



COMUNE DI TERNO D'ISOLA
Provincia di Bergamo

STRALCIO

**CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI
SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI**

Periodo settembre 2016/agosto 2018

PARTE CONTRATTUALE

ART. 01 – Oggetto del contratto

L'oggetto del contratto è costituito dall'affidamento in concessione del servizio di refezione secondo le seguenti modalità:

- preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti per il refettorio delle scuole dell'infanzia (via dei Vignali), primaria (via dei Vignali), secondaria di I° grado (via Casolini, 5);
- preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti per il Centro Ricreativo Estivo o iniziative similari organizzate dal Comune la cui programmazione preveda la fornitura del servizio mensa a favore degli utenti secondo modalità da definirsi di volta in volta;
- fornitura, confezionamento e distribuzione frutta/merenda di metà mattina e della merenda pomeridiana nel numero e nelle scuole e nei servizi prima infanzia ove sono previste (in sostituzione della distribuzione a pranzo);
- preparazione, confezionamento e consegna pasti per anziani ed indigenti;
- preparazione, confezionamento e distribuzione pasti per dipendenti Comunali ed altri soggetti autorizzati.

Tali servizi sono comprensivi delle operazioni di sanificazione del centro cottura e degli adiacenti refettori, ad esclusione dell'asilo nido.

Relativamente al servizio di rilevazione delle presenze il concessionario dovrà subentrare alla gestione amministrativa in base al programma software completo per la gestione informatizzata delle presenze giornaliere e dei pasti consumati, delle tariffe, nonché delle diete speciali relativamente all'utenza della refezione scolastica, come più avanti dettagliato, già in uso presso l'amministrazione concedente.

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio sono a carico del concessionario.

.....

ART. 06 – Responsabilità del Concessionario

Il concessionario risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento. Il concessionario si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati.

A tale proposito il concessionario contrarrà per tutta la durata del contratto un'**assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa**, con espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'amministrazione concedente.

La polizza assicurativa dovrà tener conto di tutti i rischi di danno per incendio, scoppio o altri eventi calamitosi, con un massimale non inferiore ad euro 10.000.000,00 (dieci milioni).

Dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, con un massimale non inferiore a euro 10.000.000,00 (dieci milioni).

Dovrà tener conto dei rischi di danni a cose o persone con un massimale non inferiore ad euro 10.000.000,00 (dieci milioni).

.....

ART. 14 – Corrispettivo del servizio e canone di concessione

Per il servizio di ristorazione scolastica, la Ditta concessionaria dovrà effettuare il servizio di rilevazione presenze, di prenotazione pasti e di addebito, attraverso le modalità di seguito indicate (art. 21).

La Ditta concessionaria si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti da essa preparati mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe (comprehensive di IVA) determinate annualmente dal Comune di Terno d'Isola in base alla situazione reddituale ISEE degli stessi.

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario - a pasto, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Ditta concessionaria da parte degli utenti.

La riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dalla Ditta concessionaria attraverso il rapporto diretto con i "punti di ricarica", ubicati in paese e mediante convenzione sottoscritta con la Ditta concessionaria ovvero attraverso le altre modalità di pagamento concordate e previste.

Il recupero crediti, che si renda necessario, in caso di ritardo del versamento della somma riscossa dagli utenti del servizio è a carico esclusivamente della Ditta concessionaria.

Per la fornitura dei pasti agli insegnanti aventi diritto, al personale di sostegno non statale ai dipendenti comunali e agli anziani il concessionario fatturerà al Comune di Terno d'Isola con cadenza mensile, suddividendo le diverse tipologie.

Il Comune liquiderà le fatture entro 60 (sessanta) giorni dal loro ricevimento al Protocollo Comunale.

In qualsiasi momento, durante l'intera durata del contratto, gli Uffici comunali competenti potranno effettuare verifiche e controlli sul buon funzionamento del servizio di riscossione pasti a tutela dell'utenza e della regolarità contabile e amministrativa.

Canone di concessione

Per ogni pasto fatturato e messo in riscossione la Concessionaria riconoscerà al Comune, a titolo di canone di concessione, una somma pari ad euro 0,50 per l'utilizzo locali ed attrezzature, concorso spese generali di servizio sostenute dal Comune, forfettizzazione utenze non volturabili per motivi tecnici, TARI, recupero somme di cui al precedente terzo comma.

....

ART. 16 – Norma sulla privacy

Ai sensi del D. Lgs. 196/03 l'amministrazione concedente è individuata come incaricato del trattamento dei dati personali, nella persona del Responsabile del Settore affari generali.

