- avere una **corretta etichettatura ai sensi del Reg. UE 1169/11 e s.m.i.**

Non è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.

Non è ammesso l'impiego di **prodotti precucinati o precotti**.

Non è ammesso l'utilizzo di **prodotti di IV gamma**.

Non è ammesso l'utilizzo di **prodotti di pesce pangasio**.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti **Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**.

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando il Concedente lo ritenga necessario, anche per singole consegne, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

ARTICOLO 50. APPROVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il Concessionario dovrà attenersi alle seguenti regole generali:

- I **magazzini, le celle e i frigoriferi** devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire esclusivamente dalle ore 7.00 alle ore 9.30 e dalle ore 14.45 alle ore 17.30 in modo tale da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.
- Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato **tenendo conto degli spazi a disposizione ed in base alle previsioni di lavoro**, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza.
- I prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa.
- Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, evitando l'acatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi scaffali.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano la scadenza più vicina al limite di utilizzo **posizionando sugli scaffali** quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema **FIFO (First In – First Out)**.
- I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente il prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure **chiudendo accuratamente la confezione originale con indicazione della data di apertura della confezione**.
- Le **confezioni aperte di prodotti deperibili**, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi **frigoriferi o celle, avendo cura di trascrivere la data di scadenza del prodotto e data di apertura della confezione originale**.
- L'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in **banda stagnata (latta)** deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, **evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi** (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).
- **Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.**
- **Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle previste nel presente capitolato (es. buffet ecc.), queste dovranno essere conservate separate dalle altre, segnalate ed identificate in modo idoneo.**

Le differenti derrate alimentari impiegate (ad esempio verdure, i salumi, le uova, i prodotti surgelati, ecc...) dovranno essere conservate in frigoriferi distinti. I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C.

Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto devono essere trasportate in confezioni integre ed imballate per prevenire rotture accidentali, durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +0 °C e +3°C. Le carni congelate devono aver subito il congelamento da non oltre 12 mesi ed all'atto della consegna la temperatura interna dovrà essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione ad almeno -18 °C. Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Riguardo allo yogurt, il suo trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra +0 °C a +4 °C e la sua conservazione a temperatura non superiore a +1 °C con un tempo di circa 30 giorni.

I formaggi stagionali hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi. Se vengono usati saltuariamente è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Per i formaggi definiti freschi, ovvero quelli a maturazione brevissima e con elevato quantitativo d'acqua (che potrebbe in alcune condizioni favorire la crescita microbica), la conservazione va prevista tra +0°C e +4°C. Ogni qualvolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa dovrà essere posta idonea etichettatura (cosiddetta di "secondo livello"), che indichi data di apertura e scadenza del prodotto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque idoneo.

I prodotti cotti e successivamente abbattuti dovranno essere etichettati e conservati, a temperatura controllata, solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

ARTICOLO 51 PREPARAZIONE PASTI

51.1 MANIPOLAZIONE E COTTURA

Il Concessionario dovrà attenersi alle seguenti regole generali:

- durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le **zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria** deve essere tenuto in funzione;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per **evitare rischi di contaminazioni crociate**;
- i prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura **privati del loro imballo secondario**, che può essere veicolo di contaminazione;
- tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a **scongelo a temperatura controllata (0 / +4°C), in celle o frigoriferi appositi**, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. **E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua se non specificatamente previsto dalle condizioni di utilizzo riportate in etichetta dal produttore sulla confezione originale.**

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di percolamento. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere **utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti**, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia e sanificazione delle superfici e delle attrezzature;

- per le cotture deve essere impiegato solo **pentolame in acciaio inox o vetro pirex**; è vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio o antiaderenti in teflon. Ragù e sughi devono essere cotti nelle brasiere;
- la cottura degli alimenti deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a garantirne la pastorizzazione;
- i prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in **contenitori di vetro o acciaio inox**;
- è vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
- **non è permessa la frittura che dovrà essere sostituita da cottura in forno**;
- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti;
- è vietata ogni forma di riciclo.

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni:

- la **pelatura delle patate e delle carote** deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione a temperatura compresa tra 0 e +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita e acidulata;
- i **legumi secchi** sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere messi a mollo per 24 ore. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- la cottura di **torte casalinghe non a base di creme** può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato;
- tutte le preparazioni devono essere cotte **nella stessa giornata** del consumo con **l'eccezione di arrosti, roastbeef, bolliti, brasati e degli ingredienti per le lasagne** (ragù di carne e besciamella), che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C e comunque nel rispetto delle procedure inserite nel manuale di autocontrollo.

Sono invece da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni

- Il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio.
- Il conteggio del pane e della frutta.
- La preparazione del formaggio grattugiato.
- La porzionatura di salumi e di formaggi.
- Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
- La mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
- La macinatura delle carni crude in tritacarne, montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
- La pasta e il riso bolliti devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.
- La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, **con mantenimento delle temperature costantemente sopra i 65°C.**

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

La competenza professionale del personale del concessionario dovrà esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dal menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto. in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di "contaminazioni crociate".

51.2 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione di **piatti freddi** dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra +1 e +4°C in conformità alla normativa vigente.

51.3 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra +0°C e +4°C per il tempo necessario allo scongelamento;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato e le eccezioni elencate nel precedente articolo 50.1;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: in ammollo per 24 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

51.4 LINEA REFRIGERATA

- È ammessa la preparazione di alcune selezionate preparazioni il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, debitamente etichettati, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra +0° e +6°C.
- L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
- Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: sughi, arrostiti, *roast beef*, lessi, brasati che dovranno essere adeguatamente etichettati e conservati in appositi contenitori a temperatura controllata. Poco prima della somministrazione dovranno essere sottoposti al trattamento termico di rinvenimento di temperatura, con rilevazione della temperatura al cuore del prodotto, la quale non dovrà essere inferiore ai +75°C.
- È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

51.5 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. - mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura al cuore del prodotto superiore a +60° C;
2. - lavare accuratamente le mani;
3. - indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita;
4. - togliere anelli, collane e altri gioielli in genere;
5. - laddove previsto nel presente capitolato, imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie di carta, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
6. - all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo;
7. - procedere alla distribuzione del primo piatto in brodo/minestre qualche istante prima che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola, tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
8. - prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto delle pietanze;
9. - le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto;
10. - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
11. - eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui ci sono soltanto i piatti e il contenitore;
12. - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la somministrazione onde evitare l'abbassamento temperatura;
13. - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
14. - la somministrazione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto.

