

# CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI - Periodo 01.06.2022 – 31.08.2024 CIG: 91067041E1



A cura dei Servizi Educativi
educativi.sport@comune.canegrate.mi.it
0331.463850/51
Via Manzoni 1 - 20010 - Canegrate (MI)

 $\underline{www.comunecanegrate.mi.it} - \underline{comune.canegrate@pec.regione.lombardia.it}$ 

INDICE	PAG.
TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI	
Art.1 - Definizioni	5
Art.2 - Oggetto e valore della concessione	
Art.3 - Durata della concessione	
Art.4 - Tipologia dell'utenza	7
Art.5 - Attività costituenti il servizio	
Art.6 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	8
Art.7 - Vasellame, utensileria e materiale a perdere per il servizio di ristorazione	9
Art.8 - Ubicazione e tipologia dei locali concessi in uso	
Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza	
Art.10 - Calendario di erogazione del servizio	11
Art.11 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti	
Art.12 - Garanzie di continuità del servizio	11
TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	
Art.13 - Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento del servizio	12
Art.14 - Assicurazioni	
Art.15 - Messa in atto delle varianti accolte	
Art.16 - Spese a carico del Concedente	14
TITOLO III - PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEL SERVIZIO	
Art.17 - Disposizioni generali relative al personale	14
Art.18 - Organico e reintegro personale mancante	15
Art.19 - Rapporto di lavoro	16
Art.20 - Direttore Tecnico del Servizio	17
Art.21 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	17
Art.22 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	17
Art.23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	17
Art.24 - Norme comportamentali del personale	17
TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER	LA
PREPARAZIONE DEI PASTI	
Art.25 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate Alimentari (Capit	tolato
Merceologico)	18
Art.26 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	
Art.27 - Prodotti biologici, a marchio controllato e a Km 0	18
TITOLO V – MENU'	
Art.28 - Specifiche tecniche relative al Menù	20
Art.29 - Composizione del pasto, delle merende e dei cestini	
Art.30 - Variazione del menù	
Art.31 - Menù alternativi di tipo etico-religioso	
Art.32 - Preparazione delle diete speciali	
Art.33 - Diete in bianco e/o alternative	
Art.34 - Modalità di conservazione delle diete	
Art.35 - Menù in occasione Festività	
Art.36 - Quantità degli ingredienti	

	O VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	
	- Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	
	- Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	
Art.39	- Norme per una corretta igiene della produzione	23
Art.40	- Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti	23
Art.41	- Indumenti di lavoro	24
Art.42	- Igiene del personale	24
Art.43	- Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	24
Art.44	– Divieto di riciclo	24
	O VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	
	- Manipolazione e cottura	
	- Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	
Art.47	- Modalità di utilizzo dei condimenti	26
	O VIII - NORME PER LA CONSERVAZIONE, IL TRASPORTO E LA SOMMINISTRAZIONE	DEI
	PER LA REFEZIONE SCOLASTICA	
	- Terminali di somministrazione	
	- Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto	
	- Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto nistrazione	
	- Mezzi di trasporto	
	- Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	
	- Orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	
	- Norme per la somministrazione	
	- Quantità in volumi ed in numero	
	- Orari di somministrazione dei pasti agli utenti	
TITOI	O IX - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	
	- Pulizia degli impianti	30
Art 58	- Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	30
	- Rifiuti e materiali di risulta	
	O X - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGH	I DI
LAVO		
	- Disposizioni generali in materia di sicurezza	
	- Misure per eliminare i rischi interferenti	
Art.62	- Impiego di energia	32
Art.63	- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	32
	O XI - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO	
	- Diritto di controllo del Concedente	
	- Tipologia dei controlli e organismi preposti	
Art.66	- Blocco delle derrate	34
	O XII - PENALITA' PER INADEMPIENZE	21
VH 60	- Inadempienze	JC
AI L.DX	- rendild	35
	O XIII PREZZO DEL SERVIZIO E PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI  - Corrispettivo del servizio	37
Λr+ 70	- Pagamenti delle utenze scolastiche ed educative	J/
	· Il pagamento delle quote e dei corrispettivi a carico del Concedente	
	- Mancato pagamento da parte degli utenti	

TITOLO XIV - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE D CORRISPETTIVI	ΈI
Art.73 - Rete informatizzata per la gestione dei pasti e del corrispettivo	41
Art.74 - Gestione delle iscrizioni al servizio di ristorazione, prenotazione pasti, raccolta delle presenze	42
Art.75 - Competenze del Concessionario	42
TITOLO XV - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	
Art.76 - Fornitura e installazione dei macchinari e delle attrezzature	
Art.77 - Verbale di consegna dei locali e inventario	
Art.78 - Divieto di variazione della destinazione d'uso	
Art.79 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del Concessionario	
Art.80 - Verifica periodica dei locali di produzione	45
Art.81 - Inventari di riconsegna	
Art.82 - Fornitura di stovigliame, bicchieri, posate e materiale a perdere	45
TITOLO XVI - ASPETTI CONTRATTUALI	
Art.83 - Rinuncia all'aggiudicazione	
Art.84 - Stipulazione del contratto	
Art.85 – Varianti e modifiche del contratto	
Art.86 – Sospensione del contratto	
Art.87 - Risoluzione di diritto del contratto	
Art.88 - Ipotesi di risoluzione del contratto	
Art.89 – Recesso dal contratto	
Art.90 – Domicilio legale	
Art.91 - Sub concessione del servizio e cessione del contratto	<del>1</del> 7
Art.92 – Controversie	
Art.93 – Trattamento dati personali	48

#### **ALLEGATI**

- Capitolato merceologico;
   Linee guida ristorazione scolastica;
   DUVRI
- 4) Inventario beni mobili5) Planimetrie

### TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

#### Art.1 - Definizioni 1.

Nell'ambito del presente Capitolato prestazionale s'intende per:

- a) **Concessione di servizi**: contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale la stazione appaltante affida a un operatore economico la gestione del servizio, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestirlo con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo;
- b) **Concedente**: Comune di Canegrate che affida al Concessionario il servizio di ristorazione scolastica ed altri servizi ristorativi comunali, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- c) **Concessionario**: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario della Concessione;
- d) **Servizio di Ristorazione**: il servizio di ristorazione per le utenze di cui al successivo art. 4, reso mediante la produzione dei pasti presso il Centro di Cottura comunale di Via Olona, il trasporto e la somministrazione degli stessi presso i locali di consumo;
- e) Capitolato prestazionale : il presente atto compresi tutti i suoi allegati 2;
- f) **Specifiche Tecniche**: le esigenze tecniche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste nel Capitolato prestazionale;
- g) **Verbale di presa in consegna**: l'atto con il quale il Concedente dà in uso al Concessionario le strutture, infrastrutture ed attrezzature ivi presenti conformi alla normativa vigente, comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso;
- h) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- i) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo;
- j) **Preparazione gastronomica**: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile cruda o cotta;
- k) **Pasto pronto**: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- I) **Dieta speciale**: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie alimentari o diete etico-religiose;
- m) **Produzione dei pasti**: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la preparazione dei pasti;
- n) **Trasporto dei pasti**: il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
- o) **Distribuzione dei pasti**: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- p) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- q) **Stoviglie**: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- r) **Utensileria**: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- s) **Tegameria**: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- t) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- u) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- v) **Impianti**: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
- x) **Arredi**: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad arredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- y) **Rischi interferenti**: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni evidenziati nel DUVRI;
- z) **Rischio operativo**: il rischio legato alla gestione del servizio rispetto alla domanda/offerta trasferito al concessionario. Si considera che il concessionario assuma il rischio operativo nel caso in cui, in condizioni operative normali, non sia garantito il recupero dei costi sostenuti per la gestione dei servizi oggetto della concessione.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Con rinvio a quanto più specificatamente descritto all'art.3 D.lgs 18.04.2016, n.50

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Capitolato merceologico – Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica, ATS Milano Città Metropolitana, edizione 2016 – Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, Ministero della Salute, edizione 2021 - DUVRI – Inventario dei beni mobili, immobili e di consumo

#### Art.2 – Oggetto e valore annuo della concessione.

La Concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione nel Comune di Canegrate destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.

Le attività richieste, devono essere espletate dal Concessionario a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato prestazionale.

Connessi alla gestione del servizio vi sono anche il reintegro delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi dei refettori e locali annessi, ovvero di quant'altro mancante o deteriorato che si rendesse necessario per l'ottimale svolgimento del servizio.

Dalla Concessione deriva il diritto alla riscossione del corrispettivo per i pasti erogati comprensivo delle tariffe corrisposte dall'utente (T) e della quota a carico del Concedente (Q) , secondo le tipologie di pasto e di tariffe di cui al presente capitolato.

Dall'utilizzo del Centro Cottura (con annessa area di ristorazione) deriva:

- al Concessionario il diritto allo sfruttamento economico della capacità produttiva degli impianti concessi 3;
- al Concessionario l'obbligo di effettuare la produzione e preparazione dei pasti presso la suddetta struttura<sup>4</sup>: tale prestazione è vincolante, pena la risoluzione per inadempimento<sup>5</sup>;
- al Concedente il diritto ad esigere dal Concessionario un canone d'uso, stimato in iniziali € 71.640,28<sup>6</sup> annue oltre all'IVA (a fronte di una potenzialità produttiva giornaliera di circa 1.400 pasti).

Il valore annuo stimato della concessione ammonta ad € 526.645,12 oltre IVA <sup>7</sup>, computato in base al numero dei pasti previsti nell'arco di un anno solare <sup>8</sup>, moltiplicati per i corrispettivi unitari a base d'asta <sup>9</sup> sotto riportati, soggetti a miglioramento al ribasso in sede di offerta:

- € 4,920 costo pasto refezione scolastica
- € 3,820 costo pasto asilo nido
- € 5,500 costo pasto intero dipendenti comunali
- € 5,130 costo pasto ridotto dipendenti comunali
- € 4,500 costo pasto utenti CSE e CSS

(oltre ad € 935,00 per oneri della sicurezza).

Si precisa che l'importo del canone d'uso (soggetto a miglioramento al rialzo in sede di offerta), non concorre alla determinazione del valore della concessione<sup>10</sup>.

#### Art.3 – Durata della Concessione e valore globale

La concessione avrà durata di mesi 27 a decorrere dal 1º giugno 2022 ed avrà termine il 31 agosto 2024, con possibilità di ripetizione <sup>11</sup> sino al 31 agosto 2026.

Il valore complessivo stimato dei servizi successivi è computato ai fini del valore globale della concessione, pari ad  $\in$  2.238.000,00 <sup>12</sup>.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Tenuto conto della previa autorizzazione e diversi separati accordi come indicato al successivo art.6 alla voce "Utenze convenzionate con il concessionario"

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Fatti salvi i casi di cui all'art. 12, lettera b)

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> Art.1476 D.lgs 18.04.2016, n.50 e art.1453 c.c.

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Valore del canone anno 2021

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> Pari ad € 1.184.951,00 sul periodo giugno 2022/agosto 2024

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Fonte di calcolo: totale pasti erogati nel 2019

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Arrotondamento al centesimo dei costi vigenti nel 2021

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Ai sensi e per gli effetti dell'art.167, 1° comma D.lgs 18.04.2016, n.50

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> Ai sensi dell'articolo 63, 5° comma, D.lgs 18.04.2016, n.50 a mezzo di procedura negoziata, un servizio analogo e conforme al progetto di base di cui al presente capitolato al medesimo Concessionario

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Fonte di calcolo:  $\Sigma$  { [ (526.645,12 /12)\*27] + [ (526.645,12 /12)\*24]} arrotondato.

