

CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 65 DEL 10.03.2020

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Articolo 1 Prestazioni contrattuali

Costituisce oggetto del presente appalto la concessione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per le scuole site sul territorio del Comune di Spotorno. Tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, nella vigilanza degli alunni della scuola primaria durante il servizio mensa e durante l'intera pausa didattica e nella sanificazione del centro cottura comunale e dei refettori (ivi compresi Micronido e Scuola dell'Infanzia).

Il servizio di refezione scolastica e collettiva comprende le seguenti prestazioni:

- (1) l'approvvigionamento delle materie prime e la gestione della dispensa;
- (2) la preparazione dei pasti nel/i centro/i di cottura e il relativo confezionamento, con una percentuale di alimenti derivanti da prodotti biologici certificati, a filiera corta e prodotti locali, come di seguito meglio specificato, nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara;
- (3) il trasporto e deposito dei pasti e degli altri materiali ai singoli plessi scolastici luoghi di consumo;
- (4) l'apparecchiatura e la sparcchiatura dei tavoli, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- (5) la fornitura di stoviglie riutilizzabili, così come previsto nella relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM 10 marzo 2020)
- (6) il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti del refettorio sito presso la scuola Primaria e delle aule, all'interno della Scuola dell'Infanzia e del Micronido, in cui vengono somministrati i pasti;
- (7) la fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione; il materiale utilizzato deve essere in possesso del marchio di qualità ecologica ECOLABEL UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024);
- (8) la fornitura dei "cestini gita";
- (9) la fornitura dei "pasti di emergenza";
- (10) la registrazione delle presenze, per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e la comunicazione del numero dei pasti ordinati ai centri di cottura per la preparazione;
- (11) La fornitura dei pasti durante il servizio estivo denominato CAMPO SOLARE (luglio/agosto).

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo e devono pertanto intendersi ricomprese anche eventuali attività non espressamente indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio e l'esecuzione delle prestazioni.

Il Concessionario deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, in considerazione della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- (a) il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- (b) la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- (c) le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- (d) la sicurezza igienico-sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- (e) la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- (f) la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- (g) le competenze e le tutele del personale adibito ai diversi compiti.

Dato atto che il presente appalto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, occorre fare riferimento al Piano d’Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

Per quanto concerne la selezione dei candidati: vengono di seguito indicati i requisiti di qualificazione soggettiva atti a provare la capacità tecnica del candidato ad eseguire l’appalto in modo da arrecare i minori danni possibili sull’ambiente:

L’offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull’ambiente, attraverso l’applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Il suddetto requisito dovrà essere provato attraverso la presentazione della registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull’adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), oppure mediante la presentazione della certificazione ISO 14001, in corso di validità.

Vengono di seguito indicate le specifiche tecniche di carattere ambientale richieste:

- a) produzione degli alimenti
- b) requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- c) trasporti
- d) pulizie dei locali
- e) requisiti degli imballaggi
- f) gestione rifiuti
- g) informazione agli utenti sulle soluzioni adottate per la riduzione dell’impatto ambientale

a) Produzione degli alimenti	
<p>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</p> <p style="text-align: center;">DEVONO PROVENIRE:</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;</p>
	<p>per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</p>

<p>La Carne DEVE PROVENIRE</p> 	<p>BOVINA:</p>
	<p>per almeno il 50% in peso sul totale, da produzione biologica, come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020;</p>
	<p>per almeno il 10% in peso sul totale, da prodotti IGP o DOP, o SQNZ o “benessere animali in allevamento” e “senza antibiotici”, o “prodotto di montagna” come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020;</p>
	<p>SUINA:</p>
	<p>per almeno il 10% in peso sul totale, da produzione biologica, le restanti “rurale in libertà”, “rurale all'aperto”, e “senza antibiotici”, come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020;</p>
	<p>AVICOLA:</p>
	<p>per almeno il 20% in peso sul totale da produzione biologica, come previsto all'interno dell'All. 1 – Tabella Sinottica CAM ristorazione – DM 10.03.2020</p>

<p>Il Pesce DEVE PROVENIRE</p> 	<p>per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).</p>
---	---

<p>Le Uova DEVONO PROVENIRE</p> 	<p>Da 100% produzione biologica</p>
--	-------------------------------------

b) Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

In relazione ai prodotti in tessuto carta: le etichette ambientali devono assicurare che nel caso di prodotti a base di cellulosa, la fibra origini da taglio legale, da foreste gestite in maniera sostenibile o/e da attività di recupero di rifiuti.

c) Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

d) Pulizie dei locali

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e eni lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica ECOLABEL (UE) o altre etichette ambientali equivalenti, o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per i detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, muniti dei mezzi prova ivi previsti.

Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare e a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del Direttore dell'Esecuzione del contratto.

e) Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.,

f) Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale.

g) Informazione agli utenti

Il Concessionario deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

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

Per tutti i prodotti biologici, SQNZ, da benessere animali in allevamento, senza antibiotici, di montagna, DOP, IGP, prodotti avicoli "rurale in libertà", "rurale all'aperto"

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE (CAM)	DICHIARAZIONE DA PRESENTARE, IN SEDE DI GARA, A FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA OFFERENTE
a)PRODUZIONE ALIMENTI	
a.1) Prodotti biologici a.2) Prodotti SQNZ, a.3) Prodotti da benessere animali in allevamento a.4) Prodotti senza antibiotici a.5) Prodotti di montagna a.6) Prodotti DOP, IGP a.7) Prodotti avicoli "rurale in libertà", "rurale all'aperto"	L'offerente deve produrre UN'UNICA DICHIARAZIONE in cui attesti che tutti i prodotti a.1), a.2) e .a.3) provengono da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti europei di settore, dalla norma UNI 11233:2009

Articolo 2 Durata della concessione

L'affidamento avrà la durata di mesi 32 a decorrere dalla data di inizio del servizio, con possibilità di rinnovo per ulteriori 24 mesi.

Articolo 3 – Obbligo del sopralluogo

È obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo dove devono eseguirsi i servizi oggetto dell'appalto.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato prima della formulazione dell'offerta, dovrà essere presa visione delle strutture, degli impianti e delle dotazioni esistenti verificando entità, tipologia e modalità di funzionamento di tutte le attrezzature di tipo fisso o mobile e degli impianti.

Il sopralluogo risulta necessario al fine di poter determinare la migliore organizzazione del Servizio, tenendo conto delle distanze e delle dotazioni tecniche di cui sopra, al fine di ottimizzare gli spostamenti e garantendo la qualità richiesta nei presenti atti di gara.