51.6 CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E PEZZATURE

Qualora dagli accertamenti risultasse una qualsiasi difformità dalle prescrizioni riportate il Concessionario è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Concedente per le analisi, salva la facoltà di adottare misure sanzionatorie ed eventualmente, ricorrendone gli estremi di gravità, di revoca della concessione.

Le pezzature e/o le confezioni dei prodotti alimentari devono essere conformi a quelle indicate nell'allegata tabella dietetica ed il loro contenuto deve soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi del prodotto sfuso, comunque nel rispetto della normativa vigente.

51.7 GARANZIA DI QUALITA'

Il Concessionario deve indicare, all'inizio della concessione del servizio e dietro richiesta del Concedente, l'elenco dei fornitori e mettere a disposizione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e a quanto richiesto dal capitolato, oltre alla documentazione sui sistemi e sulle procedure da questi istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

L'inosservanza di quanto sopra comporterà l'applicazione di una penale, come previsto nel precedente art. 23 del presente Capitolato.

51.8 CONTENITORI E PENTOLAME

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciai inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio o antiaderente in teflon. I ragù e sughi devono essere cotti nelle brasierie.

I contenitori che il concessionario dovrà fornire contrattualmente dovranno soddisfare il mantenimento della temperatura dei pasti richiesto dalla normativa vigente, con esclusione di contenitori termici in polistirolo. I contenitori devono avere apertura superiore, essere costruiti in polipropilene o materiale similare, ed essere in grado di contenere bacinelle gastronorm, in acciaio inox, di capacità diversa a seconda delle preparazioni alimentari. I contenitori devono avere coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre e risotti, per le paste asciutte, per il sugo, per i secondi piatti e per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Per il servizio a domicilio delle persone assistite, il confezionamento del pasto dovrà essere effettuato in contenitori individuali monouso forniti dal Concessionario con trasporto a domicilio in contenitori termici. Si precisa che le confezioni devono essere effettuate singolarmente (uno per ogni assistito) e riportare il nome dell'utente destinatario. Per detto servizio il concessionario potrà impiegare stoviglie monouso.

51.9 FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E MATERIALE A PERDERE

Il Concessionario è tenuto a sostituire o integrare, quando necessario, stovigliame e vasellame, bicchieri in vetro e posate in acciaio inox, nonché utensili, piatti in ceramica, brocche per l'acqua di rete, pentolame ed altre attrezzature (gastronorm, placche, ecc.) in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante che dovrà essere garantito in quantità sufficiente a garantire un servizio di qualità a tutti gli utenti di ciascun punto di consumo del pasto.

Il Concessionario è tenuto a fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette in carta monouso e tovaglioli di carta.

E' consentito l'utilizzo del materiale monouso (piatti, bicchieri, posate) solo in caso di rottura delle lavastoviglie o previa autorizzazione scritta da parte del Concedente per motivi accertati.

Sarà a carico del Concessionario fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio).

In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

La qualità della fornitura riferita al presente articolo dovrà essere conforme alle TABELLE NON FOOD riportate nelle TABELLE MERCEOLOGICHE del presente Capitolato – Allegato A/7.

ARTICOLO 52. TRASPORTO PASTI ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA

Il Concessionario dovrà attenersi alle seguenti regole generali per il trasferimento degli alimenti dal Centro di cottura centralizzato alla Scuola dell'Infanzia Statale.

- I pasti dovranno essere trasportati dai Centri cottura ai terminali di distribuzione in appositi contenitori termici.
- I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocate gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica e muniti di guarnizioni, in grado di assicurare il corretto mantenimento delle temperature.
- Le paste asciutte devono essere trasportate unicamente con olio extra vergine di oliva bio. Il condimento deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

- Pane e frutta (contata e lavata) dovranno essere trasportati in contenitori separati muniti di coperchio in materiale lavabile ed idoneo agli alimenti.
- E' assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti.
- Una volta raggiunto il terminale di distribuzione dovrà essere sempre rilevata la temperatura la quale dovrà essere conforme ai limiti di legge.
- Le attrezzature per il trasporto interno al centro scolastico dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.
- È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione delle attrezzature utilizzate, al fine di evitare non insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
- Per eventuale trasporto e consegna dei pasti presso i singoli refettori deve provvedere affinché siano ridotti al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

ARTICOLO 53. PRODOTTI BIOLOGICI E A LOTTA INTEGRATA, D.O.P. ,I.G.P.

Il Concessionario è tenuto ad inserire nel menù prodotti biologici e a lotta integrata tenendo conto di quanto indicato nelle Linee Guida di Regione Lombardia e altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

E' vietato l'utilizzo di prodotti di provenienza da Organismi Geneticamente Modificati – OGM.

Saranno inclusi nel menù i seguenti prodotti, come da tabelle merceologiche, ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** come definiti da Reg CE 834/2007 e s.m.i.:

- **frutta**, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità;
- **verdura**, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità;
- **legumi e cereali**, con varietà di tipologie;
- **yogurt** intero o alla frutta senza zuccheri aggiunti;
- **olio extravergine di oliva**;
- **latte** intero vaccino fresco pastorizzato;
- **succhi di frutta**
- **pasta** di semola di grano duro (anche integrale BIO), di grano khorasan, di grano saraceno, di farro, di mais;
- **riso** parboiled e integrale;
- **pane fresco**, di tipo "0" e di tipo "1", anche integrale, a basso contenuto di sodio;
- **farina** di grano tenero di tipo "1" o di tipo "0", farina di mais, farina di grano saraceno;
- **impasto lievitato per pizza**, prodotto con farina di tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, lievito, sale;
- **biscotti secchi**;
- **pomodori pelati e passata di pomodoro**;
- **formaggi freschi**: ricotta di vacca e di capra, mozzarella, primo sale, caprino, robiola, crescenza;
- **uova** pastorizzate allevate a terra;
- **carne rossa e bianca**;
- **pesce almeno 20% bio**;
- **miele** integrale;
- **aceto**;
- **marmellata**: confettura extra.