#### Art.4 – Tipologia dell'utenza.

L'utenza destinataria del servizio di ristorazione è composta da:

- a) bambini dell'asilo nido comunale<sup>13</sup>;
- b) alunni della scuola dell'infanzia statale;
- c) alunni frequentanti le sezioni a tempo pieno della scuola primaria statale;
- d) studenti frequentanti i corsi pomeridiani attivati dalla scuola secondaria di primo grado statale;
- e) personale docente operante presso i plessi scolastici, ovvero il personale non docente autorizzato dalla direzione scolastica, in quanto aventi titolo durante il servizio di assistenza nel tempo mensa;
- f) ragazzi frequentanti i centri estivi 14;
- g) dipendenti comunali;
- h) ospiti del CSE "Città del Sole" e del CSS "Stella Polare" ;

nonchè da eventuali altre utenze assimilate, comunque autorizzate dal Concedente qualora non espressamente previste nel presente Capitolato prestazionale.

#### Art.5 – Attività costituenti il servizio.

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese del concessionario, sono così sintetizzabili:

- produzione, trasporto e consegna dei pasti per le utenze di cui alle lettere dalla a) alla h) dell'art. 4 in base al numero di presenze giornalmente rilevate e secondo i turni e gli orari indicati dal Concedente;
- produzione dei pasti e somministrazione ai dipendenti comunali aventi titolo, presso il Centro di Cottura
   Self Service "Antico Opificio", secondo gli orari indicati dal Concedente;
- fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio ai bambini dell'asilo nido;
- fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) o del dessert a metà mattina ai bambini della scuola dell'infanzia;
- fornitura giornaliera e distribuzione della frutta (intera) a metà mattina ai bambini della scuola primaria<sup>16</sup>;
- preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche, con supervisione da parte di una dietista appartenente allo staff organizzativo del Concessionario;
- preparazione delle diete speciali di tipo etico e/o religioso in base alle richieste, motivate, dell'utenza;
- pulizia, riassetto, disinfezione dei locali di produzione, delle cucine e dei refettori, nonché di ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
- ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

7

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> Non è contemplata la fornitura di pasti agli operatori in servizio presso l'asilo nido in quanto, alla data di adozione del presente documento, tale servizio è appaltato a terzi, che, del caso, ne assumeranno l'onere previi separati accordi con il concessionario

<sup>&</sup>lt;sup>14</sup> Quanto sopra (nota 13) vale anche per gli educatori dei centri estivi

<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> Quanto sopra (nota 13) vale anche per gli educatori del CSE e del CSS.

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Vedasi anche art.29, merende, lettera c)

disponibilità a collaborare con il Concedente per la riduzione dello spreco alimentare, secondo quanto sancito dai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020, sezione C, lettera a, punto 3, e secondo le indicazioni diramate dalla ATS competente<sup>17</sup>, o mediante altre modalità operative a sostegno delle istituzioni noprofit;

#### Il Concessionario deve inoltre:

- istituire e gestire uno "Sportello Refezione" (operativo per almeno n. 8 ore settimanali) da situare presso il Centro di Cottura di Via Olona. Lo sportello avrà il compito di:
  - 1. fornire informazioni all'utenza in merito al servizio di cui al presente Capitolato prestazionale;
  - 2. rilevare il numero delle presenze giornaliere o curare tutte le fasi relative alla gestione contabile del servizio mediante sistema informatizzato fornito dal Concessionario;
  - 3. eventuali altri servizi che il Concessionario ritenga opportuno offrire all'utenza.

#### Art.6 – Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti, secondo il calendario di erogazione di cui all'art.10 e gli orari di consegna dei pasti di cui all'art.53, nonché gli orari di somministrazione dei pasti di cui all'art.56, sono i seguenti:

#### Asilo Nido

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede:

- l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione e il trasporto dei pasti;
- la fornitura della frutta da distribuire a metà mattina;
- la fornitura e la preparazione, per i lattanti fino a 15 mesi, di prodotti dietetici appositi, quali ad esempio: latte in polvere, crema di riso, crema di mais e tapioca, crema di semolino;
- la fornitura della merenda a metà pomeriggio;
- ritiro dei contenitori da sanificare.

Lo sbarazzo e la pulizia dei locali non sono a cura del Concessionario, in quanto trattasi di attività espletate dal soggetto gestore dell'Asilo Nido.

Data la particolare tipologia di utenza cui il servizio è rivolto, è richiesta al Concessionario la massima flessibilità in merito alla composizione e realizzazione del menù.

Il Concedente si riserva di trasferire gli oneri di cui alla presente parte del contratto al soggetto gestore dell'Asilo Nido.

### Scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado, insegnanti e altro personale autorizzato dalla direzione scolastica.

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, secondo il calendario di cui al successivo art. 10 e gli orari di consegna e somministrazione di cui agli art.53 e 56, prevede: l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione, il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione, il trasporto, la porzionatura, il condimento, la somministrazione agli utenti , il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura del Concessionario.

Il servizio prevede altresì la consegna tutti i giorni, all'intervallo di metà mattina, della frutta (sbucciata e tagliata) o del dessert, per gli alunni della scuola dell'Infanzia, e della frutta (intera) per gli alunni della scuola primaria <sup>18</sup>.

All'atto della redazione del presente documento: Ministero della Salute, Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", edizione 2018

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Vedasi anche artt. 5 e 29

#### Centri estivi

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì secondo il calendario di cui al successivo art.10 e gli orari di consegna e somministrazione di cui agli art.53 e 56, prevede l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione dei pasti, il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione, il trasporto, la porzionatura, il condimento, la somministrazione agli utenti, il ritiro dei contenitori da sanificare, lo sbarazzo e la pulizia dei locali a spese e cura del Concessionario presso i centri annualmente individuati nel territorio locale (attualmente: scuola dell'infanzia). Il trasporto del pasto deve essere garantito tramite idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione.

#### Dipendenti comunali

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì secondo il calendario di cui al successivo art.10 e gli orari di consegna e somministrazione di cui agli art.53 e 56, prevede la somministrazione del pranzo ai dipendenti aventi titolo, mediante sistema self service, presso i locali di consumo del Centro di Cottura di Via Olona.

#### Ospiti del CSE "Città del sole" e del CSS "Stella Polare"

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì presso la struttura CSE "Città del sole" secondo il calendario di cui al successivo art.10 e gli orari di consegna e somministrazione di cui agli art. 53 e 56, prevede l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione dei pasti, il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluriporzione, il trasporto, il ritiro dei contenitori da sanificare. Lo sbarazzo e la pulizia dei locali non sono a cura del Concessionario, in quanto trattasi di attività espletate dal soggetto gestore del CSE e del CSS.

#### Altre eventuali utenze e/o variazione del servizio.

Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento nel corso della Concessione, ma con congruo avviso, la variazione dell'entità dei servizi richiesti, da intendersi come la riduzione o l'estensione delle prestazioni, ovvero la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per la medesima tipologia di utenza, oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari, al momento non specificatamente previste dal Capitolato prestazionale (es. centro diurno anziani, centri per lavoratori disabili, pasti anziani).

Per queste ultime utenze potrà essere richiesto al Concessionario di contabilizzare e fatturare i pasti forniti direttamente ai soggetti terzi cui il Concedente ha affidato la gestione di tali strutture, previa stipula di convenzione con gli stessi.

#### Utenze convenzionate con il Concessionario

Il Concessionario potrà stipulare convenzioni o sviluppare altri accordi con soggetti diversi da quelli previsti dal presente Capitolato prestazionale, previa autorizzazione del Concedente.

La fornitura di tali servizi non dovrà per alcuna ragione penalizzare il regolare e costante funzionamento dei servizi previsti dal presente capitolato<sup>19</sup> e sarà regolamentata con appositi e separati accordi di natura onerosa a favore del Concedente

### Art.7 – Vasellame, utensileria e materiale a perdere per il servizio di ristorazione scolastica

Ad ogni utente dovrà essere fornito per ogni pasto quanto di seguito descritto:

- a. **Nido e Scuola dell'infanzia**: n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in melamina, n.1 bicchiere in vetro infrangibile, n.1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti);
- b. **Scuole primaria, secondaria di primo grado, Centri estivi**<sup>20</sup>: n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in melamina, n.1 bicchiere di vetro infrangibile , n.1 cucchiaio, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox;
- c. **Personale scolastico;** n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in melamina, n.1 bicchiere di vetro, n.1 cucchiaio, un cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox.

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup> Si intende il non superamento della potenzialità massima di produzione pasti del Centro di Cottura a scapito dei servizi riservati all'utenza indicata nel presente capitolato

Nel presupposto che, nel periodo di vigenza del presente capitolato, siano localizzati presso i rispettivi edifici scolastici

d. Ospiti CSE e CSS; n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano in melamina, n.1 bicchiere di vetro, n.1 cucchiaio, un cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox.

Quanto sopra, tenuto conto che presso la scuola primaria è in funzione la modalità self service, che si intende mantenere; mentre per le altre utenze la distribuzione viene fatta ai tavoli.

#### Art. 8 – Ubicazione e tipologia dei locali concessi in uso.

Allo scopo di consentire la gestione dei servizi oggetto del contratto, il Concedente dà in uso, completi delle relative attrezzature (vedasi allegato n.4 - Inventario), limitatamente alle attività necessarie allo svolgimento del servizio, come dettagliato all'art. 6:

- il Centro di Cottura (comprensivo di cucina, area bar e self service) sito nell'immobile di via Olona;
- 1 refettorio situato presso la scuola dell'infanzia statale di Via Asiago n.1;
- 1 refettorio situato presso la scuola primaria statale di Via Redipuglia n.8
- 1 refettorio situato presso la scuola secondaria di I grado di Via XXV Aprile n.1
- 1 refettorio situato presso l'asilo nido comunale di Via Dei Partigiani n. 2
- 1 refettorio situato presso il CSE "Città del sole" di Via Corridoni n. 8

Il Concedente fornirà al Concessionario tutte le informazioni inerenti le autorizzazioni sanitarie esistenti per gli impianti attuali, nonché i dati relativi ai contratti afferenti le utenze per le necessarie volture.