Nel trattamento dei dati l'amministrazione concedente deve attenersi a quanto disposto dalla Legge, anche in materia di attuazione delle misure di sicurezza vigenti in materia.

L'accesso è autorizzato ai soli dati personali la cui conoscenza sia strettamente necessaria per adempiere ai compiti assegnati.

Si informa che l'amministrazione concedente tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività connesse e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalla Legge.

PARTE TECNICA

A) – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

....

ART. 21 – Servizio informatizzato per la gestione delle prenotazioni e del pagamento dei pasti agli alunni (Pre pagato)

Commentato [c1]: DA VERIFICARE CON COMUNE ED INTEGRARE

Obblighi e compiti della ditta concessionaria

La concessione oggetto del presente Capitolato prevede a cura della Ditta concessionaria la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti.

La rilevazione delle presenze presso la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di 1° grado deve essere effettuato direttamente dal personale della Ditta concessionaria.

La rilevazione delle presenze presso l'Asilo Nido verrà effettuata dal personale operante in questa struttura.

La rilevazione delle presenze dei pasti anziani domiciliari avverrà con le stesse modalità utilizzate per i pasti del servizio di ristorazione scolastica.

La rilevazione delle presenze, la prenotazione pasti e l'addebito verranno gestiti attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Società Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il Comune di Terno d'Isola è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema.

La Ditta concessionaria dovrà subentrare alla gestione amministrativa in base al programma software completo, mediante le credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione Comunale, facendosi carico anche dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € 5.773,34 + IVA per anno (con revisione annuale secondo indice ISTAT).

Resta in capo ai Servizi comunali di Terno d'Isola il ricevimento delle domande di iscrizione (e ogni aggiornamento relativo), l'assegnazione del costo pasto relativo al servizio all'utente in base all'ISEE e l'invio alla Ditta concessionaria dell'elenco dei nuovi iscritti, con i dati necessari (vedi anagrafica già in uso e suoi aggiornamenti).

Restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- a) la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- b) la gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico.

Compete alla Ditta concessionaria:

- a) la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- b) la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- c) mantenere il pagamento durante tutto il periodo del contratto presso i punti di ricarica individuati sul territorio di Terno d'Isola e convenzionati con la Ditta concessionaria (in tali punti dovrà essere possibile effettuare la ricarica delle tessere, sia in contanti, che con Pago Bancomat) previa presentazione della Card del proprio figlio rilasciata dal Comune. I punti di ricarica non dovranno essere inferiori a due.
- d) il mantenimento, per tutta la durata dell'affidamento del servizio in concessione, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente

caratteristiche di affidabilità e sicurezza, il cui costo è già compreso nell'importo del canone annuale riportato in premessa;

e) l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;

f) la prenotazione quotidiana delle presenze tramite Tablet e la fornitura dell'hardware necessario;

g) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio delle correzioni in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 10,00.

h) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

i) storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;

l) incasso diretto delle rette;

m) invio delle lettere di sollecito;

n) formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno 2 giornate in aggiunta ad una giornata a favore del personale comunale. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico.

o) l'impresa concessionaria dovrà emettere fattura mensile con la quota pasto a carico del Comune sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato;

p) applicare le tariffe del servizio, così come stabilito dall'Amministrazione Comunale e provvedere ad ogni eventuale modifica in merito, in adempimento alle disposizioni dell'organo Comunale competente.

q) rimborso alle famiglie del credito residuo sul conto in caso di ritiro dal servizio.

La Ditta concessionaria sarà responsabile di eventuali problematiche che dovessero insorgere a causa della gestione informatizzata e dovrà attivare tutte le procedure necessarie, concordate con il Comune di Terno d'Isola, per porre rimedio ai disservizi verificatisi; dovrà inoltre indicare le procedure di emergenza da adottare in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico. In caso di erronea segnalazione della presenza, la Ditta concessionaria si impegna a restituire all'utente l'importo indebitamente riscosso del pasto, previa adeguata e certificata documentazione.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la Ditta concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Il Comune di Terno d'Isola, nell'ottica di migliorare e ampliare i servizi offerti ai cittadini, valuterà, nella sezione migliorie, qualsiasi tipo di proposta volta al miglioramento della gestione dei processi informatizzati (es. attivazione della modalità di pagamento mediante bonifico on line e gestione servizio tramite smartphone).