Le **schede tecniche di tutti i prodotti BIO** dovranno essere presentate al Concedente prima dell'inizio del servizio ed aggiornate costantemente.

A fronte di documentata difficoltà, in alcuni periodi dell'anno, nel reperimento di frutta o verdura biologica, tale da non consentire la variabilità delle tipologie nell'arco della settimana, è consentito per una sola volta nell'arco di una settimana e previa comunicazione scritta da parte del Concessionario, la **sostituzione di un frutto o verdura da agricoltura biologica con un frutto o verdura da coltivazione a lotta integrata**.

Il Concessionario dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di fitosanitari da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico e il cui costo sarà a carico del medesimo.

Saranno altresì richieste forniture di **prodotti D.O.P. e I.G.P.:**

- Grana
- Parmigiano Reggiano
- Asiago
- Montasio
- Bresaola della Valtellina
- Prosciutto crudo di Parma

Le **schede tecniche dei prodotti D.O.P. e I.G.P.** dovranno essere presentate al Concedente prima dell'inizio del servizio ed aggiornate costantemente.

ARTICOLO 54. MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, D.O.P. o I.G.P. il Concessionario dovrà:

- Fornire **immediata comunicazione** al Concedente, completa di **adeguata giustificazione**, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo
- Indicare **modalità di recupero** della mancata fornitura **per riparare al danno** arrecato al Concedente e all'utenza.

ARTICOLO 55. MENU' e COMPOSIZIONE DEL PASTO

I pasti per la ristorazione scolastica devono essere preparati:

- sulla base dei menu riportati in Allegato A/4 e s.m.i. che interverranno
- con derrate conformi a quanto previsto dall'Allegato A7: "Tabelle merceologiche".

I menù stagionali, programmati su 4 settimane, potranno essere modificati dalla Commissione Mensa previo parere nutrizionale rilasciato da ATS Città Metropolitana di Milano, rispettando le tabelle merceologiche allegata, la parità qualitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo. **Nessuna variazione può essere apportata dall'Impresa Aggiudicataria senza specifica autorizzazione da parte del Comune.**

Ogni variazione del menù dovrà essere proposta secondo quanto previsto dalle Linee Guida di ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO (Pappa al Nido e Mangiar sano) nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione della concessione.

Per l'Asilo Nido Comunale la ditta dovrà fornire acqua in **bottiglie da 1,5 litri** per tutte le sezioni salvo successive e diverse disposizioni di ATS Città Metropolitana di Milano. Per i bambini che utilizzano **latte in polvere** dovrà essere acquistata la marca e tipo indicati dai singoli genitori e pediatri. Per i bambini in fase di svezzamento gli alimenti somministrati dovranno rispettare le indicazioni fornite dai genitori. E' previsto uno spuntino (pane ecc.) alle ore 9.00.

Il pasto per gli alunni dovrà risultare composto da:

- un primo piatto del giorno
- un secondo piatto del giorno
- in alternativa un piatto unico
- un contorno con verdura cruda o cotta
- pane a basso contenuto di sodio
- acqua di rete in brocca d 1 litro ogni 4 alunni
- frutta fresca BIO da distribuire a tutti gli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria durante l'intervallo di metà mattina; la frutta verrà servita agli alunni della Scuola Sec. I grado ogni giorno al termine del pranzo; è consentita la sostituzione della frutta con dessert, quest'ultimo servito dopo il pranzo e non più di una volta al mese come da indicazioni ATS;
- merenda per gli alunni iscritti al postscuola dell'Infanzia e Primaria

Il Concessionario sarà tenuto ad effettuare **controlli di analisi microbiologica (n. 1 ogni trimestre) su tutti i punti di erogazione dell'acqua di rete** servita ai tavoli, sia presso il refettorio scolastico sia presso la Scuola dell'Infanzia e Asilo Nido Comunale con costi interamente a carico dello stesso Concessionario.

Il Concessionario sarà tenuto a fornire, in caso di emergenza che obblighi al non utilizzo dell'acqua di rete, la sostituzione della suddetta con acqua in bottiglia senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

In caso di interruzione della distribuzione dell'acqua di rete dovrà essere servita acqua in bottiglia di vetro per tutto il periodo necessario.

La composizione del pasto come sopra indicata varrà anche per gli utenti del CENTRO ESTIVO, SCUOLE VACANZE COMUNALI e a tutti gli UTENTI DI SERVIZI EXTRA COMUNALI come Bielorusi, Campus Sportivo, Oratorio ecc.

La frutta dovrà essere distribuita quale merenda di metà mattina anche per gli alunni del tempo modulo per 5 giorni la settimana ovvero anche nei giorni in cui non fruiscono del servizio di ristorazione.

Il pasto per gli adulti e anziani dovrà risultare composto da:

- un primo piatto del giorno
- un secondo piatto del giorno
- in alternativa un piatto unico
- un contorno con verdura cruda o cotta
- uno o due panini (secondo grammatura)
- acqua di rete se il pasto viene consumato nel refettorio o, su richiesta dell'utente adulto, acqua oligominerale in bottiglia da 1/2 litro gasata; acqua oligominerale in bottiglia da 1/2 litro naturale o gasata per i pasti a domicilio
- frutta fresca o dessert.

Le **grammature** delle singole porzioni dovranno essere in linea con quanto riportato nelle indicazioni riportate sui manuali di ATS Città Metropolitana PAPPÀ AL NIDO e MANGIAR SANO A SCUOLA e s.m.i. oltre a quanto stabilito dai L.A.R.N. 2014 e s.m.i. per le grammature riferite al pasto adulti;

Una **copia dei menù** stagionali e menù per diete speciali dovranno essere distribuiti, a cura del Concessionario in **forma cartacea** presso ogni singola classe ed inviato **via mail** a tutti gli alunni iscritti al servizio di refezione scolastica oltre ad essere **pubblicato sul sito** del Comune di Vignate e sul sito del Concessionario.

In caso di **gita scolastica** per gli alunni iscritti al servizio di refezione scolastica dovrà essere prevista la possibilità di consumare **un pranzo al sacco** una o più volte la settimana, previa richiesta scritta da parte della Direzione Scolastica.