#### Art. 9 – Dimensione presunta dell'utenza.

Il numero medio di pasti annui, secondo i dati del triennio (anni solari) 2017-2019, relativi alle diverse categorie di utenti è il sequente 21:

Codice pasto art.69 capitolato		PAS	I	MEDIE ANNUE SUL TRIENNIO PER TIPOLOGIA		
oup.totate		2017	2018	2019		
N	Alunni asilo nido comunale	4.387	7 4.512	4.935	4611	
IN	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì			4.933	4011	
S1	Scuola dell'infanzia	23.125	23.199	22.940	23088	
31	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì	23.125	23.199		23000	
S2	Scuola primaria	69.764	68.135	66.651	68183	
	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì					
S3	Scuola secondaria 1° grado (media)	2.394	2.394 1.400	900	1565	
	attualmente 2 gg settimana (lunedì e giovedì)				1000	
SI	Insegnanti di tutte le scuole	6.529	6 529	6.608	6.444	6527
0.	avente titolo durante le ore di assistenza al pasto		0.000	0.444	0021	
CE	Centro estivo	1.277	1 277	73622	756	923
OL.	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì – luglio sola scuola infanzia		. 50	730	520	
DCI	Pasti dipendenti comunali INTERI	490	400	470	430	463
DCI	attualmente il lunedì e il mercoledì (escluso agosto)		470	430	700	
DCR	Pasti dipendenti comunali RIDOTTI	460	160 390	380	490	443
	attualmente il lunedì e il mercoledì (escluso agosto)			490	773	
	TOTALI ANNUI	108.426	105.440	103.546	105804	

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Tipologia dei dati riportati: indicativi, validi ai soli fini della formulazione dell'offerta; il Concedente si riserva di comunicare ogni condizione successivamente intervenuta che comporti variazioni del numero dei pasti

<sup>&</sup>lt;sup>22</sup> Dal 2018 il centro estivo viene organizzato per i soli alunni della scuola dell'infanzia

Per completezza, si riportano anche i dati dell'anno 2020, precisando però che il servizio ha subito diverse sospensioni in applicazione delle misure di contenimento del contagio da Covid-19

Codice pasto	TIPOLOGIA			
art.69 capitolato				
N	Alunni asilo nido comunale			
IN IN	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì	2.074		
S1	Scuola dell'infanzia	11.437		
31	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì	11.431		
S2	Scuola primaria	22 201		
32	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì	32.391		
S3	Scuola secondaria 1° grado (media)	124		
33	attualmente 2 gg settimana (lunedì e giovedì)	124		
SI	Insegnanti di tutte le scuole	3.429		
31	avente titolo durante le ore di assistenza al pasto	3.429		
CE	Centro estivo	548		
GE	attualmente 5 gg dal lunedì al venerdì - giugno/luglio	340		
DCI	Pasti dipendenti comunali INTERI	210		
DCI	attualmente il lunedì e il mercoledì (escluso agosto)			
DCR	Pasti dipendenti comunali RIDOTTI			
DCK	attualmente il lunedì e il mercoledì (escluso agosto)	450		
	TOTALI ANNUI	50.663		

Per quanto riguarda il servizio da prestarsi agli utenti del CSE e CSS, trattandosi di spedifica non prevista nella precedente concessione, non ci sono dati al riguardo, ma si prevede che il servizio sarà utilizzato da circa 22 utenti per una media di 225 giorni all'anno.

#### Art.10 – Calendario di erogazione del servizio.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei periodi evidenziati nella seguente tabella:

SCUOLE	INIZIO	TERMINE
Scuola dell'Infanzia	Da calendario scolastico	30 Giugno <sup>23</sup>
Scuola Primaria	Da calendario scolastico	Da calendario scolastico
Scuola Secondaria I Grado	Da calendario scolastico	Da calendario scolastico
Centri Estivi	1 Luglio	Fine luglio <sup>24</sup>
Asilo Nido	1 Settembre	31 Luglio <sup>25</sup>
Pasti Dipendenti	1 Settembre	31 Luglio
Pasti ospiti CSE e CSS	1 settembre	31 Luglio

Il Concedente e il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, dovranno richiedere i giorni esatti di rientro e funzionamento dei servizi scolastici ed educativi alla Direzione degli Istituti Scolastici e dei Servizi Comunali competenti in ordine alle attività educative.

Codesti dovranno comunicare le chiusure forzate del servizio, non previste dal calendario scolastico e da quello delle attività educative, che potranno in ogni tempo essere modificati.

#### Art.11 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti.

<sup>&</sup>lt;sup>23</sup> Il servizio che viene a garantito a luglio rientra in quello dei centri estivi

<sup>&</sup>lt;sup>24</sup> Salvo diversa calendarizzazione da definirsi annualmente

<sup>&</sup>lt;sup>25</sup> Salvo diversa calendarizzazione da definirsi annualmente

Il Concessionario, presso ogni sede di destinazione del servizio e presso ove vi siano utenti aventi diritto al servizio provvederà a rilevare quotidianamente il numero di presenze e le relative prenotazioni dei pasti, diviso per adulti ed alunni, comprese le diete speciali e le diete in bianco e le comunicherà, entro le ore 9,30, al Centro di Cottura, preferibilmente mediante l'utilizzo di tecnologie telematiche e l'impiego di sistemi di rilevazione automatizzata delle presenze.

#### Art.12 - Garanzie di continuità del servizio.

Il servizio deve sempre essere garantito, anche nei seguenti casi:

#### a) **Scioperi**

In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi similari che per gualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario dovrà assicurare un numero di pasti tali da garantire il fabbisogno giornaliero e guindi superare l'emergenza.

In tal caso fra il Concessionario e il Concedente potrà essere accordata, in via straordinaria, una variazione al menù programmato.

#### b) *Guasti*

In caso di guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio, potranno essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come:

- il ricorso ad un centro di cottura sostitutivo;
- oppure la fornitura di pasti freddi alternativi di uquale valore economico e nutritivo.

#### c) Cause di forza maggiore

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che questi non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato prestazionale. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze sanitarie, guerre, sommosse, disordini civili.

#### TITOLO II ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

#### Art.13 - Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento del servizio.

Sin dall'inizio della Concessione tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico del Concessionario.

A titolo esemplificativo e non esaustivo sono a carico del Concessionario:

- le spese per il reintegro dei macchinari, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- le spese per le manutenzioni ordinarie e le manutenzioni programmate dei macchinari presso il Centro di Cottura e presso i refettori;
- le spese per le manutenzioni ordinarie dei locali affidati al Concessionario<sup>26</sup>;
- le spese relative alla fornitura e installazione del sistema informatizzato per la gestione operativa, contabile e amministrativa del servizio<sup>27</sup>;
- le spese per gli adempimenti previsti dall'art.2 comma n.461 della Legge n.244 del 24.12.2007 <sup>28</sup>;

<sup>27</sup> Vedasi Titolo XIV

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup> Ivi compresa la tinteggiatura periodica delle pareti e dei soffitti – vedasi anche artt.16 e 79

<sup>&</sup>lt;sup>28</sup> 461 - Al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, in sede di stipula dei contratti di servizio gli enti locali sono tenuti ad applicare le seguenti disposizioni:

a) previsione dell'obbligo per il soggetto gestore di emanare una «Carta della qualità dei servizi», da redigere e pubblicizzare in conformità ad intese con le associazioni di tutela dei consumatori e con le associazioni imprenditoriali interessate, recante gli standard di qualità e di quantità relativi alle prestazioni erogate così come determinati nel contratto di servizio, nonché le modalità di accesso alle informazioni

- le spese per l'espletamento di tutte le pratiche autorizzative per la gestione del servizio;
- la spesa relativa al canone d'uso, riferito al Centro di Cottura con annessa area ristorazione, esigibile in rate semestrali anticipate di uguale ammontare, soggette ad incremento ISTAT con decorrenza dal gennaio 2024;
- le spese per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi-urbani e speciali;
- le spese relative alle utenze energetiche presso il Centro di Cottura (energia elettrica, acqua, metano, riscaldamento ecc.).

In linea generale, attesa la natura del contratto, il Concessionario dovrà effettuare a proprie cure e spese la voltura dei contratti di fornitura del gas metano, dell'energia elettrica e dell'acqua, provvedendo successivamente in via diretta al pagamento delle relative bollette.

- a) Dati economici riferiti alle utenze medie annue relative al triennio 2017/2019 direttamente assunte e pagate dall'attuale gestore del servizio (Utenze immobile di Via Olona):
- TARI-TARIP: € 7.042,00
- Energia elettrica + Gas + Acqua: € 37.000,00
- b) Dati 2020 (influenzati dalla pandemia da Covid-19)
  - □ TARIP: € 6.149,00
  - □ Energia elettrica + Gas + Acqua: € 32.000,00

Mentre presso le restanti sedi (scolastiche), non essendo opportuno effettuare la voltura dei contatori, il Concessionario corrisponderà al Concedente le spese da questi sostenute, in misura forfettaria pari ad € 1.000,00 (mille/00) annui; tale quota è stata stimata in base alla % di incidenza della superficie destinata ai servizi di ristorazione, sui dati medi consuntivi 2017/2019 riferiti ai fattori mq utili/mesi/gg/h/uomo di utilizzo.

La suddetta quota, soggetta a rivalutazione ISTAT con decorrenza dal secondo anno di concessione, sarà versata al Comune di Canegrate entro il 1º di dicembre di ogni anno, previa comunicazione da parte del competente ufficio comunale incaricato della pratica di rimborso.

#### Art.14 – Assicurazioni

Il Concedente non è responsabile in merito all'attività oggetto del servizio ed il rischio d'impresa rimane a totale carico del Concessionario: conseguentemente non verranno prese in carico eventuali richieste risarcitorie da parte di terzi e dell'utenza, che verranno pertanto gestite in proprio dal Concessionario e denunciate sulla propria polizza di responsabilità civile.

Il Concessionario è pertanto obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne il Concedente da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi natura determinati, salvo i casi di forza maggiore.

garantite, quelle per proporre reclamo e quelle per adire le vie conciliative e giudiziarie nonché le modalità di ristoro dell'utenza, in forma totale o parziale mediante restituzione del corrispettivo versato. in caso inottemperanza: b) consultazione obbligatoria delle associazioni dei consumatori: c) previsione che sia periodicamente verificata, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato fissati nel contratto di servizio alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, ferma per possibilità singolo cittadino di ogni presentare osservazioni е d) previsione di un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto di servizio e di quanto stabilito nelle Carte della qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità dell'ente locale o dell'ambito territoriale ottimale, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che può rivolgersi, allo scopo, all'ente locale, sia ai gestori dei servizi, sia alle associazioni dei consumatori; e) istituzione di una sessione annuale di verifica del funzionamento dei servizi tra ente locale, gestori dei servizi ed associazioni dei consumatori nella quale si dia conto dei reclami, nonché delle proposte ed osservazioni pervenute a ciascuno dei soggetti partecipanti da dei

f) previsione che le attività di cui alle lettere b), c) e d) siano finanziate con un prelievo a carico dei soggetti gestori del servizio, predeterminato nel contratto di servizio per l'intera durata del contratto stesso.

La suddetta polizza dovrà essere mantenuta in vigore per l'intera durata della Concessione, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O - Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori ), ritenendosi tra i terzi anche il Concedente, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

- a. R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo di €. 8.000.000,00 (ottomilioni/00) per sinistro;
- b. Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale;
- c. Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo di € 1.500.000,00 (unmilionecinquecentomila/00) per sinistro. Beneficiario il Comune di Canegrate.

A prescindere dai massimali assicurati, il Concessionario è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dal Concessionario al Concedente prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte al Concedente alle relative scadenze.

#### Art.15 - Messa in atto delle varianti accolte.

Il Concessionario entro il tempo massimo indicato nel progetto tecnico, deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dal Concedente. Le varianti possono riguardare sia i parametri qualitativi che quelli qualitativi, ovvero le modalità organizzative del servizio.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Concedente, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal Concessionario in sede di gara, il Concedente tratterrà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dal Concessionario non fossero accolte dal Concedente, il Concessionario deve mettere in atto le varianti alternative che il Concedente si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dal Concessionario e non accolte dal Concedente.

#### Art.16 – Spese a carico del Concedente.

Sono a carico del Concedente unicamente le manutenzioni straordinarie del Centro di Cottura e dei refettori, nonchè degli impianti (idrico, elettrico ecc.) ivi esistenti. In relazione a quanto già indicato all'art.13, si precisa quanto segue :

<u>manutenzioni straordinarie</u>: sono a carico del Comune concedente tutte quelle manutenzioni che riguardano la buona conservazione delle infrastrutture in termini di sicurezza, ovvero: manutenzione delle parti strutturali con interventi, per esempio, di sostituzione di parti deteriorate ai fini della sicurezza (muri, pilastri, pavimenti) e degli impianti (in quanto soggetti a specifica certificazione intestata alla proprietà dell'immobile);

manutenzioni ordinarie: oltre a quelle inerenti il buon funzionamento delle apparecchiature, sono invece a carico del Concessionario anche quelle relative ai muri per quanto concerne quegli interventi che riguardano la buona

conservazione delle parti esterne di infrastrutture ed impianti (pulizia e lavaggio in genere, tinteggiatura dei muri interni, sostituzione di parti di rubinetteria, ecc.); <sup>29</sup>

### TITOLO III PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEL SERVIZIO

#### Art.17 - Disposizioni generali relative al personale.

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

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento (cfr. "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020, sezione C, lettera a, punto 8). Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, Direttive macchine, Igiene sul lavoro, Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

#### **Art.18 – Organico e reintegro personale mancante.**

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni, prima di essere attuate, devono essere necessariamente approvate dal Concedente. In mancanza di tale approvazione formale, il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Concessionario, nel caso in cui l'organico da esso dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri per il Concedente e preferibilmente dando priorità, ove possibile in relazione alla specificità della mansione, a soggetti residenti nel Comune di Canegrate che si trovino in particolari condizioni di disagio economico (iscritti in elenchi di persone svantaggiate gestiti dal Servizio Sociale).