L'Amministrazione Comunale potrà in qualsiasi momento richiedere:

- la visione e la stampa del numero di pasti distinti per tipologia di utenze quotidianamente;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola;

- la visione e la stampa della situazione contabile di ogni utente (codice personale), in particolare i conti elettronici in negativo;

- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema, mediante apposita interfaccia.

Potrà inoltre acquisire apposite statistiche relative ai particolari momenti della gestione e del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei dati forniti (totale o parziale), secondo le date e i periodi richiesti.

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

Relativamente alle prenotazioni dei pasti e alla gestione del sistema informatizzato web based, la Ditta concessionaria dovrà garantire:

- **In caso di gestione di tale servizio con proprio personale**, il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole;
- prevedere la gestione dei pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni e assicurando la puntuale gestione delle diete speciali;
- il caricamento delle presenze di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata.

Dal mese di luglio al mese di settembre di ogni anno scolastico, la Ditta concessionaria e l'Amministrazione Comunale provvederanno all'aggiornamento della banca dati utenti.

Gestione delle comunicazioni

Ogni comunicazione (cartacea, via SMS, etc.) con i genitori deve essere preventivamente autorizzata da parte dell'Amministrazione Comunale. Gli oneri, compreso gli SMS, sono a carico della Ditta concessionaria.

Gestione corrispettivi/insoluti

Con l'atto di concessione del servizio il Comune di Terno di Terno d'Isola trasferisce alla ditta concessionaria le prerogative proprie della Pubblica Amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

A tal fine spetta alla ditta concessionaria la rilevazione nominativa degli utenti e la relativa escussione, per via legale, del recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per il concedente.

Nel caso in cui si verificano insolvenze da parte degli utenti per un accertato negativo di almeno € 50,00, la Ditta concessionaria è tenuta a sollecitare i relativi pagamenti con comunicazione scritta almeno ogni due mesi.

In caso di mancata regolarizzazione del residuo negativo prima di agire per vie legali la Ditta concessionaria invierà al Comune di Terno d'Isola l'elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale.

Le insolvenze che il Comune di Terno d'Isola non riconoscerà come onere sociale, mediante espressa concessione di contributo sociale, saranno rimosse dalla Ditta concessionaria.

In nessun caso il Concessionario potrà sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto per gli utenti insolventi durante l'anno scolastico.

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a tutti coloro che presentano un debito superiore a 50 euro per aver usufruito del servizio di refezione scolastica dell'anno precedente, verrà comunicata l'esclusione dal servizio. Successivamente, entro il mese di gennaio e di aprile, la ditta Concessionaria dovrà comunicare l'esclusione dal servizio per il periodo scolastico successivo agli utenti che non hanno provveduto alla regolarizzazione dei debiti maturati dall'inizio dell'anno scolastico, se superiori a 50 euro.

La ditta Concessionaria potrà adottare nei confronti degli utenti frequentanti l'ultimo anno della scuola secondaria di I grado il pagamento anticipato mensile a partire dal mese di febbraio per il numero di pasti che ritengono opportuno. Resta inteso che per quanto pagato e non consumato la ditta è tenuta alla restituzione del credito.

Il Concessionario dovrà farsi carico degli insoluti per almeno 15.000,00 euro annui o dell'importo totale degli insoluti stessi nel caso in cui questi risultino inferiori a 15.000,00 euro annui.

Gestione della banca dati

La Ditta concessionaria è responsabile della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal Dlgs 196/2003 s.m.i..

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

In caso di decadenza della concessione o sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune di Terno d'Isola che ne detiene la proprietà.

B) – MODALITA' OPERATIVE

ART. 22 – Rispetto della normativa.

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

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

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

Il concessionario si impegna inoltre a farsi parte attiva nel coordinamento con l'amministrazione concedente per le opportune modifiche al documento, in caso di intervenute necessità.

Il concessionario dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, specifico per il centro di cottura, per i refettori scolastici e per le cucine asili nido, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004. Il concessionario dovrà presentare al competente sportello unico territoriale (SUAP) la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e la valutazione del rischio igienico.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002. Sarà facoltà dell'amministrazione concedente effettuare dei test per verificare il buon funzionamento del sistema di rintracciabilità proposto.

Il concessionario dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ART. 23 – Modalità di confezionamento, consegna e somministrazione.

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura di Via dei Vignali 19, con personale e derrate a carico della ditta concessionaria

Il trasporto dei pasti agli anziani indigenti dovrà essere effettuato dalla Ditta Concessionaria con proprio personale e mezzi di trasporto. In fase di aggiudicazione sarà valutata la tipologia del mezzo di trasporto impiegato in relazione al suo impatto ambientale.