La composizione dei suddetti pranzi al sacco dovrà essere così formulata:

- n°1 panino con prosciutto cotto o crudo (per il prosciutto cotto o crudo, la scheda tecnica deve essere approvata da ATS CITTA' METROPOLITANA di Milano)
- n°1 panino con formaggio
- n°1 Frutto
- n°1 acqua minerale non addizionata di anidride carbonica in bottiglia da 50 cl
- n°1 dolce tipo biscotti confezionati o altro secondo tabella merende approvata da ATS CITTA' METROPOLITANA di Milano
- n°2 tovaglioli in carta

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali **Natale, Carnevale e Pasqua e ultimo giorno dell'anno scolastico** dovrà essere proposto alla Commissione Mensa un **MENU' SPECIALE** con panettone/pandoro monoporzione, torte semplici di tipo casalingo o altri dolci analoghi. Il Concessionario si impegna a fornire detto menù senza oneri aggiuntivi per il Comune di VIGNATE.

Per ciascuna stagione dovrà essere proposta la somministrazione di un **MENU' TIPICO O REGIONALE** (di regioni/nazioni diverse dalla nostra, etnici ecc..) previa approvazione da parte della Commissione Mensa.

E' **consentita una variazione al menu**, con comunicazione preventiva al Responsabile Comunale ed alla Commissione Mensa, nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti BIO, DOP IGP da parte dei fornitori (da comunicare entro le ore 10.00 e per iscritto al Responsabile Comunale del Servizio) e fino ad un massimo di 5 volte per anno scolastico;
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari previste fino ad un massimo di 5 volte per anno scolastico;

ARTICOLO 56. DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

Il Concessionario è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni sia per adulti, relativi a regimi dietetici particolari opportunamente certificati e disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. I menù proposti ai bambini e adulti sottoposti a regime dietetico speciale dovrà essere il più possibile simile a quello dei compagni di classe. I menù speciali dovranno quindi essere rielaborati e sottoscritti dal dietista del Concessionario ad ogni stagione, in corrispondenza dei nuovi menù approvati dalla Commissione Mensa, e trasmessi al Concedente per la pubblicazione sul sito comunale e trasmissione ad ATS.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche di capitolato e secondo quanto disposto dalle Linee Guida della Regione Lombardia e disposizioni in materia di ATS CITTA' METROPOLITANA – Allegati A/8, A/9, A/10.

Presso il Centro Cottura dovrà essere presente un **registro dei soggetti allergici, intolleranti o con diete speciali per motivazioni etico-religiose completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi**. Detto elenco dovrà essere corredato dai certificati medici per ciascun alunno e trasmesso al Responsabile Comunale entro il 1° ottobre di ogni anno scolastico. In ogni caso il suddetto registro dovrà essere aggiornato in base alle richieste provenienti dall'utenza - che il Concessionario sarà tenuto a chiedere secondo tempi e modalità stabilite da ATS - comunicando al Concedente ogni variazione entro il giorno della richiesta stessa.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, anche con piatti pronti esistenti sul mercato (es. piatti gluten-free per celiaci), ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Tutti gli alimenti utilizzati in sostituzione dovranno essere compresi negli specifici prontuari, ove esistenti.

Il Concessionario dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, per esempio, la dieta islamica e le diete vegetariane in tutte le loro varianti.

I pasti per tutte le diete speciali dovranno essere confezionati in vaschette monoporzionamento termosigillate di materiale certificato per la resistenza termica e ad alta temperatura, contrassegnate dal nome dell'utente a cui è destinata, plesso scolastico e classe di appartenenza.

Il Concessionario è tenuto alla scrupolosa osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie e comportamentali dettate da ATS relativamente alle singole diete speciali.

ARTICOLO 56.1. DIETE IN BIANCO

Il Concessionario si impegna a fornire anche diete in bianco su specifica richiesta scritta degli interessati e per le quali non sono necessarie certificazioni mediche.

La dieta in bianco dovrà seguire scrupolosamente le indicazioni espresse dal ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO. La richiesta scritta per la dieta blanda dovrà essere presentata su apposito modulo e firmata dal genitore. La richiesta scritta dovrà essere richiesta su modulo cartaceo anche per gli utenti adulti con conservazione agli atti del modulo per eventuali controlli da parte di ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO. La dieta in bianco sarà servita per un massimo di n. 5 giorni. Per diete in bianco più lunghe sarà necessaria la relativa certificazione medica a supporto.

La composizione del menù per dieta in bianco dovrà variare nei primi 3 giorni ed essere conforme a quanto previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica (art 4.3.1, comma f) e di ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO ovvero:

Primi piatti:

Pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con poco olio extravergine crudo o pomodoro fresco.

Secondi piatti:

carne o pesce cotti al vapore, ai ferri, al forno senza l'aggiunta di grassi, formaggio fresco come ricotta magra di vacca (con percentuale di grasso inferiore o uguale a 8%), primo sale o crescenza. Polenta condita con salsa di pomodoro ed eventualmente poco parmigiano/grano padano con stagionatura superiore a 24 mesi per garantire assenza di lattosio. Legumi lessati (non in caso di enterite).

Contorni:

Se tollerate: patate, carote, zucchine lessate o stufate, condite con EVO, poco sale ed eventualmente limone.

Frutta:

Se tollerate: mela o pera cotte.

Pane

TITOLO VII. PERSONALE

ARTICOLO 57. ORGANICO – PRESCRIZIONI GENERALI

Il Concedente è tenuto all'assorbimento del personale in servizio con il precedente Gestore, di cui all'Allegato A/14 a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'operatore economico subentrante (Consiglio di Stato, V, 15 giugno 2009 n.3900; Parere AVCP n.44/2010 e delibera AVCP n.97/2012, Sentenza TAR Lombardia Milano - Sezione IV - 22.3.2018 n.936).

In particolare dovrà essere garantito a detto personale il trattamento economico e professionale che non potrà essere inferiore a quello complessivamente maturato, al momento del passaggio compresa l'anzianità di servizio e il trattamento economico accessorio corrispondente alle varie professionalità.

Per assicurare le prestazioni contrattuali il Concessionario si avvarrà di proprio **personale qualificato** e l'impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Il personale dipendente del Concessionario dovrà essere, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, nonché possedere **tutti i requisiti professionali e sanitari** previsti dalle vigenti leggi.