Il Concedente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Concedente.

L' organigramma operativo standard stimato per il corretto funzionamento del servizio di refezione (esclusa l'attività di self service) è il seguente:

CENTRO COTTURA			
Qualifica	n° unità		
Direttore Tecnico	1		
Capocuoco	1		
Cuoco	1		
Aiuto cuoco	1		
A.S.R. (addetto servizio refezione)	4		
Autista	1		
REFETTORIO SCUOLA INFANZIA "G. RODARI"			
A.S.R. Responsabile di plesso	1		

<sup>&</sup>lt;sup>29</sup> vedasi anche art.79

-

A.S.R.	2	
REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA "A.MORO"		
A.S.R. Responsabile di plesso	1	
A.S.R.	8	
REFETTORIO SCUOLA SECONDARIA "A. MANZONI		
A.S.R. Responsabile di plesso	1	
A.S.R.	1	

Compete al Concessionario, nell'ambito della propria autonomia gestionale, la predisposizione di un piano di lavoro in termini di h/uomo proporzionalmente adeguato<sup>30</sup>, rispettivamente, al rapporto:

- a) operatore/pasti prodotti
- b) operatore/pasti somministrati

ivi comprese le fasi di riordino e pulizia degli spazi adibiti a tali attività<sup>31</sup>.

In sede di offerta sarà valutato il miglior piano operativo formulato in termini di maggior numero di h/uomo settimanali dedicati ai servizi ristorativi scolastici per ognuna della qualifiche sopra indicate.

#### Art.19 - Rapporto di lavoro e garanzie occupazionali

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Concessionario e quindi indicato nel libro paga del medesimo.

Il Concessionario, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale addetto in forza al precedente gestore, attualmente impiegato nel servizio di ristorazione.<sup>32</sup> Con riguardo al personale uscente che verrà assorbito dal Concessionario, deve essere garantito quanto segue:

- a) un trattamento economico e professionale del personale trasferito non inferiore a quello complessivamente maturato, al momento del passaggio, compresa l'anzianità di servizio e il trattamento economico accessorio corrispondente alle varie professionalità;
- b) l'applicazione del CCNL del settore di appartenenza (essendo tenuto per legge ad applicare i trattamenti economici e normativi previsti dai contratti collettivi nazionali, territoriali ed aziendali);
- c) che il trattamento di previdenza e quiescenza sia quello consequenziale all'individuazione del Contratto Collettivo da applicarsi da parte del concessionario;
- d) esonero del periodo di prova<sup>33</sup> per i lavoratori di cui trattasi;
- e) inquadrare i dipendenti trasferiti nelle categorie o livelli professionali corrispondenti alle mansioni ricoperte al momento del trasferimento;
- f) specifica attività formativa e di aggiornamento per la valorizzazione delle professionalità maturate, oltre agli obblighi formativi previsti dal CCNL di riferimento.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato prestazionale, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni.

Il Concessionario potrà continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi, ovvero applicare il proprio contratto di settore, nel rispetto del principio del miglior favore eventualmente riconosciute in sede di esame congiunto tra il Concedente, il Concessionario e le Organizzazioni Sindacali per la cessione del ramo di impresa. Il Concedente si impegna ad espletare tutti gli obblighi d'informazione e di esame congiunto così come previsto dall'art. 47 della Legge 428/1990.

<sup>&</sup>lt;sup>30</sup> Vedasi anche artt.21,22,23

<sup>&</sup>lt;sup>31</sup> Cucine, locali porzionatura, refettori e, ove in questi ultimi presenti, servizi annessi

<sup>&</sup>lt;sup>32</sup> Art.2112 c.c.

<sup>33</sup> Di cui all'art.2096 c.c.

Il Concessionario deve esibire l'elenco nominativo dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, nonché i relativi CV e tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale degli stessi.

Il Concedente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il Concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

#### Art.20 - Direttore Tecnico del Servizio.

Il Concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso. Il Direttore Tecnico del Servizio:

- sarà il referente responsabile nei confronti del Concedente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario;
- deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità;
- provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato prestazionale e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Concedente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto, che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

#### Art.21 - Personale addetto alla preparazione dei pasti.

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di offerta.

Il personale operativo dovrà avere le sequenti qualifiche: cuoco e aiuto-cuoco.

#### Art.22 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti.

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dal Concessionario nel "Piano dei Trasporti" presentato in sede di offerta.

#### Art.23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti.

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del Servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dal Concedente.

Il personale operativo dovrà avere le seguenti qualifiche: Addetto servizio refezione (A.S.R.) e, per ogni plesso o struttura, è richiesta l'individuazione di un A.S.R. con mansioni di referente responsabile.

#### Art.24 - Norme comportamentali del personale.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Concedente;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Concedente;
- mantenere il massimo riserbo su quanto verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Concedente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il Concedente potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Tutto il personale dipendente del Concessionario dovrà essere dotato di un tesserino di riconoscimento esposto in modo visibile, riportante l'indicazione di appartenenza al Concessionario e il ruolo.

# TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

### Art.25 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari (Capitolato merceologico).

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nel Capitolato merceologico (Allegato n.1).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso, ed essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente Capitolato prestazionale o ad utenti che saranno autorizzati dal Concedente nel corso di esecuzione del contratto.

Potranno essere inseriti ulteriori prodotti non previsti nel capitolato merceologico, previi accordi ed autorizzazioni del Concedente.

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

#### Art.26 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti, certificati o locali, offerti dal Concessionario quale variante, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso il Concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente al Concedente l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

#### Art.27 - Prodotti Biologici, a marchio controllato e a chilometro zero 34

Sono richieste forniture di prodotti ottenuti mediante:

- a) tecniche di produzione BIO come definiti dai Reg CE 834/2007, n.889/2008, e n.1235/2008 e s.m.i 35;
- b) sistemi di produzione integrata, IGP e DOP, di cui al Decreto Ministero Politiche Agricole 08.09.1999, n.350 e Reg.CE n.509/2006 e s.m.i;

<sup>&</sup>lt;sup>34</sup> Per le cui caratteristiche si rinvia all'Allegato 1 "capitolato merceologico"

<sup>&</sup>lt;sup>35</sup> Per quanto concerne i prodotti BIO, il Concessionario dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le eventuali analisi per la ricerca di pesticidi da effettuare nel corso di ciascun anno scolastico, il cui costo sarà a carico dello stesso.

Per quanto concerne la tipologia e la quantità si fa riferimento alle % minime, per tipologia di alimenti, indicate alla sezione C, lettera a, punto 1 dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020 (sub-allegato al capitolato merceologico)

Il Concessionario proporrà, in sede di presentazione dell'offerta, quale tipologia di prodotti inserire, in relazione alla composizione dei menù standard <sup>36</sup> di cui al successivo art.29.

Il Concessionario potrà inoltre proporre, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, DOP, IGP, in misura % superiore a quella minima richiesta.

Costituiscono inoltre fattore di miglioria in sede di offerta anche l'inserimento dei seguenti prodotti che il Concessionario riterrà opportuno fornire:

- c) a filiera corta/km zero (con l'indicazione della zona di produzione);
- d) provenienti dal mercato equo-solidale;

In caso di mancata fornitura dei prodotti sopra indicati, il Concessionario dovrà:

- a) inviare immediata comunicazione al Concedente;
- b) fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate documentazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo

#### TITOLO V MENU'

#### Art.28 - Specifiche tecniche relative al Menù.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono attenersi alle indicazioni riportate nelle "Linee Guida ATS Milano Mangiare sano...a scuola. Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica" edizione novembre 2016 e linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021 pubblicate dal Ministero della Salute (Allegato n.2) nonché al capitolato merceologico (Allegato n.1).

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente il 14/10 e termina il 31/03. Il menù estivo inizia il 1/04 e termina il 13/10.

#### Art. 29 – Composizione del pasto, delle merende e dei cestini.

**Il pasto** per tutte le utenze scolastiche ed educative, compreso il personale operante avente diritto, è composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- una frutta/dessert
- pane
- acqua di rubinetto servita in caraffe

Le merende sono composte, in alternativa, dai seguenti prodotti:

- a) per l'asilo nido:
  - yogurt

<sup>&</sup>lt;sup>36</sup> Si intende solo per la ristorazione scolastica

- frutta (sbucciata e tagliata)
- marmellata (no fragola e frutti di bosco)
- miele

#### b) per gli alunni della scuola dell'infanzia:

- frutta (sbucciata e tagliata) o prodotto da forno (dolce o salato) con succo di frutta a metà mattina in sostituzione di quelli serviti al termine del pasto come da menù standard.
- c) per gli alunni della scuola primaria:
  - frutta a metà mattina, tutti i giorni, in sostituzione di quella prevista a fine pasto dal menù giornaliero.

Il cestino, qualora richiesto in sostituzione del pasto, in occasione di gite, è composto da:

#### Infanzia e Primaria

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 frutto
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
- 2 tovaglioli in carta
- 1 bicchiere a perdere

#### Secondaria 1º grado e adulti

- 3 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 frutto
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da 1/2 litro
- 2 tovaglioli in carta
- bicchiere a perdere

I **cestini** devono essere confezionati in giornata, in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

**Il pasto per i dipendenti comunali** sarà consumato presso il Self Service aziendale di Via Olona, con le modalità organizzativo - gestionali che il Concessionario riterrà di adottare.

Dovranno essere garantite due diverse scelte opzionali, cui corrisponderà il relativo valore di costo pasto:

- pasto intero (DC1): 1° piatto, 2° piatto, contorno, pane, acqua minerale 1/2, un frutto.
- pasto ridotto (DCR): 1° piatto o in alternativa 2° piatto, contorno, pane, acqua minerale ½, un frutto.

#### Art. 30 - Variazione del menù.

Di norma il menù è fisso ed invariabile. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Concedente.

I menù dovranno comunque avere il medesimo valore economico di quelli sostituiti, e le sostituzioni dovranno comunque rispettare quanto indicato nel Capitolato merceologico (Allegato n. 1) nelle *Linee Guida ATS Milano Mangiare sano...a scuola. Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica"* edizione novembre 2016 e *linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021 pubblicate dal Ministero della Salute* (Allegato n.2).

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il Concessionario adotta la variazione concordata con il Concedente purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

#### Art. 31 – Menu alternativi di tipo etico-religioso.

Il Concessionario, senza oneri aggiuntivi per gli utenti e il Concedente, predisporrà menù alternativi, previa formale richiesta scritta e motivata.

Per gli utenti vegetariani non saranno somministrati né carne né pesce, mentre sono ammessi alimenti di origine animale (es. uova, formaggio, ecc.)

Per gli utenti vegani ogni alimento di origine animale sarà sostituito da prodotti alternativi.

Per le diete religiose, il menù sarà conforme alle relative prescrizioni della confessione religiosa dichiarata dalle famiglie.