Non è prevista una fase di trasporto dei pasti predisposti per le altre utenze in quanto tutti i servizi sono ubicati nello stesso stabile, anche se in edifici differenti collegati fra loro attraverso corridoi

chiusi e coperti. La movimentazione dei pasti avverrà pertanto mediante uso di contenitori termici veicolati su carrelli neutri.

c) - PERSONALE

ART. 29 – Sospensione del servizio.

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale del concessionario) che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'amministrazione concedente dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi.

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in caso di sciopero, la ditta concessionaria è tenuta ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione Comunale addetto a servizi analoghi.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti; è richiesto comunque al concessionario di fornire anche in questo caso la consegna dei pasti per l'intera utenza utilizzando un Centro di Cottura alternativo, oppure avvalendosi del supporto di altre ditte di ristorazione.

La modalità di gestione di tale emergenza sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 30 – Tecnologia di manipolazione-somministrazione.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

01. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, **saranno ammesse deroghe** a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'amministrazione concedente.
02. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) potrà essere effettuato solo dopo aver terminato l'approntamento del menù del giorno
03. non saranno ammesse deroghe riguardo alle seguenti operazioni: macinatura carne, grattugiamento formaggio, predisposizione macedonia e piatti freddi
04. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
05. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
06. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, e somministrazione;
07. per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
08. yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C e potrà essere tollerata una temperatura massima fino al momento della somministrazione (distribuzione frazionata) non superiore a +14°C;
09. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzati;
10. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità
11. in fase di conservazione agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;

12. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
13. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
14. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
15. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
16. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
17. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'amministrazione concedente;
18. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
19. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
20. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Ufficio comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto dalla concessionario.
21. è richiesto l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta;

ART. 31 – Conservazione campioni testimoni – periodiche analisi di campionatura – piano annuale di analisi microbiologiche e controlli ambientali.

Al fine di individuare più celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare, il concessionario dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura di 150 grammi per ogni preparazione trasformata presso il Centro Cottura, cotta e non, ponendola in sacchetti idonei (preferibilmente sterili). Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C presso il centro di cottura, per le 72 ore successive alla somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

Tale campionamento non è richiesto per le preparazioni che costituiscono le "diete speciali".

Il concessionario dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'amministrazione concedente.

L'attività di controllo (numero di prelievi, tipologia di analisi e parametri ricercati) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.

Qualora lo ritenga necessario, l'amministrazione concedente potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici mediante l'effettuazione:

- n. 10 tamponi superficiali presso il centro cottura e/o i refettori;
- n. 5 analisi microbiologiche e/o chimiche su alimenti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti);
- n. 2 tamponi sul personale.

Le suddette analisi saranno effettuate in un laboratorio scelto dall'amministrazione concedente ed il relativo costo sarà a carico della concessionario.

ART. 32 – Sanificazione e gestione dei rifiuti.

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

Saranno considerate idonee solo le superfici destinate a venire in contatto diretto con le sostanze alimentari che presentino CBT < 10 UFC/cm² ed assenza di enterobacteriaceae.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il centro cottura ed i refettori, tali da garantire la pulizia dei vetri, dei davanzali interni, delle tende oltre alla deragnatura periodica degli ambienti.

I prodotti necessari alla detersione ed alla disinfezione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie restano a carico del concessionario. In fase di aggiudicazione sarà valutato il minor impatto ambientale dei prodotti detergenti e disinfettanti proposti.

Il concessionario è tenuto al rispetto della **raccolta differenziata dei rifiuti** secondo le disposizioni comunali vigenti; dovrà inoltre provvedere all'allontanamento dei rifiuti accumulati in fase di preparazione e sbarazzo dei locali, collocandoli nell'area esterna adibita alla raccolta e successivamente trasferendoli negli appositi spazi ove avverrà il ritiro. Dovrà essere garantita la sistematica pulizia dei bidoni interni destinati alla raccolta dei rifiuti.

I servizi igienici dei refettori e i servizi igienici ad uso del personale devono essere dotati di sapone liquido, carta monouso e carta igienica allocata negli appositi porta rotoli. Il materiale d'uso dovrà essere fornito dal concessionario.

Si dà atto che non sarà dovuto il versamento della TARI relativamente al centro cottura ritenendo detta somma assorbita nel canone concessorio.