Articolo 4 – Importo a base d'asta

Il valore del singolo pasto, a base d'asta, è pari a € 5,77, oltre IVA di legge, di cui € 0,10 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Il numero di pasti presunti per ciascun anno è pari a **16.000**. **Pertanto il valore annuo della presente concessione è pari a € 92.320,00 oltre IVA di legge, per un importo totale così calcolato:**

Importo servizi a base d'asta periodo dal 05.11.2024 AL 30.06.2027 (32 mesi) da assoggettare a ribasso:	€ 241.920,00
Importo oneri sicurezza dal 05.11.2024 AL 30.06.2027 (32 MESI) non soggetti a ribasso:	€ 4.267,00
Importo per eventuale RINNOVO da assoggettare a ribasso (24 mesi)	€ 181.440,00
Importo oneri sicurezza per eventuale RINNOVO (24 mesi) non soggetti a ribasso:	€ 3.200,00
Importo complessivo posto a base di gara	€ 430.827,00

Il costo della mano d'opera per ciascun pasto è stato stimato per un importo pari ad € 3,40 oltre IVA di legge. Il **costo annuo** relativo alla mano d'opera ammonta a € 54.400,00 oltre IVA di legge.

Articolo 5 – Requisiti di ordine speciale

Requisiti di idoneità

Al fine della partecipazione alla presente gara, dovrà essere dichiarato il numero di iscrizione al Registro Ditte o Albo della CCIAA e per le Società Cooperative nonché per le Cooperative Sociali l'iscrizione nei relativi Albi.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

- fatturato globale medio annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 138.480,00 IVA esclusa (€ 415.440,00 per il triennio);

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Realizzazione di servizi di Refezione Scolastica svolti negli ultimi tre anni con valore di importo annuo almeno pari ad € 92.320,00

Tale requisito è richiesto a comprova di esperienza ed affidabilità professionale nella gestione del servizio richiesto, in ragione delle specifiche criticità tecniche, e in riferimento al volume di servizi richiesti.

La comprova del requisito è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

Articolo 6 - Preparazione dei pasti

La preparazione dei pasti deve essere eseguita prevalentemente nel centro di cottura indicato all'Articolo 23 del presente Capitolato nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara, con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo".

Tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° per i piatti caldi e non superi i 10° per i piatti freddi.

È ammesso il ricorso ad altri tipi di legume per preparazioni la cui lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. paste lievitate, gnocchi, ecc.). I pasti dovranno essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee guida regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica.

Per il servizio Micronido e per la Scuola dell'Infanzia deve essere fornita la merenda quotidiana.

Articolo 7 - Composizione del menù

La composizione del pasto tipo deve essere la seguente:

- (a) un primo piatto;
- (b) un secondo piatto;
- (c) un contorno di verdura di stagione fresca cruda e/o cotta;
- (d) pane o, eccezionalmente, grissini o altro prodotto da forno
- (e) frutta fresca di stagione oppure un dessert (budino, dolce, macedonia, gelato).

I piatti da preparare saranno specificati nei menù settimanali, secondo le tavole delle grammature riportate nelle Linee Guida della Regione Liguria già richiamate nel presente Capitolato.

Le grammature degli alimenti si intendono a crudo e al netto degli scarti.

Si allega al capitolato un menù base da utilizzarsi per l'elaborazione dei menù scolastici stagionali da prevedersi in numero non inferiore a due, primavera/estate e autunno/inverno nell'osservanza delle indicazioni espresse in calce al menù base di cui all'Allegato 1 – "Menù tipo e Derrate alimentari".

Il Concessionario potrà apportare variazioni al menù previsto in caso di mancata consegna delle derrate o per altri fatti contingenti e comunque comprovati, purché segnalati all'amministrazione comunale per l'approvazione.

Il menù potrà subire variazioni a seguito di indicazioni dell'Autorità Sanitaria Locale e al fine di evitare il noto problema dell' "assuefazione". Possono inoltre essere disposte variazioni del menu in ragione del riscontrato successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dallo stesso Committente.

Il Concessionario deve rendersi disponibile a sostituire, su segnalazione del Committente, quei prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti dal Capitolato, non vengono giudicati idonei sotto il profilo organolettico.

Con cadenza non inferiore a due volte nel corso dell'anno scolastico, il Concessionario è tenuto alla preparazione di un piatto tradizionale della cucina ligure.

Rispetto al quantitativo di pasti regolarmente prenotati, il Concessionario deve garantire e consegnare, senza alcun aggravio di spesa, una maggiorazione pari al 2% delle porzioni previste per il primo e di quelle previste per il secondo piatto al fine di soddisfare sia le richieste di bis da parte degli utenti, sia le esigenze correlate al controllo ed all' assaggio dei cibi da parte degli addetti alla verifica del servizio.

Articolo 8 - Caratteristiche dei prodotti alimentari

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime da impiegare per la produzione dei pasti di cui al presente capitolato sono indicate nell'Allegato 1 – “Menù tipo e Derrate alimentari”.

Per quanto attiene alla composizione dei nutrienti e delle grammature si fa riferimento alle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria 2014 che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

Il Concessionario è tenuto inoltre a rendere disponibile al Comune le tabelle dei pesi “a cotto” (inclusi verdura cruda, prosciutto, formaggio, pizza, frutta, pane, polenta, dolce, ecc.) relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.

Le pietanze del menù, contenenti alimenti surgelati, devono essere contrassegnate con un asterisco.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta leggibile.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'utilizzo delle derrate sono:

- (1) precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- (2) etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- (3) termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- (4) imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- (5) integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- (6) presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- (7) la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- (8) per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10/05/2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
- (9) provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

Articolo 9 - Prodotti biologici

Le derrate alimentari (alimenti e condimenti per la preparazione dei pasti per la ristorazione scolastica, incluso diete personalizzate, menù speciali, piatti freddi) devono essere costituite, secondo gli standard quantitativi e qualitativi previsti dal presente capitolato e dall'offerta presentata, da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, nel rispetto delle percentuali di fornitura indicate all'art.1), per tutte le tipologie merceologiche presenti sul mercato.

I prodotti di provenienza extracomunitaria ammessi devono essere certificati ed etichettati ai sensi della vigente normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dalle norme relative. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili. Sulle etichette delle confezioni dei prodotti certificati secondo la normativa vigente e sopra citata (siano essi cassette, sacchi, ecc.), devono essere riportate le seguenti informazioni:

- (1) il lotto prodotto nei casi previsti dalla legge;
- (2) il produttore e il luogo di produzione;
- (3) l'ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- (4) il codice del produttore;
- (5) il numero dell'etichetta;
- (6) la data di scadenza o il termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge;
- (7) le modalità di conservazione.