#### Art.32 - Preparazione delle Diete speciali.

Il Concessionario, senza oneri aggiuntivi per gli utenti e per il Concedente, deve approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie/intolleranze alimentari.

La composizione delle diete speciali deve essere redatta da un medico specialista, ed accompagnata da un certificato medico di validità annuale.

Presso il Centro di Cottura e presso ogni refettorio 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 nel rispetto di quanto richiesto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesim,o in materia di protezione dei dati personali.

#### Art.33 - Diete in bianco e/o alternative.

Il Concessionario deve provvedere alla predisposizione di diete leggere/in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di formaggio fresco crescenza), o carne o pesce lesso.

Le diete leggere non possono essere erogate oltre 3 giorni consecutivi: trascorso tale termine è necessaria la presentazione del certificato medico.

#### Art.34 – Modalità di conservazione delle diete.

Le diete di cui agli artt. 32 e 33 dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di idoneo materiale e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta al Concessionario integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del corrispettivo di aggiudicazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

#### Art.35 - Menù in occasione Festività

Per tutte le utenze scolastiche in occasione ed in prossimità di festività particolari, religiose o civili, il Concessionario garantirà speciali menù<sup>37</sup>, senza oneri aggiuntivi.

#### Art.36 - Quantità degli ingredienti.

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelle previste nelle sopra richiamate linee guida per l'elaborazione del menù scolastico.

<sup>&</sup>lt;sup>37</sup> Sempre in accordo con la Commissione Mensa

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### TITOLO VI NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

#### Art.37 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività il Concessionario deve redigere e applicare presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D.lgs.193/2007 e s.m.i. e delle altre normative vigenti.

Pertanto il Concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

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

Il Concessionario dovrà provvedere a dotare le cucine ed i refettori di termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura degli impianti frigoriferi, degli alimenti in fase di cottura, conservazione a caldo e a freddo, distribuzione.

Le temperature delle fasi di produzione sopra indicate e quelle degli alimenti inviati ai plessi, dovranno essere giornalmente registrate su apposite schede che dovranno essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo.

Una copia del manuale di autocontrollo dovrà essere consegnata ai Servizi Educativi, entro e non oltre un mese dall'inizio del servizio.

#### Art.38 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato prestazionale.

Il Concessionario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

#### Art.39 - Norme per una corretta igiene della produzione.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./*Good Manifacturing Practice*) e le "Buone Pratiche Igieniche" (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti nazionali ed europee (D.Lgs. n. 193/2007 e s.m.i. fino al Regolamento UE 2021/382).

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

#### Art.40 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti.

Il Concessionario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle relative normative vigenti.

#### Art.41 - Indumenti di lavoro.

Il Concessionario, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i. fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Il Concessionario deve fornire inoltre al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80. e s.m.i.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del Concessionario, dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome del Concessionario.

Al Concessionario è richiesto di mettere a disposizione dei soggetti titolati e autorizzati ad effettuare controlli e sopralluoghi, apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copri calzari).

#### Art.42 - Igiene del personale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), le "Buone Norme Igieniche" (G.H.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo D.Lgs. 155/97. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

#### Art.43 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.

Il Concessionario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g.150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

#### Art.44 - Divieto di riciclo.

Il Concessionario deve garantire di non effettuare alcuna forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

### TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

#### Art.45 - Manipolazione e cottura.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura che andranno poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

Il Concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dal Concedente.

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

#### Art.46 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare si precisa che:

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- b) il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a  $T \le +10$ °C) deve avvenire in appositi contenitori;
- c) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- e) 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, trasporto e somministrazione;
- f) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di  $+10^{\circ}$ C;
- g) per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C ed al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
- h) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- i) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- j) lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente;
- k) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- I) le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- m) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci panati devono essere cotti in forno;
- n) 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;
- o) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu 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 il Concedente;
- p) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- q) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati devono avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica.

#### Art.47 - Modalità di utilizzo dei condimenti.

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente.

Il Concessionario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

#### **TITOLO VIII**

### NORME PER LA CONSERVAZIONE , IL TRASPORTO E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

#### Art.48 - Terminali di somministrazione.

Il Concessionario dovrà veicolare i pasti prodotti per il servizio di refezione scolastica, presso i refettori delle scuole seguenti:

- a) scuola primaria di via Redipuglia 8,
- b) scuola dell'infanzia di via Asiago 1,
- c) scuola secondaria di I grado di via XXV Aprile 1,
- d) asilo nido comunale di Via dei Partigiani 2.

I pasti prodotti per la ristorazione degli ospiti di CSE e CSS dovranno essere veicolati presso il refettorio del CSE "Città del Sole" di Via Corridoni 8.

#### Art.49 - Modalità di conservazione dei pasti durante il trasporto.

Il Concessionario, durante il trasporto al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve "mantenere" i pasti nelle apposite attrezzature.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Il Concessionario deve altresì provvedere, prima della distribuzione, al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso il Centro di Cottura oppure presso i refettori. In ogni caso, la frutta deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

### Art.50 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione.

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto e la somministrazione, il Concessionario ad integrazione delle attrezzature messe a disposizione dal Concedente, deve provvedere a fornire idonei contenitori e bacinelle *gastronorm* in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato prestazionale.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, il Concessionario è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per gli utenti e per il Concedente.

Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali

possano essere allocate le bacinelle *gastronorm* in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

#### Art.51 - Mezzi di trasporto.

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzioni di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

#### Art.52 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo.

Il Concessionario deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 15 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo. Il Concessionario deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nella consegna dei pasti il Concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

#### Art.53 - Orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo

Gli orari di consegna dei pasti presso i luoghi di consumo dovranno essere i seguenti, in base agli attuali orari delle lezioni:

- a) Asilo nido di Via dei Partigiani n.2: ore 11,15
- b) Scuola dell'infanzia di Via Asiago n.1: ore 11.45
- c) Scuola primaria di Via Redipuglia n.8: ore 12.15 I turno ore 13.15 II turno
- d) Scuola secondaria di 1ºgrado di Via XXV Aprile: ore 13.20
- e) Centro estivo: ore 12.15
- f) CSE "Città del Sole": ore 12.15

#### Il Concessionario deve altresì provvedere:

❖ alla distribuzione della frutta all'asilo nido e alla scuola dell'infanzia alle ore 10,00 (con le modalità descritte all'art. 6) e nella primaria (tutti i giorni) alle ore 10.30 (in corrispondenza dell'intervallo);

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio il Concessionario deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

#### Art.54 - Norme per la somministrazione.

Il Concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle tabelle delle grammature (Allegato n.2).

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione del Concedente.

Il Concessionario deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Per quanto riguarda i refettori dell'asilo nido e del CSE, tale servizio è attuato dal personale del gestore del servizio nido/CSE.

#### Art.55 - Quantità in volumi e in numero.

Il personale del concessionario, preposto alla preparazione dei pasti, deve attenersi a quanto prescritto dalle tabelle sulle grammature di cui alle "Linee Guida ATS Milano Mangiare sano...a scuola. Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica" edizione novembre 2016, allegato n.2).

#### Art.56 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti.

Fatte salve diverse disposizioni in ordine all'orario scolastico da parte della Direzione dell'Istituto Comprensivo e del Comune <sup>38</sup>, la somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari, in base ai vigenti orari scolastici/di servizio:

- a) Asilo nido di Via dei Partigiani 2: ore 11,30 lattanti / ore 11.45 divezzini, mezzani e grandi;
- b) Scuola dell'infanzia di Via Asiago 1: ore 12.00
- c) Scuola primaria di Via Redipuglia 8: ore 12.30 I turno ore 13.30 II turno
- d) Scuola secondaria di 1ºgrado di Via XXV Aprile: ore 13.35
- e) Centri estivi: ore 12.30
- f) CSE "Città del Sole": 12.30
- g) Dipendenti comunali: nella pausa lavorativa ore 13.15/14.15

Per la distribuzione di frutta, dessert e merende per asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria, vedasi art.

Gli orari indicati devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con il Concedente.

### TITOLO IX PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

#### Art.57 – Pulizia degli impianti, degli spazi e dei servizi annessi

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal Piano di Sanificazione predisposto e presentato in sede di gara.

<sup>&</sup>lt;sup>38</sup> Per l'Asilo Nido, i Centri Estivi, il CSE e i dipendenti comunali

Il suddetto piano dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi presso il Centro di Cottura e presso i refettori nei diversi plessi scolastici <sup>39</sup>:

- 1. la pulizia dei vetri (parte interna ed esterna con cadenza mensile);
- 2. la pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti con cadenza mensile;
- 3. la deragnatura con cadenza mensile e all'occorrenza;
- 4. la detersione e la disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi previsti per le singole frazioni.

Le attrezzature e i prodotti necessari per effettuare le suddette pulizie ordinarie e straordinarie, saranno a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà inoltre predisporre per il Centro di Cottura e i refettori, un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Il Concessionario deve effettuare presso le cucine e presso i locali di consumo dei pasti, nonché presso i locali di pertinenza del servizio, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato prestazionale e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Il Concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Il Concessionario deve provvedere affinché i refettori, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

#### Art.58 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### Art.59 - Rifiuti e materiali di risulta.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta. Il Concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008 e s.m.i.. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Concessionario che dovrà provvedere alla voltura della relativa utenza. Pertanto il Concedente resta completamente sollevato da detti obblighi.

<sup>&</sup>lt;sup>39</sup> Ivi compresi i servizi igienici annessi, qualora specificatamente destinati ad uso di refettori, ovvero separati dagli altri ambienti scolastici.

## TITOLO X NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

#### Art.60 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.

Il Concessionario entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### Art.61 – Misure per eliminare i rischi interferenti.

Per quanto concerne le misure per l'eliminazione dei rischi inferenti si deve fare riferimento a quanto previsto nel *Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti ( D.U.V.R.I.)* (Allegato n.3).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni nel corso della durata contrattuale, il Concessionario dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

#### Art.62 - Impiego di energia.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Concessionario.

#### Art.63 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.

Il Concessionario, presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### TITOLO XI CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

#### Art. 64 - Diritto di controllo del Concedente.

Nel corso dell'intera durata della Concessione il Concedente si riserva il diritto di effettuare controlli per verificare l'osservanza da parte del Concessionario delle condizioni, obblighi, oneri e norme prescritte nel presente Capitolato prestazionale, nonchè nell'offerta progettuale presentata.

I controlli potranno avvenire in qualsiasi momento, senza preavviso, attraverso l'unità organizzativa comunale competente, che potrà avvalersi di personale tecnico appositamente incaricato e di idonea strumentazione <sup>40</sup>. Saranno sottoposti a controlli di conformità sia il Centro di Cottura che i terminali di somministrazione (refettori).

Durante le procedure di controllo il personale del Concessionario non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Il Concessionario ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione <sup>41</sup> eventualmente richiesta in visione.

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

Per i controlli effettuati presso gli ambienti di produzione e distribuzione dei pasti il Concessionario metterà a disposizione degli incaricati appositi camici e copricapo monouso.

L'onere di eventuali analisi di laboratorio richieste sulle derrate o sullo stato igienico di attrezzature, utensili, superfici, ecc. con relativi campioni prelevati per le analisi, sarà a totale carico del Concessionario.

Il Concedente dovrà far pervenire al Concessionario, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo e fissare un termine entro il quale la stessa dovrà presentare le proprie controdeduzioni e/o eliminare le non conformità riscontrate.

#### Art.65 - Tipologia dei controlli e Organismi preposti.

<u>I CONTROLLI DI CARATTERE SANITARIO</u> saranno svolti dai Servizi di Igiene pubblica dell'ATS competente per il territorio.