Il Concessionario dovrà comunicare via P.E.C. **almeno 10 giorni lavorativi prima dell'inizio del servizio quanto segue:**

- **l'elenco nominativo delle persone impiegate, la qualifica, gli orari di servizio** (con analitica indicazione del numero di ore giornaliero di lavoro) e le responsabilità individuali
- **piano di formazione e aggiornamento** del personale inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Ogni successiva variazione a quanto sopra dovrà essere tempestivamente comunicata al Concedente via P.E.C. e comunque con 5 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla modifica del personale.

Il Concessionario dovrà **aggiornare sistematicamente la lista nominativa del personale** dipendente da inoltrare tempestivamente al Responsabile del Settore del Comune. Nel caso in cui il Concessionario debba provvedere alla sostituzione di una delle risorse umane dovrà chiedere espressa autorizzazione al Responsabile Comunale del Settore.

In caso di sostituzione del DIRETTORE DEL SERVIZIO MENSA, CAPO CUOCO RESPONSABILE O RESPONSABILE DEL SERVIZIO DIETETICO il **Concedente dovrà essere preventivamente informato con almeno 10 giorni lavorativi di anticipo. Il Concedente dovrà approvare la nuova figura professionale** proposta entro il termine di dieci giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta corredata dal curriculum della nuova risorsa. Il Concessionario comunque, dovrà garantire l'erogazione delle attività senza soluzione di continuità. Nel caso in cui il Concessionario proceda alla sostituzione di una delle risorse sopra indicate senza la necessaria preventiva autorizzazione, il Concedente applicherà la penale di cui all'art.23 del presente Capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti e sanificazione dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a **verifica dell'idoneità sanitaria**, alle visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previsto dalle leggi e regolamenti in vigore. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario di effettuare **controlli sanitari** occasionali: i soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici saranno immediatamente allontanati per tutto il periodo della bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Il Concessionario dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, l'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di richiedere al Concessionario di **trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo** al servizio per comprovati motivi.

In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi a quelli pattuito. Se il Concessionario non dovesse prendere idonei provvedimenti per risolvere la situazione verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

Il Concessionario dovrà garantire la **presenza costante presso il centro di cottura centralizzato di un direttore servizio mensa** cui il Concedente potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.

Saranno a carico del Concessionario:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti il contratto di lavoro;
- l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e dei terzi.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dal Concessionario secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

In caso di **assenza del personale** sussiste l'obbligo per il Concessionario del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.

ARTICOLO 58. DIRETTORE DEL SERVIZIO MENSA

E' richiesta la presenza presso i centri cottura facenti parte del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di VIGNATE di un **DIRETTORE DEL SERVIZIO MENSA** che dovrà fungere da **riferimento unico e costante** con l'utenza, gli uffici comunali, la Commissione Mensa, le Autorità Scolastiche ed Autorità Sanitarie; si occuperà del **coordinamento e supervisione del servizio nella sua completezza**, facendosi carico di risolvere tutte le problematiche a garanzia del corretto e diligente svolgimento del servizio.

Il direttore dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione oltre ad essere in possesso di esperienza almeno quinquennale (5 anni) nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica con produzione di almeno 90.000 pasti all'anno.

Il direttore del servizio dovrà essere **costantemente presente** presso il Centro Cottura del Comune di Vignate; in caso di **assenza del direttore**, per qualsiasi motivo, dovrà esserne data puntuale ed immediata comunicazione scritta al Responsabile Comunale del Servizio Ristorazione

con il **nominativo e curriculum** del relativo sostituto che dovrà avere pari qualifica e profilo professionale del direttore.

Il direttore dovrà **partecipare alle riunioni della Commissione Mensa** in qualità di coordinatore del servizio e referente unico con l'utenza e le figure sopra indicate.

ARTICOLO 59. CAPO CUOCO RESPONSABILE

E' richiesta la presenza costante presso i centri cottura di un **CUOCO RESPONSABILE** diplomato o, in assenza di detto titolo, ricoprente il ruolo di capo cuoco in mense scolastiche di pari dimensioni - da certificare in sede di gara - negli ultimi 8 anni. Detta figura avrà funzioni di responsabile della produzione dei pasti, dovrà essere dotato di adeguata competenza professionale

e maturata **esperienza per almeno 8 anni nella posizione di capo cuoco responsabile di un servizio ristorazione scolastica con almeno 90.000 pasti annui o superiore.**

In caso di **assenza del capo cuoco**, per qualsiasi motivo, dovrà esserne data puntuale ed immediata comunicazione scritta al Responsabile Comunale del Servizio Ristorazione con il nominativo del relativo sostituto che dovrà avere pari qualifica e profilo professionale del capo cuoco con contestuale presentazione al Concedente di documentazione attestante quanto sopra.

Il Capo Cuoco potrà **partecipare alle riunioni della Commissione Mensa.**

ARTICOLO 60. RESPONSABILE DEL SERVIZIO DIETETICO

Il Concessionario dovrà prevedere la presenza di un Responsabile DIETISTA che si occupi della **elaborazione e supervisione di tutti i menù, comprese le diete speciali**, in linea con le disposizioni e pareri nutrizionali espressi da ATS Città Metropolitana di Milano; dovrà elaborare anche diete speciali nel rispetto delle esigenze dietologiche per motivi ideologici o religiosi espresse dagli utenti, coordinare e dirigere le attività di **educazione alimentare** in collaborazione con il direttore del servizio, **partecipare alle riunioni della Commissione Mensa presentando per iscritto ed in anticipo al Responsabile del Settore Servizi alla Persona o suo delegato le eventuali proposte di modifica al menù, corredate da motivazioni**; il dietista dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione oltre ad essere in possesso di esperienza almeno quinquennale (5 anni) nella posizione di referente dietetico di un servizio di ristorazione scolastica.

ARTICOLO 61. ALTRE FIGURE PROFESSIONALI

E' richiesta la presenza di tutte le figure necessarie per l'accurata esecuzione del servizio, in particolare:

1. **cuochi ed aiuto cuochi** presso il **centro di cottura centralizzato**;
2. **cuoco ed aiuto-cuoco** presso il centro di cottura **dell'asilo nido comunale**;
3. **addetti ai servizi vari** in numero e con competenze come prescritto nei precedenti articoli;
4. personale idoneo ed in numero sufficiente per il **servizio di assistenza ai bambini di classe modulo e ragazzi delle scuola secondaria di I grado.**

La cucina dell'Asilo Nido dovrà essere diretta da un cuoco diplomato o, in assenza di detto titolo, dotato di adeguata competenza professionale, maturata e comprovata **esperienza in cucine analoghe per almeno 4 anni** nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il numero delle persone impiegato dalla ditta deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato. **Il Rapporto personale-utenza** dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti (minimi) di somministrazione: **1ASM/50 pasti somministrati.**

Si sottolinea che il personale impiegato dovrà essere in numero pari a quanto previsto dall'allegato A/14, pena la rescissione del contratto.