Per il centro di cottura il concessionario dovrà predisporre un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. E' opportuno che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

Il numero degli interventi di monitoraggio sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

D) – MENU' ED ALIMENTI

ART. 33 – Alimenti.

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

Si ritiene parte integrante del presente capitolato l'allegato A, riguardante le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio, che dovranno inoltre rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;

- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- non ammesso l'utilizzo di vegetali surgelati nella preparazione dei primi (ad eccezione di basi) e dei secondi (unica eccezione: minestrone); è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati nella preparazione dei contorni;
- per la formulazione dei pasti presso l'asilo nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati ad eccezione di fagiolini, piselli, erbe;
- il concessionario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando l'amministrazione concedente lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità;
- dovrà essere sempre disponibile la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nell'allegato A, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto;
- eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate;

ART. 34 – Utilizzo prodotti BIO, D.O.P., e I.G.P..

Saranno richieste forniture di prodotti D.O.P. e I.G.P. (Parmigiano Reggiano, Asiago, Prosciutto crudo di Parma, Bresaola della Valtellina) le cui caratteristiche sono definite nell'allegato A. La frequenza nel consumo dei suddetti prodotti alimentari è quella indicata nell'allegato B (Menu).

Il concessionario potrà in sede di presentazione della propria offerta, quale miglioria, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti D.O.P. e I.G.P.

Il concessionario potrà inoltre proporre, quale miglioria, l'inserimento di prodotti da agricoltura Biologica, a lotta integrata o provenienti dal Mercato Equo Solidale.

Si richiede la presentazione di una tabella indicante il nome dell'alimento offerto, le sue caratteristiche, la frequenza del consumo, e la stima del peso a crudo degli alimenti proposti.

ART. 35 – Mancata fornitura di prodotti BIO, DOP, IGP, a lotta integrata o provenienti dal Mercato Equo Solidale.

In caso di mancata fornitura dei prodotti richiesti e/o offerti in base all'articolo 34, il concessionario dovrà:

- fornire immediata comunicazione all'ufficio comunale responsabile;
- fornire adeguata giustificazione dando indicazione delle cause dell'inadempimento, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di enti terzi e/o organismi di controllo.

ART. 36 – Menu.

I pasti dovranno essere composti da:

- un primo
- un secondo con contorno di verdura cruda o cotta
- frutta di stagione, pane, acqua
- o in alternativa da un piatto unico.

I pasti dovranno essere composti secondo i **menu tipo** (Invernale – Estivo) predisposti dall'ATS competente e disponibili sul sito della stessa al seguente indirizzo : www.ats.bg.it – Percorso : Settore “Alimenti e nutrizione” > “Sicurezza alimentare” > “Ristorazione scolastica”. Tali menù

sono differenziati in base alla diversa utenza: refezione scolastica, asilo nido. Per quanto riguarda le grammature a crudo si fa esplicito riferimento alle **tabelle dietetiche** predisposte dall'ATS competente disponibili sul sito della stessa al seguente indirizzo www.ats.bg.it – Percorso : Settore “Alimenti e nutrizione” > “Sicurezza alimentare” > “Ristorazione scolastica. Il concessionario dovrà sviluppare per tutti i menù di volta in volta concordati, le **grammature “a cotto”** predisposte sulla base delle tabelle dietetiche formulate “a crudo”.

Il menu sarà unico per tutti gli ordini scolastici, tuttavia potrà essere prevista una differenziazione per le scuole dell'infanzia e secondaria di primo grado.

Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

E' richiesta la somministrazione di acqua minerale in bottiglie da 0,5 l per singolo Utente per i pasti resi agli anziani e ai dipendenti comunali e autorizzati.

Dovrà inoltre essere a disposizione degli utenti sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L 21/3/2005 n. 55.

Per il servizio pasti a domicilio e i dipendenti comunali dovrà essere predisposto dal concessionario apposito menù corredato di relative grammature.

Durante la concessione potranno essere approntate modifiche ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato A, senza aumento di spesa per l'amministrazione concedente.

Le parti concorderanno le eventuali variazioni economiche, ove occorrano a seguito di significative variazioni di qualità delle derrate (es: sostituzione di prodotti BIO con prodotti convenzionali).

Il concessionario dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi o pranzi per altre occasioni (gite con pic nic, corsi di nuoto o similari), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con l'amministrazione concedente.

La composizione dei suddetti cestini dovrà seguire le indicazioni dell'ATS locale.