Gli imballaggi devono essere possibilmente di materiale riciclabile:

- (A) per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti
- (B) per gli oli e altre conserve: vetro e lattine per alimenti
- (C) per la pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

Articolo 10 - Controlli sugli alimenti

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del contratto, il Concessionario fornisce le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dall'Allegato 1 – "Menù tipo e derrate Alimentari"; nel corso dell'esecuzione è inoltre obbligato a comunicare ogni variazione intervenuta rispetto ai prodotti precedentemente indicati.

Ai sensi di quanto stabilito nel Regolamento (CE) n° 178 del 28 gennaio 2002, così come recepito dall'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 28 luglio 2005, il Concessionario ha l'obbligo di rispettare la tracciabilità di filiera alle forniture alimentari.

Deve inoltre essere rispettato il Decreto Legislativo 8 febbraio 2006, n. 114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari", che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici si rinvia alle normative vigenti per ciascun tipo di alimento.

In via precauzionale per emergenze sanitarie quali BSE, aviaria, ecc., il Comune può disporre la sospensione della somministrazione del prodotto interessato e chiederne la sostituzione con altro alimento fino a nuove disposizioni. Tali sostituzioni non comportano oneri aggiuntivi a carico del Comune.

Il Concessionario deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene impiegato nella fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente ai Comuni qualora richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per la mensa.

Prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica, il Concessionario si impegna a fornire al Comune:

- (1) lista delle pietanze contenute nel menù e relativi ingredienti
- (2) elenco aggiornato delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo delle aziende fornitrici, dei marchi, dell'azienda produttrice, del nome commerciale dei prodotti utilizzati;
- (3) schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati
- (4) elenco aggiornato dei fornitori e tempestiva informazione di ogni eventuale variazione successiva.

Tale documentazione sarà resa su supporto informatico e dovrà essere costantemente aggiornata.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

Su specifica richiesta del Comune, il Concessionario si impegna inoltre a fornire in qualsiasi momento:

- (A) copia del registro di carico/scarico delle derrate biologiche e *non*, utilizzate;
- (B) copia delle bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici delle derrate alimentari utilizzate o da utilizzare per la preparazione dei pasti.

Inoltre, durante la preparazione dei pasti, una delegazione del Comune può, senza preavviso, condurre controlli e verifiche presso il concessionario.

Durante l'anno, il Comune può procedere al prelievo autonomo e senza preavviso di campioni del pasto (dal primo piatto al dessert) da sottoporre ad analisi chimica presso un laboratorio di propria fiducia, per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari o altri tipi di elementi chimici. Nel caso vengano riscontrati parametri anomali sono applicate le sanzioni previste dal presente Capitolato.

È tassativamente vietata la fornitura di:

- (a) alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o prodotti contenenti organismi geneticamente modificati
- (b) alimenti sottoposti a irraggiamento
- (c) alimenti contenenti sostanze indesiderate
- (d) alimenti cosiddetti "quarta" e "quinta" gamma.

Il Concessionario si impegna affinché tutti gli alimenti utilizzati per la produzione dei pasti di cui al presente capitolato siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la veicolazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

Articolo 11 - Controlli di qualità e verifiche batteriologiche

A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico il Concessionario sarà tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al Comune, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 2 analisi chimiche per individuare l'eventuale presenza di residui di pesticidi o altre sostanze non ammesse nella produzione biologica su alimenti serviti nelle mense;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (*attrezzature* della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: carica batterica totale (CBT);
- n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio utilizzato (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e almeno due volte l'anno per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT,

Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli, Lysteria.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in aggiunta a quelle minime prescritte.

Articolo 12 - Campionatura rappresentativa del pasto

Il Concessionario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (compresi i contorni), così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in congelatore a temperatura non superiore a -18°C per almeno 72 ore, con una etichetta riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Articolo 13 - Diete speciali

Il Concessionario deve fornire su richiesta del Comune, allo stesso prezzo indicato nell'offerta economica, eventuali piatti, non previsti dal menù, per utenti che devono seguire "diete speciali" previa produzione di adeguata e obbligatoria certificazione medica (per esempio: celiaci, diabetici, neuropatici, obesi, affetti da allergie).

Deve altresì garantire pasti alternativi per esigenze etiche e/o religiose.

Anche le diete speciali, se possibile, devono essere preparate con alimenti di origine biologica, laddove previsti nel menù standard.

Tutti gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche indicate nel presente capitolato per la ristorazione scolastica ed essere preparati nel rispetto delle prescrizioni, grammature e condizioni stabilite per i menù standard.

Le diete speciali devono essere opportunamente adeguate, da parte del Concessionario, ad ogni cambio di menù da invernale a estivo e viceversa, o variazione del menù in vigore.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata minimizzando, per quanto possibile, la differenziazione rispetto al menù standard e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata con indicazione della destinazione del pasto (scuola, cognome e nome dell'utente cui è destinata e la tipologia della dieta), affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

In particolare per la "dieta no glutine" devono essere utilizzati prodotti sicuri per evitare possibili contaminazioni, secondo quanto prescritto nel Manuale AIC aggiornato.

Le diete speciali devono essere fornite, qualora richieste, sia agli utenti scolastici che ai fruitori del Campo Solare.

In caso di indisposizione temporanea può essere richiesta la dieta in bianco così composta:

- primo piatto: pasta o riso all'olio extra vergine di oliva;
- secondo piatto: carne bianca, formaggi magri;
- contorno: patate o carote lessate.

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria edizione 2014 che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

Articolo 14 - Menù particolari

Per ogni anno scolastico il Committente si riserva di richiedere al Concessionario alimenti aggiuntivi al pasto indicato nel menù di cui all'Allegato 1 – "Menù tipo e Derrate alimentari" e alle bevande, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di eventi particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

A titolo esemplificativo possono essere richiesti i seguenti alimenti aggiuntivi: pizza, focaccia, torta dolce, torta salata, tramezzini, panettone, colombe e bugie.

Articolo 15 - Pasti di emergenza

Il Concessionario dovrà garantire la fornitura di pasti di emergenza in caso di cause di forza maggiore, eventi atmosferici, etc. che non rendano utilizzabile e operativo il centro cottura.

Qualora non possa essere consegnato il pasto caldo, la fornitura in refezione di pasti di emergenza pari al numero degli iscritti sarà composta da: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi monoporzione.

Articolo 16 - Pasto Freddo o Cestino Gita

Il Concessionario si impegna a garantire la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione.

Tali forniture, possono essere richieste:

- dal Comune con un anticipo di almeno 7 giorni lavorativi ed in sostituzione del pasto a scuola per le escursioni scolastiche;
- a richiesta per utenti ed educatori del Campo Solare;
- in caso di emergenza.