Il Concessionario è tenuto alla:

a) osservanza dei contratti collettivi

Il Concessionario si obbliga ad osservare e applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore Turismo (Parte speciale Ristorazione collettiva) ed eventuali accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o reduce da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

b) obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico del concessionario, il quale ne è il solo responsabile, ai fini della presente concessione.

c) obblighi del personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno decoroso e corretto, nel rispetto delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

Il concessionario è responsabile per il controllo sulla correttezza del comportamento professionale dei propri lavoratori.

d) corsi di aggiornamento e formazione del personale

Il Concessionario deve provvedere, a proprie spese, all'aggiornamento professionale del personale impiegato nella presente concessione.

La formazione e l'aggiornamento del personale alimentarista, deve comprendere quella finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti, in applicazione del decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193 *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*, con particolare riguardo all'acquisizione di conoscenze teorico-pratiche sull'epidemiologia dei rischi correlati agli alimenti, sui meccanismi di azione e sulle misure di prevenzione e controllo, nonché al costante adeguamento delle acquisizioni scientifiche e alla dimostrata efficacia delle misure adottate con il piano della sicurezza e infine alla correlazione tra contenuti della formazione ed attività cui il personale è adibito, con graduazione quali-quantitativa al rischio connesso per le specifiche attività.

Gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti sono tenuti a ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa e ad essere aggiornati con periodicità almeno annuale.

Il Concessionario dovrà inviare al Comune copia del **piano dei corsi di formazione e addestramento** del proprio personale e inoltre dare comunicazione dei **corsi avvenuti**.

Il Comune può richiedere e/o concordare con il Concessionario l'effettuazione di corsi di formazione specifici.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, senza oneri aggiuntivi per il Comune, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

Il Concessionario si impegna a fornire tutti i supporti necessari per una corretta formazione del personale addetto al servizio; dell'effettuazione dei corsi svolti dovrà essere data preventiva informazione al Comune, che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti e/o i rappresentanti della Commissione Mensa a titolo gratuito.

f) partecipazione alla Commissione mensa

Il direttore del servizio mensa deve prendere parte ai lavori della commissione mensa comunale, della quale è membro di diritto, per l'esercizio della sua funzione consultiva e per concordare eventuali variazioni dei menù, precedentemente trasmessi al Responsabile del Settore Servizi alla Persona e valutati previo parere nutrizionale di ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO.

Il personale del Concessionario sarà invitato ad astenersi dalle riunioni della Commissione mensa qualora dall'ordine del giorno emerga una possibile situazione di conflitto di interessi.

La partecipazione non ha oneri per il Concedente.

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. n. 196/2003 e Regolamento UE 679/2016 e della deontologia professionale. Il personale del Concessionario è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

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

ARTICOLO 62. RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Il Concessionario deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza ed igiene del lavoro (ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela psico-fisica dei lavoratori.

Il Concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale dimostrare di avere provveduto a quanto sopra e presentare copia del documento unico di regolarità contributiva.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga del concessionario.

TITOLO VIII. PULIZIE

ARTICOLO 63.1 PULIZIA DEGLI SPAZI E ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà tenere costantemente puliti e sanificare ogni attrezzatura e locale utilizzato per lo svolgimento del servizio, compresi quelli siti presso la Scuola dell'Infanzia e Asilo Nido, in conformità con le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria, ivi compresa la pulizia degli spazi esterni adibiti alla raccolta differenziata dei rifiuti di propria competenza.

Per i **turni multipli** di somministrazione presso il refettorio centrale dovrà essere effettuato lo sbarazzo e sanificazione dei tavoli ad ogni cambio turno.

I **servizi igienici** del Refettorio Scolastico devono essere tenuti costantemente puliti dal Concessionario e riforniti di sapone disinfettante ed asciugamani a perdere monouso.

Il Concessionario deve predisporre un **piano di sanificazione per entrambi i Centri Cottura e tutti i locali utilizzati** e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano. I **limiti per i controlli** dell'igiene ambientale riferiti alle attrezzature e locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono da intendersi valutati entro 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Il Concessionario sarà tenuto alla fornitura di ogni attrezzatura, macchinario e quanto necessario alla pulizia di tutti gli spazi. Dovranno essere utilizzati prodotti ecologici ad alta biodegradabilità ovvero riportanti **etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE**, necessari alla detersione ed alla disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie. Le **schede tecniche dei prodotti** utilizzati dovranno essere trasmesse al Concedente prima dell'inizio del servizio oltre ad essere conservate presso il Centro di Cottura.

I detersivi e prodotti di sanificazione devono essere **conservati in locale apposito**, in armadi chiusi o su carrello adibito appositamente a tale funzione. I prodotti per le pulizie debbono essere contenuti nelle confezioni originali. Gli **orari di svolgimento delle pulizie**, comunicati al Concedente 10 giorni lavorativi prima dell'inizio del servizio, debbono essere predeterminati e tassativamente rispettati con divieto assoluto di detenere detersivi, scope, strofinacci nelle zone di cottura pasti durante la preparazione degli stessi. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere.

Il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità di impiego delle attrezzature e prodotti per le pulizie oltre ad essere dotato di **indumento idoneo per le pulizie** che dovrà essere diverso e contraddistinto da quello utilizzato per la produzione alimentare.