- n° 2 Panini imbottiti con prosciutto e/o formaggio
- Frutta di stagione e/o dessert
- n° 1 acqua minerale da 500 ml
- n° 2 tovaglioli in carta
- n° 1 bicchiere a perdere

I menù non potranno essere modificati da parte della concessionario, se non previa intesa con l'amministrazione concedente per i seguenti casi:

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

In ogni caso il concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione agli Uffici comunali preposti in merito alle succitate variazioni di menu.

Le eventuali variazioni di menù dovranno comunque essere concordate con gli Uffici comunali preposti.

ART. 37 – Diete speciali.

Il concessionario si impegna a fornire diete speciali sanitarie per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Ufficio comunale preposto, allegando relativo certificato medico, secondo le indicazioni fornite dalla locale ATS Bergamo.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

Commentato [c2]: CFR PROTOCOLLO OPERATIVO DIETE SPECIALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico del concessionario, gli specifici menu per le patologie e intolleranze dichiarate (celiachia, favismo, ecc.) oltre che per le diete etico-religiose.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menu del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti, confezionati in monoporzione, adatti ad un'alimentazione particolare.

Si richiede al concessionario la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS Bergamo relativamente alle singole diete speciali, in particolare attenendosi alle procedure indicate all'interno del *Protocollo Operativo Diete Speciali per la Ristorazione Scolastica* predisposto dalla stessa ATS Bergamo.

Le diete speciali dovranno essere predisposte in apposito locale al fine di prevenire il rischio di contaminazioni crociate; qualora non fosse possibile effettuare la cottura di tali alimenti in attrezzature dedicate è opportuno che questa fase sia condotta in anticipo rispetto alla cottura degli altri pasti.

Le diete speciali richieste dovranno essere porzionate e confezionate singolarmente in vaschette termosigillate, dotate di etichetta che riporti il nome dell'alunno e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Le diete speciali dovranno essere conservate in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature di somministrazione indicate e somministrate tramite utilizzo di posateria dedicata.

Dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

Il concessionario si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D. Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

E) – CONTROLLI E COMMISSIONE MENSA

ART. 38 – Attività di controllo da parte dell'amministrazione concedente.

In qualsiasi momento e senza preavviso e mediante personale tecnico incaricato, l'amministrazione concedente si riserva il diritto di effettuare controlli, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il centro di cottura, che presso i refettori.

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

I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno e durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ART. 39 – Commissione mensa.

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione comunale nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di refezione scolastica.

Nell'interesse dell'utenza, la Commissione Mensa esercita il ruolo:

- di collegamento con l'amministrazione concedente, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- di consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate da apposito regolamento Comunale.

ART. 40 – Rilievi dell'amministrazione concedente.

L'amministrazione concedente farà pervenire al concessionario, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione il concessionario non fornirà nessuna controprova probante, l'amministrazione concedente applicherà le penali previste dal presente capitolato.

ART. 41 – Organismi istituzionali preposti al controllo.

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare all'amministrazione concedente i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio di refezione scolastica da parte delle autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ART. 42 – Rifiuto della fornitura.

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.

F) – ATTREZZATURE E MANUTENZIONE

g) – INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ART. 49 - Educazione Alimentare e altre iniziative a supporto del servizio

E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Refezione Scolastica:

- l'organizzazione e la gestione di almeno un progetto di educazione alimentare per ogni ordine di scuola;
- la fornitura di materiale e/o materie prime e/o spazi necessari per la realizzazione del progetto, in caso di iniziative di educazione alimentare promosse da soggetti terzi (esempio: ATS Bergamo).

La quantità e la tipologia di progetti di educazione alimentare proposti saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 50 - Recupero delle eccedenze

E' richiesta alla Ditta concessionaria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente e nel rispetto di quanto indicato dalla locale ATS.

Il progetto presentato sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

H) – NORME FINALI

ART. 51 – Oneri del concessionario

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, il concessionario si impegna a provvedere:

- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale eventualmente necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;

- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato; per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- all'assicurazione per danni a cose ed a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta concessionaria verso Terzi;
- a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- all'acquisto delle derrate alimentari, del materiale di sanificazione e di consumo;
- all'organizzazione di corsi di formazione di tutto il personale di servizio;
- ai costi derivanti dai consumi del telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi alla cucina centralizzata (compresa l'installazione delle linee telefoniche). I consumi di energia elettrica e riscaldamento e la TARI sono da intendersi ricomprese nel canone di concessione di cui all'articolo 14;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- ai costi relativi allo sgombero e pulizia delle aree di pertinenza del centro di cottura in caso di nevicate;