<u>I CONTROLLI DI CARATTERE TECNICO-AMMINISTRATIVO</u>, che saranno svolti dagli uffici comunali, verteranno sul rispetto delle clausole del contratto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

A tal fine il concessionario deve tenere depositati in copia presso il centro di cottura ed i refettori i seguenti documenti:

- a) Capitolato prestazionale e Capitolato merceologico;
- b) Manuale della Qualità e di Gestione Ambientale, da tenere costantemente aggiornato;
- c) Manuale di Autocontrollo (da redigersi entro 30 giorni dall'inizio del servizio);
- d) Documento di valutazione dei rischi (da redigersi entro 30 giorni dall'inizio del servizio);
- e) Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI)

<u>I CONTROLLI INERENTI LA GRADIBILITÀ DEI PASTI E DEL SERVIZIO</u> sono demandati dal Concedente alla Commissione Mensa, organismo consultivo di partecipazione composto dai rappresentanti dei genitori degli alunni di ogni ordine di scuola e dai rispettivi docenti.

Il Concedente si riserva di comunicare annualmente al Concessionario l'elenco dei componenti la Commissione Mensa.

Alla Commissione Mensa sono attribuiti i seguenti compiti specifici:

- a) monitoraggio e controllo della qualità, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
- b) vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente Capitolato prestazionale, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
- c) parere consultivo in merito alle predisposizione del menù scolastico e delle eventuali variazioni.

E' fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del Concessionario.

Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti del Concedente.

\_

<sup>&</sup>lt;sup>40</sup> Termometri, phmetri, bilance, ecc.

<sup>&</sup>lt;sup>41</sup> Bolle di consegna delle derrate, documenti del manuale H.A.C.C.P., ecc.

#### Art.66 - Blocco delle derrate.

Il Concedente, in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate che il Concessionario intenderà utilizzare, tramite il personale incaricato del controllo, potrà bloccarle, ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione.

Qualora il Concessionario si rifiuti di sostituire le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili".

Nulla può essere richiesto al Concedente per il blocco delle derrate, qualunque sia l'esito delle analisi cui le stesse verranno sottoposte.

Restano sempre a carico del Concessionario le spese per le suddette analisi, anche nel caso in cui i referti diano esiti positivi.

### TITOLO XII PENALITA' PER INADEMPIENZE

#### **Art.67 – Inadempienze.**

Il Concedente, a tutela di eventuali inadempienze relative a violazioni delle norme di servizio contenute nel presente Capitolato prestazionale da parte del Concessionario, si riserva di applicare delle penalità commisurate al livello di inadempienza.

Ogni inadempienza sarà contestata in forma scritta ed il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento (ai fini della celerità e della semplificazione, sarà anticipata in via informale per e-mail, ovvero avvalendosi della posta elettronica certificata, al domicilio che a tal fine il Concessionario è tenuto a comunicare).

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento o, in subordine, mediante incameramento della cauzione definitiva (con successivo reintegro della stessa).

Il Concedente può altresì procedere nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Rimane impregiudicata ogni azione a tutela dell'utente.

#### Art.68 – Penalità.

Sono definiti quattro livelli di gravità per le inadempienze di servizio, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Il Concedente si riserva di applicare le seguenti penalità minime, elencate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

#### 1° livello (inadempienza lieve): € 100,00

- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- Per irreperibilità del direttore del servizio o del suo sostituto;

#### 2° livello (inadempienza media): € 250,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;

- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Concedente:
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo);
- Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche" rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche";
- Per ogni caso di mancato rispetto delle operazioni di pulizia di cui all'art.57;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella Relazione Tecnica in sede di offerta;
- Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Per la mancata presenza/aggiornamento di ognuno dei documenti previsti dall'art.65

#### 3° livello (inadempienza grave): € 500,00

- Per ogni verifica microbiologica non conforme nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP) e "Buone Norme Igieniche" (GHP);
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato prestazionale;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine presso i locali di consumo;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Concedente ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato prestazionale.

#### 4° livello (inadempienza molto grave): € 1.500,00

- Per ogni verifica microbiologica non conforme alle normative vigenti sulle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di mancato rispetto di una dieta speciale;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato prestazionale;
- Nel caso in cui il Concessionario utilizzi il Centro di Cottura per la produzione e l'erogazione di pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione del Concedente. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per eventuali ritardi e interruzioni di servizio (fatti salvi scioperi o chiusure forzate delle scuole) dovute a ritardi nella consegna dei cibi o ad altri motivi gestionali e/o organizzativi del Concessionario.

L'applicazione delle penali sanziona l'inadequatezza contrattuale, fatto salvo il risarcimento del danno.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Concedente si riserva di applicare ulteriori azioni sanzionatorie nei confronti del Concessionario.

In particolare, l'applicazione di penali di 3° e 4° livello per più di 3 (tre) volte nel corso di un anno scolastico, determinerà la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c.

### TITOLO XIII PREZZO DEL SERVIZIO E PAGAMENTO dei CORRISPETTIVI

#### Art.69 - Corrispettivo del servizio.

Il corrispettivo unitario del servizio (C) è pari al corrispettivo unitario per pasto a base d'asta al netto del ribasso offerto, oltre IVA. Tale corrispettivo unitario (C) è dato dalla sommatoria della tariffa a carico dell'utente (T) e della quota a carico del Concedente (Q) secondo la formula C=(T+Q).

Il corrispettivo si intende comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico del Concessionario e di tutto quanto proposto in sede di offerta.

Il corrispettivo di aggiudicazione per ciascun pasto resterà fisso, vincolante ed invariabile per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento annuale Istat relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI), a decorrere dal secondo anno di concessione<sup>42</sup>.

Il corrispettivo unitario per pasto si articola come segue per le diverse tipologie di utenza indicate nella tabella di cui all'art.9:

N	per bambini asilo nido completo di merende: frutta sbucciata e tagliata metà mattina e merenda metà pomeriggio
S1	per alunni scuola infanzia completo di fornitura e distribuzione di frutta, sbucciata e tagliata, a metà mattina
S2	per alunni scuola primaria – elementare – con servizio self service, con distribuzione frutta (intera) metà mattina
S3	per alunni scuola secondaria di primo grado – media
SI	per insegnanti scuola infanzia, primaria e secondaria aventi titolo in servizio durante la mensa
CE	per minori frequentanti il centro estivo comunale per la scuola dell'infanzia nel mese di luglio
CSE	per ospiti del Centro Socio-educativo "Città del sole"
DCI	pasto intero dipendenti comunali – erogato presso il self-service di Via Olona
DCR	pasto ridotto dipendenti comunali – erogato presso il self-service di Via Olona

Nella concessione non è contemplata l'erogazione di pasti al personale insegnante non avente titolo, al personale ATA della scuola ed agli educatori dell'asilo nido, del CSE e dei centri estivi: eventuali richieste di forniture saranno trattate con il concessionario dai rispettivi datori di lavoro.

#### Art.70 - I Pagamenti delle utenze scolastiche ed educative.

#### a) Ristorazione scolastica: alunni delle scuole, dei centri estivi e dell'asilo nido.

Per i pasti erogati agli alunni della scuola dell'infanzia (S1), primaria (S2) e secondaria di primo grado (S3), nonché agli utenti dell'asilo nido (N) <sup>43</sup>, periodicamente il Concedente comunica al Concessionario il valore delle tariffe (T) a carico dell'utente e della quota a carico del Concedente (Q) per i nominativi degli utenti ammessi al servizio.

Il Concessionario è tenuto a riscuotere direttamente dall'utenza la tariffa (T) secondo il valore comunicato ai sensi del comma precedente, per ogni pasto fruito dagli utenti, fermo restando quanto previsto dall'art.72.

IL CONCESSIONARIO RISCUOTERÀ LE TARIFFE (T) E LA QUOTA (Q) SECONDO LE SEGUENTI MODALITÀ:

**Sistema pre-pagato** mediante <u>Buoni pasto cartacei</u>, personalizzati e singolarmente tracciabili al fine di evitare scambi o smarrimenti.

Tali buoni potranno essere acquistati con due diverse modalità:

**1. Presso punti vendita convenzionati**: a tal fine è richiesta l'attivazione di almeno 3 convenzioni che garantiscano, ove possibile, la copertura delle zone identificate come: centro – ovest stazione – est

<sup>&</sup>lt;sup>42</sup> Gennaio 2023

<sup>&</sup>lt;sup>43</sup> Così come individuati all'atto della prenotazione giornaliera del pasto di cui all'art.74)

stazione, con soggetti (negozi, esercizi pubblici, biblioteca, ecc..) che siano facilmente fruibili in termini di orari di apertura al pubblico.

Il sistema di gestione dei pagamenti dovrà essere dotato di terminali per la ricarica, di stampante e modem per permettere la produzione dei buoni pasto e di uno scontrino di ricarica per i genitori, contenente:

- i dati dell'utente
- l'importo pagato

Deve inoltre essere in grado di trasmettere giornalmente, al sistema informativo centrale, i dati sulle ricariche effettuate, consentendone l'accesso e la consultazione al Concedente in tempo reale.

Il relativo software dovrà garantire le funzioni minime per la gestione dei processi sopra descritti, nonché prevedere possibilità di implementazione del sistema nell'ottica della semplificazione e della facilitazione di accesso ai pagamenti.

Il Concessionario è tenuto a garantire all'utenza l'accettazione di pagamenti con bancomat o bancoposta.

**2. Carta di credito** che consenta, mediante opportune credenziali, il collegamento ad un link dedicato, per l'acquisto dei buoni on-line.

Dovrà inoltre essere garantito all'utenza l'opzione del

**Sistema post-pagato** mediante addebito automatico del costo del servizio sul proprio conto corrente bancario/postale al termine del mese di riferimento.

#### b) Personale docente 44

Il pagamento dei pasti degli insegnanti statali aventi diritto è a totale carico del Concedente.

Ai fini della rendicontazione da parte del Concedente all'Ente di competenza (MIUR), il software dovrà garantire la gestione dei relativi dati.

#### c) Dipendenti comunali.

Il pagamento dei pasti dei dipendenti comunali è a totale carico del Concedente, che doterà ogni utente avente titolo di idoneo buono pasto.

Il Concessionario fatturerà al Concedente un numero di pasti corrispondente ai buoni cartacei ritirati, firmati e datati.

#### Art.71 - Il pagamento delle quote e dei corrispettivi a carico del Concedente.

I pagamenti delle quote (Q) per i pasti di cui alla lettera a) dell'art. 70, nonché il pagamento dell'intero corrispettivo per i pasti di cui alla lettera b) e c) dell'art.70 saranno effettuati dal Concedente in favore del Concessionario a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria comunale, sulla base di fatturazione mensile che dovrà essere differenziata per ogni tipologia di utenza.

Con riferimento a quanto previsto dall'art.67, si stabilisce sin d'ora che il Concedente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al Concessionario, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva (con successivo reintegro della stessa).

Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro i vigenti termini di legge, con decorrenza dalla data di ricezione al Protocollo Comunale previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del

<sup>&</sup>lt;sup>44</sup> Come già anticipato all'art.4, il pagamento dei pasti degli educatori dell'Asilo Nido e dei Centri Estivi e del CSE (come individuati all'atto della prenotazione giornaliera del pasto di cui all'art.74, ) non compete al concedente in quando, attualmente, la gestione dei suddetti servizi è appaltata a terzi.

servizio da parte del Responsabile competente, nonchè di accertamento della regolarità della posizione contributiva e previdenziale<sup>45</sup>.