Il Cestino Gita è un pasto in monoporzione sigillata così composto:

- un panino con formaggio e uno con prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- una bevanda al té;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml.;
- un frutto

La preparazione del pasto freddo o cestino gita avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerto in sede di gara.

Articolo 17 - Pasti per utenti ed educatori del Campo Solare

Il servizio di fornitura pasti per utenti ed educatori del servizio Campo Solare è erogato indicativamente nel periodo compreso tra la prima settimana di luglio e l'ultima settimana di agosto e prevede la fornitura del pasto di mezzogiorno in pluriporzione oppure in monoporzione sigillata in Cestino Gita, a seconda della richiesta che verrà esplicitata dal Comune o dal soggetto incaricato all'organizzazione del Campo, in base alle soluzioni organizzative di volta in volta stabilite.

I pasti sono composti da: un primo e un secondo piatto, un contorno e un dessert, pane, secondo le tabelle dietetiche.

L'orario e il luogo di consegna dei pasti preparati sono concordati con il Comune o con il gestore del Campo Solare, in orario prossimo alle ore 12.30.

E' prevista altresì la fornitura della merenda quotidiana.

Articolo 18 - Gestione della dispensa

Il Concessionario è tenuto a gestire la dispensa, facendo particolare riferimento a: ordinativi delle materie prime, controllo delle consegne, eliminazione dei prodotti in scadenza.

Il Concessionario deve tenere i magazzini e i frigoriferi in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità degli impianti stessi. I prodotti sfusi conservati nei frigoriferi non dovranno mai essere a contatto diretto con l'aria; i prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere mantenuti ad una temperatura positiva compresa tra 1° e 6° C e conservati esclusivamente in contenitori di vetro e acciaio inox.

Non è consentito l'uso di recipienti in alluminio e il congelamento di alimenti già scongelati. I contenitori delle derrate non dovranno mai essere appoggiati a terra. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio o con altro materiale idoneo al contatto.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni originali ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa fino al momento dell'utilizzo presso i centri di cottura.

Articolo 19 - Trasporto dei pasti

Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato decreto all'Articolo 31.

Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica.

Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici in polietilene, facilmente lavabili e disinfettabili, in perfetto stato e adatti a mantenere fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura non superiore a + 10°.

Per i cibi caldi possono essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore). Sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Per i cibi freddi devono essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

I contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

Per il pane, la frutta e la verdura cruda devono essere utilizzati contenitori idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per le consegne il Concessionario deve dotarsi di appositi furgoni, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile.

La consegna al refettorio sito presso la scuola primaria non deve avvenire prima di trenta minuti dall'orario stabilito per la refezione (un'ora in caso di doppio turno), tenuto conto della necessità di controllare quantità e qualità consegnate per consentire eventuali integrazioni.

Il Comune comunicherà tempestivamente i giorni e gli orari di inizio della somministrazione dei pasti presso i plessi interessati (Scuola dell' Infanzia e Primaria). Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Il Concessionario deve impegnarsi per ciascun giorno di servizio al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione)

dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti presso il refettorio della Scuola Primaria deve avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale devono essere indicati il numero dei pasti, il nome del plesso, la data e l'ora di partenza e di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto e verrà ritirato dall'Ufficio competente del Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Articolo 20 - Somministrazione e scodellamento dei pasti

Il cibo (inclusi pane, verdura cruda e frutta) deve essere preparato in giornata, trasportato, consegnato e servito garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Una volta giunti in mensa i contenitori dei cibi caldi sono inseriti, dall'incaricato del Concessionario, negli scaldavivande (già opportunamente riscaldati) collocati all'interno del plesso scolastico. Il personale addetto alla distribuzione deve essere munito di termometri a sonda, forniti dal Concessionario, per rilevare la temperatura dei cibi "al cuore" al momento dell'arrivo e al momento del consumo. Le temperature sono riportate in apposita tabella che deve rimanere a disposizione degli incaricati della vigilanza sul servizio. Il Comune si riserva di verificare a campione tali rilevamenti.

Il pane deve essere riposto in contenitori puliti e dedicati.

Il formaggio grattugiato di fresco deve essere confezionato in idonei contenitori per alimenti e posto all'interno di contenitori termici.

La frutta, che deve essere già lavata, sarà trasportata in contenitori dedicati ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Il pasto, nella sua completezza, deve giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I cibi devono essere proposti alla temperatura di consumo gastronomicamente ed organoletticamente ottimale.

I pasti relativi alle diete personalizzate devono essere consegnati agli utenti prima degli altri pasti per evitare possibili confusioni.

L'acqua servita dovrà essere presentata in tavola in idonee caraffe in polycarbonato o melamina di differente colore. A tal proposito TUTTI i rubinetti utilizzati per la somministrazione dell'acqua dovranno essere dotati di filtri depuratori e gli stessi dovranno essere sostituiti ogniqualvolta si renda necessario la rimozione.

Tutte le stoviglie devono essere in materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

La fornitura di apparecchiature, attrezzature, materiale detergente, guanti, cuffie, mascherine e grembiuli, carta asciugamani ecc. necessari per il servizio di distribuzione, sono a carico del Concessionario.

Il Concessionario esegue con proprio personale il servizio di distribuzione pasti durante il pranzo, osservando le seguenti modalità:

- a) gli utenti pranzano in un lasso di tempo compreso tra un minimo di 30 e un massimo di 45 minuti;
- b) è garantito un rapporto minimo, per la fase di servizio ai tavoli, di un operatore ogni 40 pasti.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti deve, inoltre, avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio (quindi ad esempio, non eseguire con gli stessi guanti operazioni diverse);
- deve essere sempre servito all'utente il pasto completo;
- osservare anche per le diete i tempi scadenzati per le singole pietanze ponendo la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi;
- arieggiare i locali della mensa prima di iniziare le operazioni, tra un turno e l'altro e ogni volta si ritenga opportuno;

- curare la raccolta differenziata dei rifiuti e provvedere al conferimento degli stessi negli appositi contenitori anche se posti all'esterno dell'edificio.

Prima del ricevimento dei pasti, il personale procederà alla predisposizione dei refettori con la sanificazione dei tavoli e la disposizione delle posate, delle caraffe, dei bicchieri e di quanto utile.

Al ricevimento dei pasti detto personale dovrà:

- verificare immediatamente la quantità consegnata rispetto al numero di pasti comunicati dal Concessionario;
- verificare la presenza delle diete speciali;
- richiedere tempestivamente l'eventuale integrazione;
- verificare la qualità della consegna in termini di corrispondenza al menù del giorno, consistenza, odore, sapore, verifica delle date di scadenza, ecc., e l'integrità dei contenitori.