Il Concessionario è tenuto ad eseguire le operazioni di pulizia, **riguardante tutti gli spazi affidati per la realizzazione del servizio**, con la seguente frequenza:

Operazioni giornaliere

- sanificazione di pavimenti, canaline e griglie di scarico, pareti lavabili, porte e maniglie;
- sanificazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio;
- sanificazione di frigoriferi e celle;
- sanificazione di lavelli e vasche;
- sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;
- sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;
- sanificazione contenitori termici;
- sanificazione di tavoli, sedie e mobili di ogni tipo, anche presso le classi della Scuola dell'Infanzia utilizzate per il consumo dei pasti;
- sanificazione di lavandini, WC ed elementi igienici;
- sanificazione di tavoli e sedie dei refettori;
- sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;
- svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti;

Operazioni settimanali

- sanificazione di guarnizioni e pareti interne di frigoriferi e celle;
- sanificazione di cappe aspiranti e filtri;
- sanificazione degli armadi caldi, carrelli porta vassoi, vani portapane e porta posate;
- disincrostazione degli elementi bagnomaria;
- sanificazione delle pareti piastrellate;
- disincrostazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio e di lavelli e vasche;
- sanificazione di maniglie, spalle delle porte, telefoni e tutto quanto é soggetto all'uso comune;
- deterzione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi.

Operazioni mensili

- sanificazione di stipiti, davanzali e elementi di riscaldamento;
- lavatura interna ed esterna di tutte le superfici a vetro delle finestre, copri lampade;
- deragnatura soffitti e pareti e spolveratura veneziane.

Operazioni trimestrali/periodi di chiusura delle scuole

- utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti della cucina e del refettorio, una volta ogni tre mesi o comunque in occasione delle chiusure programmate per le vacanze di Natale, Pasqua e vacanze estive.

ARTICOLO 63.2 LAVAGGIO STOVIGLIE PRESSO I REFETTORI

Il concessionario deve procedere al lavaggio delle stoviglie in uso.

Presso tutti i refettori qualora la macchina lavastoviglie dovesse guastarsi, il Concessionario ha l'obbligo di effettuare il servizio mediante stoviglie a perdere fornito dall'impresa stessa, senza alcun onere per l'Amministrazione concedente, fermo restando l'obbligo di provvedere a renderla efficiente entro i due giorni successivi al verificarsi del guasto.

ARTICOLO 63.3 PULIZIA DEI LOCALI E REFETTORI

Il Concessionario deve garantire la rimozione dei residui del pasto e la pulizia di tutti i refettori con eccezione dei 3 refettori dell'asilo nido ove sarà tenuto a curarne solo la sparcchiatura.

Il Concessionario deve dotarsi dei prodotti e degli attrezzi per le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione di tutti i locali e refettori, oggetto della concessione.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso le cucine centralizzate e presso i refettori sono regolamentati dall'allegato A/11.

ARTICOLO 63.4 MODALITA' DI UTILIZZO DEI SANIFICANTI

Tutti i sanificanti dovranno essere accompagnati dalle rispettive "Schede di sicurezza" e utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni, tempi di esposizione e le temperature indicate sulle etichette.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere custodito in apposito locale chiuso a chiave e debitamente segnalato. Durante lo svolgimento delle operazioni di pulizia il suddetto materiale deve essere riposto su carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione delle derrate è assolutamente vietato detergere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, con detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito con armadi chiusi a chiave, debitamente segnalati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta in modo che sia escluso ogni possibile confusione con oggetti relativi agli alimenti.

ARTICOLO 63.5 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare idonei indumenti protettivi (DPI) visibilmente diversi da quelli dagli addetti alla preparazione degli alimenti.

ARTICOLO 63.6 PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree, compresi i vani esterni, di pertinenza dei locali di produzione e/o di consumo dei pasti sono a carico del Concessionario che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree e superfici sempre ben pulite.

ARTICOLO 63.7 LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a quanto riportato dalla letteratura scientifica più recente.

ARTICOLO 63.8 SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alla cucina e/o in uso al concessionario dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

ARTICOLO 63.9 PULIZIA DELLE ATTREZZATURE

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso i centri cottura dovranno essere sottoposte a sanificazione, come previsto dai precedenti articoli.

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

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti, interrompendo l'alimentazione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di adeguati dispositivi di protezione individuale (DPI), laddove previsto.

ARTICOLO 63.10 SEPARAZIONE DEI RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire con le modalità comunicate dall'Amministrazione Comunale. E' prevista la raccolta differenziata della carta/cartone, del vetro, delle lattine e della plastica, umido e frazione secca da ripartire in appositi contenitori da esterno che saranno forniti dal Comune a inizio appalto.

I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dal Concessionario stesso e convogliati separatamente negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni fissate dall'amministrazione comunale.

Il concessionario deve provvedere al lavaggio periodico dei contenitori.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

TITOLO VIII. SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

ARTICOLO 64. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E fatto obbligo al Concessionario al fine di garantire la sicurezza ed igiene del lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e/o integrazioni.

In particolare resta immutato l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi (DUVRI) e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi propri dell'attività svolta.

Sono a carico del concessionario i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta per l'esercizio della presente concessione; resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi (DUVRI) e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

ARTICOLO 65. NORME GENERALI PER L'IGIENE DEL LAVORO

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e/o integrazioni.

ARTICOLO 66. IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario deve essere assicurata al personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

Ogni responsabilità connessa alle attività di cui al presente articolo è a carico del Concessionario.

ARTICOLO 67. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il Concessionario deve predisporre e far affiggere, entro giorni 10 dalla stipula del contratto, a proprie spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e/o integrazioni).

Per ogni giorno di ritardo nella presentazione del suddetto piano sarà applicata una penale pari allo 0,03% del importo contrattuale.

ARTICOLO 68. PIANO DI EVACUAZIONE

Il Concessionario deve predisporre, entro giorni 10 dalla stipula del contratto un Piano di emergenza che preveda l'evacuazione dalla cucina nell'eventualità di pericolo grave ed immediato. Per ogni settimana di ritardo nella presentazione del suddetto piano sarà applicata la penale di cui all'art.23 del presente Capitolato

Il Piano di emergenza deve essere coerente con quello predisposto dall'istituto comprensivo di Vignate per i vari istituti scolastici.

TITOLO IX. ATTIVITA' DI CONTROLLO

ARTICOLO 69. DIRITTO DI CONTROLLO DEL CONCEDENTE

È facoltà del Concedente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni del presente capitolato.

La vigilanza sui servizi competerà al Concedente per tutto il periodo di affidamento del servizio, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità o altri enti competenti.