I pasti erogati a soggetti terzi non identificati o codificati nell'art.69, saranno fatturati dal Concessionario direttamente al soggetto che li ha richiesti.

#### a) Categorie di utenti con pasti non totalmente a carico del Concedente.

Le fatture per i pasti non totalmente a carico del concedente saranno emesse mensilmente dal Concessionario con imponibile pari alla differenza fra corrispettivo (C) (al netto del ribasso offerto) e la tariffa (T) che il Concessionario è tenuto a riscuotere dall'utente, per ogni pasto individuato all'atto della prenotazione giornaliera di cui all'art.74) e quanto riscosso a carico dell'utenza, in ragione del sistema tariffario in vigore ed opportunamente comunicato dal Concedente ai sensi dell'art.69.

Le fatture inoltre dovranno riportare il dettaglio del numero dei pasti per fasce di tariffa (T).

#### b) Categorie di utenti con pasti totalmente a carico del Concedente

La fatturazione per i pasti totalmente a carico del concedente (individuati all'atto della prenotazione giornaliera di cui all'art.74, fatto salvo per quelli erogati ai dipendenti comunali, che corrisponderanno ai buoni cartacei firmati, datati e ritirati presso il self-service) sarà emessa mensilmente dal Concessionario per importo intero, in base ai pasti effettivamente consumati e sarà distinta per categorie di utenza.

Il Concessionario è tenuto a fornire gratuitamente, ossia senza oneri né per il Concedente, né per gli utenti, n.22 pasti completi al giorno, di cui 15 riservati ad alunni facenti parte di nuclei disagiati previa segnalazione del Concedente, che ne fisserà criteri e modalità di assegnazione, e 7 destinati agli utenti della CSS "Stella Polare".

#### Art.72 - Mancato pagamento da parte degli utenti

Con l'atto di concessione del servizio, il Concedente trasferisce al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi.

A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione del recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per il Concedente.

Nel caso in cui si verifichino insolvenze da parte degli utenti, il Concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti.

In caso di mancata regolarizzazione del residuo negativo, prima di adire le vie legali, il Concessionario invierà al Concedente l'elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale.

Le insolvenze che il Concedente non riconoscerà come onere sociale, mediante espressa concessione di contributo sociale, saranno riscosse coattivamente dal Concessionario il quale, in nessun caso, potrà sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto per gli utenti insolventi.

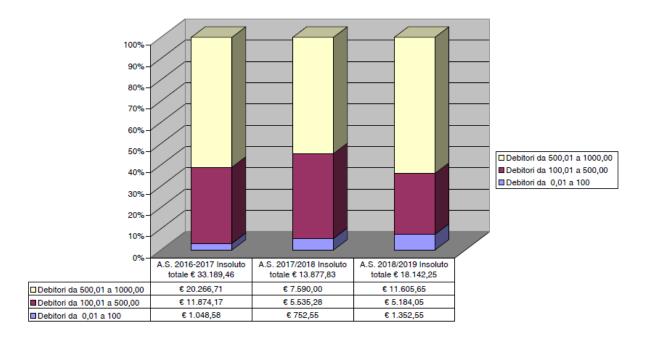
3

Dato economico: ammontare morosità ultimo triennio:

-

<sup>&</sup>lt;sup>45</sup> Fatta salva l'applicazione dell' art.30, 5° comma, del D.lgs n.50/2016

#### Andamento morosità triennio



I dati presentati si riferiscono agli ultimi tre anni scolastici non condizionati dalle conseguenze della pandemia da Covid-19, che – com'è noto - ha comportato sospensioni e riduzioni del normale servizio. La consistente riduzione dell'insoluto a partire dall'a.s. 2017-2018 si verifica in corrispondenza dell'introduzione del sistema dei buoni cartacei in sostituzione della tessera prepagata ricaricabile.

Per completezza di informazione si riportano di seguito anche i dati della morosità degli utenti negli a.s. 2019-20 e 2020-21:

	a.s.	2019-2020	a.s.	2020-2021
Debitori da 0,01 a 100 €	€	487,80	€	1.095,00
Debitori da 100,01 a 500,00 €	€	13.250,90	€	6.789,60
Debitori da 500,01 a 1000,00 €	€	-	€	11.052,00
TOTALE	€	13.738,70	€	18.936,60

# TITOLO XIV SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

#### Art.73 - Rete informatizzata per la gestione dei pasti e del corrispettivo.

Prima dell'inizio delle attività il Concessionario dovrà fornire e installare, a proprie cure e spese, un sistema informatico di gestione delle prenotazioni e degli addebiti i cui obiettivi e requisiti minimi sono di seguito indicati. Il sistema fornito dovrà essere disponibile e fruibile da tutti gli uffici comunali interessati.

La banca dati dovrà inoltre essere accessibile all'utenza esterna ed al Centro di Cottura tramite web con opportune credenziali di accesso.

L'accesso a tutti i servizi richiesti verrà garantito mediante login a pagine web dedicate.

Tale sistema dovrà essere accessibile tramite link presente sul sito del Concedente e dovrà consentire alle famiglie di verificare in tempo reale il conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concedente.

Il software dovrà garantire le seguenti prestazioni minime:

- a. registrazione delle presenza quotidiane ed invio alle stesse al centro di cottura, unitamente al dettaglio delle esigenze dietetiche degli utenti, siano esse permanenti che temporanee;
- b. prevedere il pagamento del servizio in modalità anticipata mediante badge elettronici ricaricabili;
- c. offrire un servizio utile ed efficiente agli utenti attraverso la semplificazione delle procedure, la riduzione delle possibilità di errore e l'agevolazione delle operazioni di pagamento;
- d. ottimizzare la gestione amministrativo-contabile, in particolare garantendo tempi brevi per le operazioni di pagamento e la registrazione degli incassi;
- e. garantire l'elaborazione di stampe e statistiche funzionali all'attività degli uffici comunali preposti.
- f. garantire il rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE 2016/679, D.Lgs.196/2003 e s.m.i.):

L'informatizzazione del servizio, che dovrà essere completata ed attivata in tempo utile rispetto alla decorrenza della concessione, non dovrà comportare alcun onere per il Concedente e deve essere effettuata conformemente al progetto presentato in sede di offerta.

Il concessionario alla scadenza del contratto dovrà fornire la banca dati su archivi in formato aperto (csv, hml, ods) completa e documentata.

### Art.74 - Gestione delle iscrizioni al servizio di ristorazione e prenotazione pasti, raccolta delle presenze.

Il Concedente, tramite proprio applicativo, provvede annualmente, entro il mese di giugno e, comunque, entro l'inizio dell'anno scolastico, analogamente ed in contemporanea con gli altri servizi scolastici, all'iscrizione degli utenti presso il servizio mensa, riservandosi successive variazioni in corso d'anno in base alle richieste.

L'impegno alla creazione di un'interfaccia comunicativa fra i due sistemi costituisce elemento di valutazione in sede di offerta.

In ciascuna scuola ogni mattina, entro le h.9.30, il Concessionario provvede alla registrazione delle presenze degli alunni ai fini dell'erogazione del pasto, ivi comprese le eventuali diete, indicando i bambini presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete in bianco.

#### Art.75 - Competenze del Concessionario.

Compete al Concessionario:

- a) la creazione, modifica, gestione, aggiornamento, dell'Anagrafica dell'utenza autorizzata all'utilizzo del servizio di ristorazione scolastica sul sistema informatico utilizzato, previa predisposizione dello strumento informatico che ne permetta l'inserimento nel sistema e l'effettuazione delle "promozioni" ossia del passaggio alla classe successiva degli alunni ogni inizio anno scolastico;
- b) la manutenzione durante tutta la durata della Concessione del sistema (hardware e software);
- c) dotare il centro cottura di dispositivi atti ad operare via web sull'applicativo, per agevolare le comunicazioni con l'utenza e il Concedente;
- d) invio mensile al Concedente delle statistiche relative al numero ed al tipo di pasti erogati;
- e) 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;
- f) 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.

Di ogni comunicazione (cartacea, via SMS, etc.) con i genitori deve essere preventivamente informato il Concedente.

Restano a carico del Concedente le seguenti procedure:

- a. gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio e comunicazione dei suddetti dati in formato digitale al Concessionario;
- b. determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione;
- c. determinazione della fascia I.S.E.E. di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione con definizione della tariffa relativa:
- d. comunicazione al Concessionario della tariffa su base I.S.E.E. di appartenenza per gli utenti che ne facciano richiesta;
- e. campagna informativa delle nuove modalità di tariffazione con ogni mezzo e scopo atti a diffondere la comunicazione presso tutti i cittadini.

### TITOLO XV BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

#### Art.76 – Fornitura e installazione dei macchinari e delle attrezzature.

In tempo utile per l'avvio delle attività e comunque non oltre 30 giorni dalla decorrenza della concessione, il Concessionario deve fornire e installare a proprie cure e spese quanto si rendesse necessario integrare per il

buon funzionamento del servizio, seguendo le specifiche espresse nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020, sezione C, lettera a, punto 9. Al termine della Concessione i beni acquistati ed installati resteranno di proprietà del Concedente. E' facoltà del Concedente:

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- richiedere l'esecuzione di lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese al Concessionario, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- destinare gli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dal Concessionario per i danni subiti, per gli incendi
  o per le altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie o sostituzioni dei
  macchinari.

#### Art.77 – Verbale di consegna dei locali e inventario.

Il Concedente, mediante un estratto dell'inventario generale (anno 2021) per quantità totale di ciascuna tipologia di beni, dà in consegna al Concessionario le categorie di beni sotto elencati.

Di tali beni il Concessionario si assume la diretta responsabilità, garantendone l'uso con diligenza.

Eventuali danneggiamenti a strutture e infrastrutture, ammanchi o furti saranno addebitati al Concessionario.

#### 1) BENI IMMOBILI DISPONIBILI DEL PATRIMONIO COMUNALE

- a) il Centro di Cottura, situato al piano seminterrato della porzione di edificio di Via Olona n. 1B/3C, con una superficie lorda di mg.290,88, ove i pasti saranno prodotti;
- b) l'area denominata "Antico Opificio", situata al piano terra della porzione di edificio di Via Olona n. 1B/3C, con superficie lorda di mq.389,70, ove saranno somministrati i pasti destinati alla ristorazione aziendale.

#### 2) BENI IMMOBILI INDISPONIBILI DEL PATRIMONIO COMUNALE

- c) Refettori scolastici e relativi servizi annessi<sup>46</sup>
- 3) <u>BENI MOBILI</u> (arredi ed attrezzature di servizio<sup>47</sup>).
- 4) <u>BENI DI CONSUMO</u>, (non deperibili quali, ad esempio: piatti, bicchieri, posate, mestoli, ecc.)<sup>48</sup>.

L'inventario, da stilarsi in contraddittorio tra le Parti farà parte integrante dei documenti contrattuali. Le funzioni di depositario competono al soggetto responsabile individuato dal Presidente o Amministratore del Concessionario che ne risponde nei confronti dell'agente contabile interno consegnatario principale dei beni mobili e immobili del Concedente (Responsabile del servizio patrimonio dell'Ente). Il suddetto depositario ha l'obbligo di tenere un estratto dell'inventario che comprende tutti i beni di proprietà comunale in dotazione alla sede di servizio cui è preposto.

Ogni eventuale variazione della consistenza dei beni dovrà essere repentinamente comunicata al consegnatario comunale di cui sopra.

In ogni caso la cancellazione dagli inventari dei beni mobili fuori uso, perdite, deterioramenti, cessioni o altri motivi, è disposta dal competente ufficio comunale.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine della concessione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

<sup>&</sup>lt;sup>46</sup> Così come elencati all' art.8

<sup>&</sup>lt;sup>47</sup> Allegato n.4

<sup>&</sup>lt;sup>48</sup> Allegato n.4

Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Concedente.