Prima e durante la distribuzione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:

- il personale dovrà curare l'igiene della propria persona, in particolare divise, vestiti, capelli e mani (non avere smalti alle unghie, anelli, bracciali, orologi, collane ingombranti, piercing);
- il personale dovrà astenersi dall'effettuare il servizio in caso di problemi di salute che non sono consoni al tipo di lavoro (es. forte raffreddore, malattie dermatologiche, malattie intestinali e influenzali, ecc.);
- il personale dovrà indossare guanti monouso, indumenti adeguati e scarpe pulite e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- prima di apparecchiare i tavoli, prima di iniziare lo scodellamento e durante il servizio ogni qualvolta è opportuno, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con sapone liquido e cambiare i guanti monouso;
- il personale dovrà verificare che la frutta sia stata accuratamente lavata e rimanga pulita, e fare in modo che venga consumata a temperatura ambiente;
- il personale dovrà sanificare e apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente i tovaglioli, le posate, i bicchieri capovolti sopra le tovagliette, le caraffe d'acqua in numero e capienza adeguati;
- il personale dovrà distribuire il pane solo dopo il primo piatto;
- il personale dovrà aprire i contenitori termici, fatta salva la necessità di verificarne il contenuto in termini di qualità e quantità al momento dell'arrivo, solo al momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- il personale dovrà eseguire i rilievi delle temperature dei cibi caldi e freddi;
- il personale dovrà, prima di iniziare lo scodellamento, effettuare la "taratura" che consiste nell'individuazione della quantità di cibo espressa in peso o in volume da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto fornite dal Concessionario a ciascuna mensa; la quantità individuata con la taratura andrà comunque corretta e adattata all'età degli utenti (es. leggermente ridotta per i bimbi del primo ciclo della scuola primaria e leggermente aumentata per i bambini del secondo ciclo);
- il personale dovrà condire le verdure cotte o crude con olio extravergine e poco sale dentro il loro contenitore immediatamente prima di iniziare la distribuzione;
- il personale non dovrà mai mescolare le verdure crude tra di loro;
- il personale dovrà disporre il pinzimonio, quando previsto, in tavola, in ciotole comuni, una ogni sei utenti, disponibile dall'inizio alla fine del pranzo e porzionato in base all'età degli utenti;
- il personale dovrà, per gli utenti della scuola dell'infanzia e del micronido, far giungere la carne in mensa già spezzettata;
- il personale dovrà, per gli utenti della scuola dell'infanzia e del micronido, sbucciare e preparare la frutta per il consumo in mensa;

- condimenti (aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino integrale e/o iodato, eventualmente limone a fette) non devono essere a disposizione degli utenti sopra i tavoli ma in un tavolo a parte;
- è vietato l'uso del cellulare durante la distribuzione;
- la distribuzione deve avvenire, con utensili e attrezzature adeguate, al tavolo; modalità diverse saranno definite insieme al Comune;
- la distribuzione dei pasti deve iniziare solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere, ad eccezione delle minestre/zuppe calde per i bambini della scuola dell'infanzia;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che tutti i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- il dessert/frutta deve essere distribuito ai tavoli solo al termine del pasto;
- al termine di ciascun giro di distribuzione, gli addetti dovranno verificare e soddisfare le richieste di bis da parte degli utenti;
- la distribuzione delle pietanze potrà avere un ordine diverso se stabilito in accordo con il Comune;
- la distribuzione ai tavoli ove sia possibile deve essere svolta con l'ausilio di carrelli (anche termici, se necessario) su cui andranno collocati soltanto i piatti e i contenitori delle pietanze e con utensili adeguati anche a garantire le condizioni di sicurezza per tutti;
- al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati nell'apposito contenitore per l'umido;
- il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione/scodellamento e quella dello sparecchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia.

Il lavaggio delle stoviglie ed il riordino dovranno avvenire in un tempo congruo.

Si precisa che nella scuola Primaria il servizio di refezione si svolge in due turni. Tra i turni di distribuzione, il personale del Concessionario provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione idonea per il turno successivo, compreso l'arieggiamento dei locali e la sanificazione dei tavoli.

All'inizio dell'anno scolastico, il Concessionario fornirà al Comune la lista (con cognome, nome, qualifica e mansione) delle persone addette alla distribuzione assegnate a ciascun plesso nonché l'indicazione di eventuali riserve o "figure jolly".

Prima dell'avvio del servizio di ciascun anno scolastico e ogni volta sia necessario, senza oneri aggiuntivi, il Comune potrà incontrare il personale addetto alla distribuzione per definire dettagliate modalità operative e organizzative anche al fine di armonizzare l'attività nei plessi.

I pasti devono essere distribuiti presso i seguenti locali:

Refettorio presso scuola dell'Infanzia T. Berninconi

- dal lunedì al venerdì: circa nr. 25 alunni scuola dell'infanzia e 14 fruitori Micronido oltre 4 operatori

Refettorio presso scuola primaria S.Pertini

- lunedì, circa nr. 75 alunni scuola primaria e fruitori ludoteca
- martedì : circa nr. 110 alunni scuola primaria
- mercoledì, giovedì e venerdì: circa nr. 35 fruitori della ludoteca

Durante il servizio estivo denominato Campo Solare la somministrazione dei pasti dovrà avvenire all'interno del refettorio sito presso la scuola primaria Sandro Pertini. La media giornaliera dei pasti è indicativamente pari a 40.

I numeri dei pasti sopra riportati sono da intendersi meramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in ragione

della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Articolo 21 - Dotazioni e attrezzature

Il Concessionario è tenuto ad utilizzare le dotazioni presenti all'interno del Centro cottura e dei refettori di proprietà comunale con la massima cura, onde preservarne l'utilizzo ed il funzionamento in maniera ottimale e corrispondente ai criteri richiesti.

In caso di mancanza di particolari attrezzature ritenute necessarie o nel caso in cui le attrezzature presenti non risultassero più idonee al servizio, il Concessionario è tenuto alla fornitura o alla sostituzione con altre di pari o superiore valore e tecnologia, a proprie cura e spese e senza avere diritto ad alcun rimborso.

Le attrezzature acquistate dal Concessionario durante la vigenza contrattuale ed installate nei refettori e nel centro di cottura, al termine del contratto resteranno di proprietà comunale.