Il Concedente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, e a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, alle cucine e magazzini, ai refettori e su quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme vigenti, quelle stabilite nel presente capitolato e in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti ai menù, nonché provvedere al controllo della preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e alla loro somministrazione.

Per una buona funzionalità nel controllo, il Concessionario è obbligato a fornire agli uffici comunali incaricati del controllo tutta la documentazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e ogni documentazione relativa.

L'attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance ecc) ed idoneo vestiario (camicie, sovrascarpe e copricapi monouso) messi a disposizione senza oneri aggiuntivi dal Concessionario.

I controlli saranno effettuati senza alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. Il personale incaricato dell'ispezione non dovrà limitare in alcun modo lo svolgimento del servizio ed il Direttore del Servizio dovrà essere a completa disposizione degli incaricati durante il sopralluogo.

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

Inoltre dovrà essere possibile per il Concedente prendere visione, in qualsiasi momento, di tutta la documentazione riguardante l'utenza (iscrizioni, richieste giornaliere di diete speciali, ecc.), oltre all'accesso costante alla banca dati anagrafica e relative variazioni (indirizzi, ISEE, ecc), situazione nominativa dei pagamenti, solleciti, recupero crediti senza che ciò comporti alcun costo per l'Amministrazione Comunale.

Al fine di garantire la massima trasparenza e monitoraggio dei rapporti tra utenza e Concessionario quest'ultimo dovrà dare **informazione e condivisione preventiva al Concedente** di qualsiasi comunicazione e/o contatto con l'utenza al fine di monitorare il rapporto con l'utenza.

ARTICOLO 70. ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa:

- a) Responsabile Comunale del Servizio Ristorazione dal Comune di Vignate o suo delegato;
- b) Tecnici/operatori espressamente incaricati ed autorizzati dal Concedente e da questo segnalati al Concessionario;
- c) Gli organi di vigilanza e ispezione di ATS;
- d) Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e) Membri della Commissione Mensa.

ARTICOLO 71. METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITA'

I tecnici degli organismi preposti al controllo effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea; l'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

I tecnici elencati al precedente articolo **dal punto a) al punto d)** potranno richiedere, seduta stante, prelievi per asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Concedente per le quantità di campioni prelevati.

ARTICOLO 72. CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

È riconosciuta la facoltà della commissione mensa, regolarmente istituita dall'amministrazione, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 porzioni), data di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione, condizioni organolettiche delle pietanze. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del concessionario.

I controlli da parte della Commissione Mensa dovranno avvenire con un minimo di nr. 2 commissari che dovranno immediatamente comunicare l'inizio dell'ispezione al Responsabile Comunale del Servizio; i controlli avverranno senza alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. Il personale incaricato dell'ispezione non dovrà limitare in alcun modo lo svolgimento del servizio ed il Direttore del Servizio Mensa dovrà essere a completa disposizione degli incaricati durante il sopralluogo.

Inoltre la Commissione Mensa collabora con il Responsabile Comunale del Servizio Ristorazione o un suo delegato, in collaborazione ed alla presenza del Direttore della Mensa, la dietista e capo cuoco del Concessionario per la ridefinizione periodica dei menù stagionali.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- a) di collegamento con il Concedente ed il Direttore del Refettorio del Concessionario facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte da ATS CITTA' METROPOLITANA DI MILANO per la valutazione del pasto;
- c) di consultazione per quanto riguarda il menu scolastico nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate secondo quanto prescritto nelle **Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità dell'1/8/2002 n. 14833 e s.m.i.**

ARTICOLO 73. IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

I soggetti preposti al controllo e i componenti della commissione mensa nell'effettuare i controlli della qualità presso le cucine e i refettori dovranno indossare appositi camici di colore bianco, sovrascarpe e copricapo monouso fornito senza alcun costo dal Concessionario, astenendosi dalla funzione se malati.

ARTICOLO 74. AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HAZARD ANALISYS CRITICAL CONTROL POINTS - HACCP)

Il Concessionario, come previsto dal Regolamento CEE 852/2004, deve approntare e applicare presso la cucina e i refettori il piano di autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà della presente concessione di servizio conformemente a quanto previsto dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193 - *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore* - adottando gli schemi di autocontrollo dei processi produttivi e di preparazione dei servizi, individuando ogni fase del servizio che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e per ciascuna di esse, stabilendo le tolleranze e gli strumenti di prevenzione, che devono essere costantemente applicate, mantenute e aggiornate, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Il piano deve contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici ed a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà quali: procedure, criteri di valutazione dei fornitori, schede di registrazione dei dati, frequenza dell'analisi chimiche e microbiologiche, strumentazioni utilizzate nei controlli, indicazione di tecnici od organismi tecnici responsabili del controllo.

In relazione alle attività di cui sopra, il concessionario dovrà designare prima dell'inizio della gestione del servizio un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto dell'impresa concessionaria, la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" della mensa scolastica.

Il "responsabile dell'igiene alimentare" (RIA) è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Una copia del manuale di autocontrollo deve essere consegnata al Responsabile Comunale del Servizio entro un tempo massimo di 15 giorni lavorativi dall'inizio del servizio.

ARTICOLO 75. CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, presso ciascun centro di cottura (centrale e asilo nido), ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata; tali campioni, opportunamente etichettati con data ed orario di prelievo, dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per **le 72 ore successive il giorno della somministrazione**. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

E' facoltà del Concessionario in seguito a segnalazione di anomalie, richiedere eventuali analisi microbiologiche di alcuni alimenti con oneri interamente a carico dello stesso.

ARTICOLO 76. CONTESTAZIONI

Il Concedente potrà far pervenire all'impresa eventuali prescrizioni alle quali il Concessionario dovrà uniformarsi entro 7 (sette) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

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

ARTICOLO 77. RILIEVI AL CONCESSIONARIO

Il Concedente farà altresì pervenire al Concessionario, per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 7 (sette) giorni dalla data della comunicazione il Concessionario non fornisce nessuna controprova probante, il Concedente applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 78. RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Entro dieci giorni dalla fine di ogni anno di concessione, il Concessionario deve trasmettere al Concedente una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di aggiornamento, formazione e informazione per tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità e alle cause di eventuali controversie con l'amministrazione concedente.

Il presente capitolato d'oneri per la concessione del servizio di mensa scolastica e per altri utenti, si compone di n. 78 articoli e di n. 17 Allegati.