#### Art.78 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.

Le strutture affidate dal Concedente al Concessionario devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato prestazionale, salvo diversa autorizzazione.

Il Concessionario, per sé ed avente causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

#### Art.79 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del Concessionario.49

Sono a carico del Concessionario pulizia, cura e tutti gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utensileria, delle stoviglie, della tegameria e degli impianti presenti presso il Centro Cottura e presso i refettori, con obbligo di reintegro, in caso di malfunzionamento o rottura.

Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo:

- quanto definito dall'art. 27 della L.R. 12/2005<sup>50</sup> (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature, impianti in generale idrico sanitario, fognario, metano, riscaldamento-condizionamento dell'aria, condotta dei fumi, ecc...; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni; tutte le operazioni necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti);
- gli obblighi di cui al DM 37/2008<sup>51</sup> per gestori impianti gas ed impianti elettrici;
- l'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa in materia (DPR 26.08.1993 n. 412 modificato ed integrato dal DPR 21.12.1999 n. 551 e s.m.i.)<sup>52</sup>, limitatamente all'esercizio alla manutenzione dell'impianto termico ed alle verifiche periodiche.
- Il Concessionario dovrà provvedere alle verifiche periodiche in materia di antincendio ed alla gestione del relativo libretto antincendio.
- Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.
- Il Concessionario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Concedente prima dell'inizio del servizio.
- Il Concedente deve inoltre essere informato per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui il Concessionario intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.
- Il Concessionario, in fase di gara, potrà proporre integrazioni e/o sostituzioni delle attrezzature esistenti o proporre migliorie dei locali, specificando le caratteristiche tecniche delle attrezzature che intende fornire e mettere in opera, che dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Nell'espletamento delle forniture e dei lavori, dovranno essere rispettate tutte le leggi, normative, regolamenti e circolari in vigore o che entreranno in vigore durante il periodo di esecuzione della concessione.

 $^{50}$  Art.27 "Definizione degli interventi edilizi", modificato con la L.R. n.18 del 2019

<sup>&</sup>lt;sup>49</sup> Collegamento con gli artt. 13 e 16

<sup>&</sup>lt;sup>51</sup> DM 22.01.2008, n. 37: "Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11- quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n. 248 del 02.12.2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici" (GURI n.61 del 12.03.2008) e s.m.i.

<sup>&</sup>lt;sup>52</sup> D.P.R. 21.12.1999, n. 551 "Regolamento recante modifiche al <u>D.P.R. 26 agosto 1993, n. 412</u>, in materia di progettazione, installazione, esercizio e manutenzione degli impianti termici degli edifici, ai fini del contenimento dei consumi di energia" (GURI n.81 del 06.04.2000)

Il Concessionario deve fornire al concedente tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature installate nel corso della concessione.

#### Art.80 - Verifica periodica dei locali di produzione.

In qualunque momento, su richiesta del Concedente ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato al Concessionario, con l'intesa che alle eventuali mancanze il Concessionario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni lavorativi dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, il Concedente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al Concessionario e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

Lo stesso vale per sopralluoghi eventuali dei N.A.S. o di funzionari dei servizi dell'ATS competente.

#### Art.81 - Inventari di riconsegna.

Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare al Concedente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati.

Tali beni devono essere consegnati al Concedente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario.

#### Art. 82 - Fornitura di stovigliame, bicchieri, posate e materiale a perdere.

Il Concessionario è tenuto a fornire, ove necessario, stovigliame e vasellame, bicchieri e posate in acciaio inox, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante, nonchè le caraffe in acciaio inox da litri 1, dotate di coperchio per il servizio di distribuzione dell'acqua potabile. Il Concessionario all'inizio del servizio è altresì tenuto ad integrare, a propria cura e spese, la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire l'efficiente servizio di refezione scolastica, nonché a fornire materiale monouso, a perdere, quali tovagliette e tovaglioli di carta.

Sarà onere del Concessionario fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altra suppellettile indispensabile all'erogazione del servizio).

In particolare si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti siano adeguatamente calibrati e standardizzati, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

### TITOLO XVI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

#### Art.83 - Rinuncia all'aggiudicazione.

Qualora il Concessionario non intenda accettare l'incarico, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata a titolo provvisorio. Il Concedente potrà, in ogni caso, richiedere un ulteriore risarcimento oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

#### **Art.84 - Stipulazione del contratto.**

Il Concessionario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e consequenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dal Concedente<sup>53</sup>.

Nel caso in cui il Concessionario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta del Concedente, che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Canegrate, a valere per il periodo 01 giugno 2022/31 agosto 2024.

Quanto previsto all'art. 3 in ordine alla ripetizione sino al 31 agosto 2026 costituisce una facoltà per il Concedente il quale, qualora intenda avvalersene, avvierà la procedura prevista dalla normativa vigente<sup>54</sup>, cui seguirà un nuovo accordo contrattuale.

Qualora il Concedente, al termine naturale previsto per il 31 agosto 2024, non abbia ancora provveduto alla ripetizione, ovvero a nuova aggiudicazione, il Concessionario sarà obbligato a garantire il servizio sino all'espletamento e chiusura della relativa procedura di gara, alle stesse condizioni contrattuali.

Al Concessionario non sarà riconosciuta alcuna anticipazione sull'importo contrattuale inerente le prestazioni e i servizi richiesti.

#### Art. 85 - Varianti e modifiche del contratto

Il Concessionario potrà eventualmente effettuare prestazioni che comportino modifiche degli accordi contrattuali previa autorizzazione del R.U.P., come previsto dall' art.106 del D.lgs n.50/16.

#### **Art.86 - Sospensione del contratto**

Il R.U.P., qualora ricorrano circostanze speciali e imprevedibili che impediscano in via temporanea che il servizio proceda regolarmente, può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, così come previsto e disciplinato dall'art.107 del D.lgs n.50/16.

#### Art.87 - Risoluzione di diritto del contratto.

Quando nel corso del contratto il Concedente accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni di esecuzione stabilite, esperita la procedura prevista dall'art.63<sup>55</sup> potrà fissare un congruo termine entro il quale il Concessionario si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dal Concessionario<sup>56</sup>.

#### Art.88 - Ipotesi di risoluzione del contratto.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Concedente avrà la facoltà di risolvere il contratto, secondo le modalità di cui al precedente art.87, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la Concessione a terzi in danno del Concessionario e salva l'applicazione delle penali prescritte.

<sup>&</sup>lt;sup>53</sup> La spesa stimata è di € 3.388,00 circa di cui: € 3.132,00 per diritti di rogito sull'importo di € 1.184.951,00; € 11,00 per diritti di segreteria (per un'ipotesi di 20 pagine); € 200,00 per spese di registrazione; € 45,00 per bolli, oltre alle marche relative agli allegati al contratto originale

<sup>&</sup>lt;sup>54</sup> Procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di cui all' art.63, 5° comma D.lgs 18.04.2016, n.50

<sup>&</sup>lt;sup>55</sup> Vedasi al 4º livello di inadempienze

<sup>&</sup>lt;sup>56</sup> Art.108 D.lgs 18.04.2016, n.50

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453<sup>57</sup> del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456<sup>58</sup> del Codice Civile, le sequenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale fallimentare a carico del Concessionario;
- b) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività del Concessionario;
- c) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro Cottura e dei refettori affidate al Concessionario;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi:
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) sub-concessione del servizio tranne che per i servizi accessori indicati nell'offerta (come precisato nell'art.91);
- i) cessione del contratto a terzi;
- j) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- k) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di nº 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione di livello III/IV nel corso del medesimo anno scolastico che il Concedente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato prestazionale;
- m) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) difformità nella realizzazione del progetto tecnico-gestionale indicato in sede di offerta;
- q) mancata realizzazione delle varianti eventualmente offerte in sede di gara;
- r) danni gravi subiti da terzi a seguito di negligenze e/o inadempienze del concessionario;
- s) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Concedente;
- t) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario e del personale adibito al servizio;
- u) negli altri casi previsti dal presente capitolato con le modalità di volta in volta specificate;
- v) ogni altra inadempienza non contemplata nel presente capitolato prestazionale o fatto che renda impossibile la prosecuzione della Concessione.

#### Art.89 - Recesso dal contratto

Il Concedente si riserva la facoltà di recedere, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, ai sensi dell'art.88, quattro-ter, D.lgs. 159/2011, nonché dell' art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 e dell'art.21 sexies della legge 241/90 e s.m.i. con le modalità procedurali e la determinazione della relativa indennità ivi indicati.

#### Art.90 - Domicilio legale.

Il Concessionario è obbligato a comunicare il proprio domicilio (completo di recapiti telefonici, e-mail ordinaria e certificata - PEC) per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente la presente concessione, comprese contestazioni, penalità e diffide.

#### Art.91 – Sub - concessione del servizio e cessione del contratto.

Non è ammessa la sub-concessione totale o parziale del servizio oggetto del presente capitolato prestazionale. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non costituiscono sub-concessione/sub-appalto i seguenti servizi accessori:

<sup>&</sup>lt;sup>57</sup> Risolubilità per inadempimento

<sup>&</sup>lt;sup>58</sup> Clausola risolutiva espressa

- la gestione del sistema informatizzato;
- le prestazioni inerenti le manutenzioni;
- l'acquisto di attrezzature e di altri beni mobili;
- i servizi di analisi, disinfestazione/deratizzazione.

#### **Art.92 – Controversie.**

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro individuato in base alla sede del Concedente: è pertanto esclusa la clausola arbitrale.

#### Art.94 – Trattamento dati personali.

Il Comune di Canegrate, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e dell'art. 13 del D.Lgs 196/2006, informa che tratterà i dati personali forniti dal concessionario esclusivamente per l'espletamento della gara per l'affidamento in concessione del servizio e per la gestione del successivo contratto, nonchè per l'assolvimento degli obblighi previsti da Leggi e Regolamenti. Tale trattamento sarà effettuato con strumenti manuali, elettronici ed informatici e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti del concessionario.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e l'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti comporterà l'impossibilità della prosecuzione del procedimento e del rapporto contrattuale. I dati potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati, che ne facciano richiesta per finalità prescritte da leggi e regolamenti.

Il responsabile del trattamento dei dati in questione è il Responsabile incaricato dei Servizi Scolastici del Comune di Canegrate.

#### ELENCO DEGLI ALLEGATI COSTITUENTI PARTE INTEGRANTE E SOSTANZIALE DEL DOCUMENTO

#### Allegato n.1 Capitolato merceologico integrato con il seguente sub-allegato:

a. Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 10.03.2020 recante *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari* (pubblicato sulla GURI n. 90 del 04.04.2020)

#### Allegato n.2 Linee guida ristorazione scolastica costituite dai seguenti sub-allegati:

- a. Linee Guida ATS Milano Mangiare sano...a scuola. Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica" edizione novembre 2016
- b. linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica 2021 pubblicate dal Ministero della Salute

Quanto sopra, integrato dal seguente ulteriore allegato:

c. Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione (2018)

### Allegato n.3 DUVRI Allegato n.4 Inventario beni mobili

Allegato n.5

Planimetrie:

- 1. Centro Cottura Via Olona
  - piano interrato
  - piano terra
- 2. Asilo Nido Via Dei Partigiani (planimetria generale)
- 3. Scuola Infanzia Via Asiago
  - piano interrato
  - piano terra
- 4. Scuola Primaria Via Redipuglia (refettorio)
- 5. Scuola Secondaria di Via XXA Aprile (piano interrato)
- 6. CSE "Città del Sole" (refettorio)