Articolo 22 - Dotazione obbligatoria in ciascun refettorio

Per ciascun refettorio il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura di:

- tovaglioli di carta (ecolabel);
- stoviglie riutilizzabili;
- caraffe colorate in polycarbonato o melamina;
- contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli, bilancia per taratura, termometro a sonda, attrezzo "taglia mele" a spicchi manuale) ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale fino marino iodato, limone);
- dispenser di sapone liquido per le mani e carta asciugamani;
- piccola dotazione di cuffie e grembiuli monouso per i membri del Comitato Mensa.

In caso di utilizzo straordinario di stoviglie e posate a perdere, le stesse dovranno essere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed, in particolare, i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa. I tovaglioli devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo dim. 33x33 cm., peso medio 3,2 gr. non sbiancato;

Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

In caso di necessità il Concessionario dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori qualora insufficienti o se richiesto dal Comune in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento. Esso dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che di materiale idoneo per l'utilizzo.

Articolo 23 - Centro di cottura, norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Il centro di cottura ove il concessionario dovrà svolgere parte delle attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, è il seguente:

STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE
-----------	-----------	--------

Scuola dell'Infanzia T. Berninzoni		Via SS. Annunziata, 1	Spotorno
------------------------------------	--	-----------------------	----------

La preparazione dei pasti deve avvenire pertanto presso il locale cucina sito all'interno della scuola dell'Infanzia "T.Berninzoni". Nel caso in cui la cucina sita all'interno della scuola dell'infanzia non fosse sufficiente a produrre i pasti richiesti, il Concessionario dovrà garantire la disponibilità di un'ulteriore cucina adeguatamente attrezzata per la produzione di quanto previsto in menu.

Il Concessionario dovrà dimostrare in sede di gara il possesso e/o disponibilità della cucina in appoggio a quella fornita dal Comune di Spotorno.

I trattamenti di pulizia presso il Centro di Cottura devono essere eseguiti a cura e a carico del Concessionario con la massima accuratezza. In ogni caso è facoltà del Comune effettuare visite ispettive periodiche per verificare lo stato di pulizia del Centro.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Oltre alle attrezzature tradizionali già presenti nel centro cottura, nei refettori e nelle dispense deve essere fornito, a cura del concessionario, uno scaldavivande nel refettorio sito presso la Scuola Primaria S.Pertini.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori.

Nel centro di produzione pasti deve essere presente almeno un cuoco dotato di esperienze varie e pluriennali, responsabile delle pulizie e della sanificazione ambientale.

Il Concessionario deve avere in organico, a disposizione del servizio svolto per il Comune di Spotorno, complessivamente per almeno 6 ore settimanali:

- a) un dietista o un tecnico nutrizionista;
- b) il responsabile delle materie prime;
- c) il responsabile del controllo qualità.

Le figure di cui ai punti a), b) e c) possono essere individuate in un'unica persona.

Per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede di:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno.
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili.
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo.
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto).
- Lavare perfettamente le verdure da consumare crude che dovranno essere pronte all'uso e condite al momento della distribuzione.
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente. sbucciata e porzionata per la Scuola dell'Infanzia ed il Micronido;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.).
- Evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta).

- Evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo, aggiungendo una piccola quantità d'olio.
- Versare i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla.
- Sostituire la soffrittura, con la semplice tostatura in poca acqua o brodo brasatura.

E' VIETATO L'USO DI :

- Carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) con il raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore, sono:

- Cottura di paste al forno;
- Cottura di sughi e ragù.
- Cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina;

Articolo 24 - Applicazione del sistema HACCP e garanzie di igiene.

Il Concessionario ha l'obbligo di redigere un piano HACCP conforme alle prescrizioni della normativa vigente per i locali messi a disposizione per il servizio di refezione scolastica, compreso il refettorio distaccato, con l'individuazione delle misure necessarie per rendere sicure e corrette le procedure di svolgimento dei servizi.

Nei dieci giorni antecedenti la sottoscrizione del contratto o all'atto di consegna del servizio, se antecedente, il Concessionario deve presentare al committente il suddetto piano e s'impegna a tenerlo costantemente aggiornato durante l'esecuzione del servizio.

Il Concessionario dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente normativa in materia.

dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre-operativi e segnalare al Comune eventuali criticità rilevate. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente contratto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

Il Concessionario dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione, confezionamento e distribuzione abbia effettuato un corso specifico di addestramento e formazione igienico-sanitaria ed avere sul luogo di lavoro idonea attestazione.

Articolo 25 - Riassetto delle sedi di refezione, pulizie ordinarie e straordinarie, smaltimento dei rifiuti e raccolta differenziata

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti presso i refettori ed il Centro Cottura devono essere eseguiti a cura e a carico del Concessionario.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione come pure si deve il più possibile evitare la sovrapposizione temporale delle operazioni.

La pulizia e igienizzazione/sanificazione ordinaria (giornaliera) dei refettori riguarderà i tavoli, le sedie, tutte le suppellettili, le attrezzature (lavastoviglie, scaldavivande, carrelli, lavandini, ecc.), i ripiani utilizzati dagli addetti alla distribuzione dei pasti, le pareti piastrellate dell'area cucina, i contenitori dei rifiuti.

La pulizia straordinaria dovrà avvenire regolarmente, e comunque almeno tre volte durante l'anno scolastico, in orario aggiuntivo e distinto dalle operazioni ordinarie, dovrà interessare tutto l'arredo nonché l'attrezzatura adibita alla distribuzione (inclusi sedie, tavoli, armadi, carrelli, bidoni portarifiuti, panni, ecc.). Si dovrà porre la massima cura per la pulizia e lo stoccaggio alla fine e all'inizio dell'anno scolastico.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dovranno essere previste in un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che il Concessionario dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio. Il Concessionario inoltre dovrà attivarsi per ottenere la visione del manuale da parte dell'ASL di appartenenza del Comune. Il Concessionario dovrà altresì attivarsi per l'ottenimento della Scia Comunale per ciascun refettorio e per il centro cottura.

Per le operazioni di lavaggio stoviglie, pulizia e sanificazione, dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. La scelta dei prodotti (categoria detergenti e categoria disinfettanti) dovrà essere orientata su aziende qualificate del settore e corredati di schede tecniche e di sicurezza. Il personale dovrà essere formato per il loro corretto utilizzo; inoltre, ove possibile, si dovrà prevedere l'utilizzo di detergenti alternativi quali aceto e bicarbonato.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dal Concessionario devono essere presenti in ogni singolo refettorio e a disposizione del Comune o di altri addetti ai controlli. I prodotti dovranno essere resi inaccessibili dai bambini, riposti in armadi chiusi a chiave. Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi di qualsiasi genere, scope, strofinacci, ecc.

Le attrezzature per la pulizia saranno riposte pulite in spazi adeguati debitamente chiusi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la più accurata raccolta differenziata così come attivata nel Comune di Spotorno, la salvaguardia di contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche. I sacchetti dei recipienti vanno sostituiti quando sono pieni e comunque sostituiti giornalmente. I recipienti vanno sempre lavati e sanificati a fine servizio. I rifiuti del refettorio, distinti per tipo e in sacchi chiusi, dovranno essere portati all'esterno della sala mensa e inseriti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Le pattumiere a pedale e i relativi sacchetti per i vari tipi di rifiuti, utilizzate dal personale addetto alla distribuzione dentro i refettori, saranno fornite dal Concessionario.

Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, che dovranno essere posti in appositi contenitori per il successivo smaltimento secondo modalità concordate con il Comune di Spotorno.

Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento. Il Concessionario dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Comune in ordine alla qualità e all'ambiente.

Articolo 26 - Avanzi dei pasti

Il concessionario dovrà operare nell'organizzazione del servizio per la prevenzione dell'avanzo, per evitare lo spreco del cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile, anche in relazione alla composizione del pasto.

Gli avanzi di cibo provenienti dai piatti, così come il cibo pulito non distribuito, devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile.

Articolo 27 - Consegne inaccettabili

Qualora, a seguito di controlli all'atto di somministrazione, si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno o le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di 65°, il Concessionario dovrà provvedere a sostituire o integrare i pasti contestati in tempo utile alla regolare esecuzione del servizio.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne, di cui al precedente comma, il Comune provvederà ad applicare le penali di cui all'Articolo 33 del presente Capitolato.

Articolo 28 - Sistema informatizzato per la rilevazione dei pasti della ristorazione scolastica ed extrascolastica, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, dati a disposizione dei Comuni

Per il servizio di ristorazione scolastica il Concessionario deve provvedere all'acquisizione, alla realizzazione e alla gestione, per tutta la durata del contratto, di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, per la prenotazione giornaliera dei pasti, per l'addebito e per la riscossione delle quote dei pasti a carico di ciascun utente da gestire.

Il sistema informatico deve essere interamente web based e deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- Gestione anagrafica completa dell'utenza scolastica ed extrascolastica e delle relative tariffe
- Prenotazione informatizzata dei pasti.
- Contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dal Comune.
- Riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali venduti attraverso i punti vendita dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno 2 punti vendita sul territorio comunale di Spotorno. Il Concessionario a tal fine dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno a totale carico del Concessionario gli eventuali costi derivanti. E' da prevedere, altresì, almeno un canale di pagamento telematico attivo in qualsiasi orario 7 giorni su 7, che non obblighi gli utenti a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita dovranno effettuare le ricariche mediante POS preferibilmente e ove possibile in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente all'interno del sistema informatizzato. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
- Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, etc.

In ogni caso, è obbligatorio che il sistema informatico preveda la possibilità che la prenotazione informatizzata dei pasti avvenga: in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, portale internet, sms. In pratica, telefonando al numero prestabilito, il genitore dovrà digitare la password personale relativa al proprio figlio e in tempo reale il sistema effettuerà l'operazione, che si conclude con un messaggio vocale.

Analogamente nel caso di disdetta/prenotazione via sms il genitore dovrà inviare la password via sms. Nel caso di utilizzo del portale internet il genitore troverà la funzione di disdetta/prenotazione. I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita.

Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato **escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori**, ad opera del personale della ditta aggiudicatrice mediante Tablet.

Si dovrà inoltre garantire quanto segue:

- A) Il sistema informatizzato deve essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 –

Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

- B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata ISO27001 e ISO22301.
- D) Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, in misura non inferiore a 15. Il Comune si può riservare in qualsiasi momento il diritto di richiedere l'elenco delle referenze suindicate.
- E) La Società di Informatica che gestisce il sistema è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e reddituali.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla Società di Informatica che gestisce il sistema la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto nuovi utenti richiedano la fruizione del servizio mensa, l'attivazione del servizio informatico deve essere loro garantita dalla segnalazione da parte dell'Ufficio preposto.

Al termine della concessione il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, senza alcun onere aggiuntivo.

Prima dell'avvio, il Concessionario è tenuto a fornire alle famiglie, iscritte al servizio, precise indicazioni circa l'eventuale cambiamento di software attualmente in uso.

Il Comune provvederà a segnalare al concessionario l'indicazione delle fasce ISEE ed a riconoscere al Concessionario la differenza fra costo del pasto proposto in gara e costo applicato agli utenti.

Articolo 29 - Licenze e autorizzazioni

Il Concessionario deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del Servizio.

Articolo 30- Continuità servizi concessi

I servizi concessi non devono subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (a solo titolo esemplificativo non esaustivo: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso, se necessario, l'Ente provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico del Concessionario.

In caso di sospensione del servizio mensa non vi saranno addebiti a carico dell'utenza e dell'ente.

In caso di sciopero del personale del Concessionario, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro due giorni lavorativi antecedenti a quello di fornitura dei pasti nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. Il Concessionario si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

Nell'ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti, ecc.), che dovranno essere immediatamente comunicati e adeguatamente giustificati, il Concessionario si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

Inoltre, nel caso in cui il Concessionario temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione al Comune, provvedendo altresì, in accordo con lo stesso, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente, ad

assicurare comunque il servizio mediante centro cottura alternativo, idoneo a garantire le caratteristiche dei pasti richiesti dal presente capitolato.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo al concessionario, ai sensi dell'articolo 355 del Codice Penale ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

Il Committente si riserva di sostituirsi senza formalità di sorta al Concessionario per l'esecuzione d'ufficio del servizio con rivalsa delle spese e di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Articolo 31 - Consegna locali, arredi e attrezzature

I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto sono consegnati al Concessionario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi concessi.

Prima dell'inizio del servizio sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e delle attrezzature e la relativa consegna.

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato degli immobili, locali, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e sottoscrivono l'inventario dei beni ed il verbale di consegna con il quale il Concessionario prende in carico i beni inventariati nella consistenza e nello stato in cui si trovano al momento della verifica.

Potrà essere oggetto di ulteriore accordo con il Concessionario l'uso diverso da quello previsto dal presente capitolato dei locali e delle attrezzature affidati.

E' vietato l'uso improprio dei locali e delle attrezzature date in concessione.

Il Concessionario deve condurre i locali ed utilizzare le attrezzature e gli impianti messi a disposizione dal Committente con la massima cura e diligenza, nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e si impegna a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di consistenza nel quale sono stati ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Il Concessionario si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa i beni avuti in consegna e di farne buon uso.

Alla scadenza il Concessionario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura del Concessionario uscente e sottoscritto dal Responsabile del Servizio Comunale. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili al Concessionario – dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale.

Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Le attrezzature e gli elettrodomestici sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato dal Concessionario per ottemperare a obblighi di legge, al termine del periodo contrattuale, rimarranno di proprietà del Comune.

Articolo 32 - Ulteriori obbligazioni e oneri del Concessionario dei servizi

La manutenzione ordinaria delle attrezzature inventariate messe a disposizione dal Committente è a carico del Concessionario; il committente provvede alla straordinaria manutenzione delle stesse ed in caso di guasti e/o anomalie nel funzionamento delle stesse alla loro riparazione e/o sostituzione.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o insufficiente manutenzione da parte del Concessionario sarà addebitata allo stesso.

Restano a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature che lo stesso mette a disposizione per l'espletamento del servizio in aggiunta alla dotazione delle attrezzature esistenti al momento dell'aggiudicazione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria di tutti i locali e degli arredi presenti nei centri di cottura e nei refettori messi a disposizione dal Committente sono a carico del Concessionario; la manutenzione straordinaria degli stessi resta a carico del Committente.

La manutenzione ordinaria degli arredi e dei locali suddetti comprende gli interventi di seguito indicati:

- Imbiancatura, almeno una volta all'anno, delle pareti dei locali dei centri di cottura e dei refettori scolastici;
- Lavaggio delle tende e dei vetri;
- Verniciatura e piccole riparazioni e/o sostituzioni di scaffali, armadi, piani di lavoro, sedie, etc. presenti nei suddetti locali.

Il Concessionario provvede agli interventi manutentivi ordinari degli impianti mediante la riparazione e/o sostituzione di quelle parti soggette a usura a causa del normale utilizzo degli impianti (es: sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, dei filtri per cappe ed acqua, manutenzione delle lavastoviglie, dei piani cottura, dei frigoriferi, etc.).

Nelle ipotesi in cui lo richieda la normativa vigente, gli interventi sugli impianti devono essere eseguiti da tecnici abilitati in grado di certificare l'operazione eseguita.

La manutenzione straordinaria degli impianti e/o reti è a carico del Committente.

Il Concessionario è tenuto a conservare e aggiornare costantemente il registro delle manutenzioni sul quale devono essere annotati:

- descrizione di ogni intervento manutentivo;
- dati identificativi dell'attrezzatura sottoposta ad intervento;
- data di intervento, firma ed estremi di identificazione del tecnico di assistenza, indicazione della ditta esecutrice. La manutenzione straordinaria degli impianti e/o reti è a carico del Committente.

Tutti gli elettrodomestici e le attrezzature fornite o sostituite dovranno essere ad elevato risparmio energetico e perfettamente funzionanti. È a carico del Concessionario la conservazione, all'interno della mensa, del manuale d'uso degli elettrodomestici.

Gli elettrodomestici e le attrezzature sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura del Concessionario (se di sua proprietà), che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. In caso di sostituzione di beni inventariati dal Comune, il Concessionario dovrà restituirli per lo scarico dall'inventario comunale ed indicare il materiale acquistato in sostituzione che rimarrà di proprietà del Comune.

Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Per i controlli previsti all'Articolo 10 del presente Capitolato, il Comune potrà avvalersi di ditte esterne appositamente incaricate che procederanno al prelievo e all'analisi di alimenti serviti in mensa, per verificarne la rispondenza alle caratteristiche dei prodotti biologici.

Il Concessionario si impegna inoltre a finanziare, per una spesa annua complessiva non inferiore a € 1.000,00, la realizzazione massima di numero 4 buffet in occasione di eventi organizzati durante l'orario scolastico.

Al termine di ogni anno scolastico il Concessionario renderà conto dell'importo speso che, qualora fosse inferiore all'importo sopra previsto, determinerà il conseguente conguaglio negli anni successivi.

Tipologia	Importo in Euro
Mancata o parziale esecuzione della fornitura del pasto completo, anche per un solo giorno (proporzionalmente all'entità delle mancanze riscontrate)	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
Fornitura di alimenti difformi da quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Oneri o dalle normative vigenti (prodotti scaduti o senza data di scadenza; prodotti chimicamente e/o parassitologicamente contaminati, prodotti che non rispettano i limiti di contaminazione microbica, alimenti non provenienti da agricoltura biologica certificata)	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
Somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione (fatta salva l'assoluta responsabilità del Concessionario in caso di eventuale richiesta risarcimento danni provocati all'utente)	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
Riscontro di gravi irregolarità nel/nei centro/i cottura	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
Confezionamento dei pasti non conforme a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Oneri	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancata conservazione del pasto campione in caso di tossinfezione	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
In caso di gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi	Da € 2.000,00 ad € 3.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie per ciascuna delle fasi del servizio, dallo stoccaggio delle materie prime presso il centro cottura fino alla somministrazione dei pasti	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Fornitura di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, bromatologica a quanto previsto dal Capitolato	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Etichettatura e imballaggi delle derrate non conformi alla normativa vigente ed al Capitolato	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto delle temperature di sicurezza	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancata consegna di una parte del menù (la sanzione sarà proporzionata al numero di pasti e di plessi interessati)	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto delle grammature dei cibi e del numero dei pasti previsti dal contratto	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Utilizzo di contenitori termici e/o gastronomi, con caratteristiche diverse da quelle previsti dal Capitolato, oppure deficitari nella loro integrità	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Per ogni inosservanza degli obblighi previsti dall'Articolo 26 del Capitolato relativo al Sistema informatizzato e del relativo progetto presentato in sede di gara	Da € 1.000,00 ad € 2.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti con conseguente ritardo negli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata

Mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dal Capitolato	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto del rapporto tra personale addetto allo scodellamento e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato reintegro/manutenzione/pulizia di attrezzature e stoviglie	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato o non idoneo allestimento, pulizia, sanificazione e riordino dei refettori	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Utilizzo di stoviglie monouso non ecocompatibili	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti	Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni infrazione accertata
Mancato rispetto del menù senza preavviso all'ente	Da € 200,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Utilizzo di detergenti non conformi per il lavaggio di stoviglie e attrezzature e per la pulizia delle mense	Da € 200,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata
Per ogni violazione riscontrata e non espressamente contenuta nel presente articolo	Da € 200,00 ad € 500,00 per ogni infrazione accertata

Per violazioni reiterate le penali di cui sopra saranno applicate nella misura massima prevista. Le penali sopra indicate sono specifiche per il servizio di ristorazione scolastica per Micronido, Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Ludoteca e Servizio Campo Solare.

A tutte le suddette penali va sempre aggiunto il risarcimento del danno qualora fosse ascrivibile a responsabilità del Concessionario.