Azienda Speciale Consortile Ambito Distrettuale N. 3 Brescia Est - Comuni di Flero e Poncarale

CAPITOLATO TECNICO

allegato al Bando di gara per la concessione della gestione associata dei servizi di ristorazione comunale

dal 1° settembre 2015 al 31 agosto 2021
- sei anni -

Concessione per i servizi di ristorazione comunale

Indice

Parte I - Aspetti generali....4
Articolo 1 - Definizioni....4
Parte II - Oggetto della concessione....7
Articolo 1 - Tipologia dell'utenza....7
Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari....8
Punto 1 - Comune di Flero – Fase transitoria (primo anno)....8
Punto 2 - Comune di Flero – A regime (dal secondo anno)....8
Punto 3 - Comune di Poncarale – Fase transitoria (primo anno)....9
Punto 4 - Comune di Poncarale – A regime (dal secondo anno)....9
Articolo 3 - Utenze, calendario e numero pasti....10
Punto 1 - Comune di Flero....10
Punto 2 - Comune di Poncarale....10
Articolo 4 - Specifiche della fornitura....11
Articolo 5 - Specifiche del servizio....12
Articolo 6 - Specifiche del pasto....13
Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale....14
Articolo 1 - Aspetti generali....14
Articolo 2 - Attribuzione del potere gerarchico e organizzativo....14
Articolo 3 - Personale addetto alla produzione dei pasti....15
Articolo 4 - Personale addetto a trasporto e consegna dei pasti....15
Articolo 5 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti....15
Articolo 6 - Variazione e reintegri del personale....16
Articolo 7 - Personale svantaggiato....16
Articolo 8 - Personale referente....17
Articolo 9 - Formazione, addestramento e aggiornamento....17
Articolo 10 - Sicurezza....19
Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari....19
Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari....21
Parte VI - Specifiche della fornitura – Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti....23
Parte VII - Specifiche del servizio – Il Centro Cottura....24
Parte VIII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti....24
Parte IX - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame....25
Parte X - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione....26
Parte XI - Specifiche del servizio - Assistenza al pasto....27
Parte XII - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi....27
Parte XIII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per le scuole....28
Parte XIV - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per i pasti domiciliari....30
Parte XV - Specifiche del servizio – Le diete speciali....31
Parte XVI - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti....32
Articolo 1 - Pasti scolastici....32
Articolo 2 - Pasti domiciliari....32
Parte XVII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario....32

Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione....34
Parte XIX - Specifiche del servizio - Prestazioni straordinarie....34
Articolo 1 - Prestazioni straordinarie richieste dal Committente....34
Articolo 2 - Prestazioni straordinarie organizzate dal Concessionario....35
Parte XX - Specifiche del servizio – Le manutenzioni....35
Parte XXI - Beni mobili ed immobili....36
Parte XXII - Migliorie....36
Parte XXIII - Elementi economici....37
Articolo 1 - Tariffe a carico degli Utenti....37
Articolo 2 - Importi a base di gara....38
Articolo 3 - Retrocessione al Committente di quote delle tariffe....39
Articolo 4 - Cessione del credito....40
Articolo 5 - Revisione della componente tariffaria per la remunerazione del Concessionario e delle royalty....40
Articolo 6 - Oneri a carico del Concessionario....41
Parte XXIV - Subappalto....41
Parte XXV - Verifiche di conformità, penali, risoluzione del contratto....41
Articolo 1 - Verifiche di conformità....41
Articolo 2 - Penali....42
Articolo 3 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali....43
Articolo 4 - Risoluzione dal contratto....44

Parte I - Aspetti generali

Articolo 1 - Definizioni

1. Arredi: dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie per le attività dei refettori di consumo e dei locali accessori;
2. Attrezzature: strumenti e macchinari necessari per produrre, trasportare, distribuire alimenti;
3. Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio, verso un corrispettivo in danaro;
4. Bando: documento di sintesi che costituisce l'insieme delle disposizioni riferite all'oggetto della concessione ed alle regole della procedura di affidamento, per l'acquisizione del servizio. Tale documento ha lo scopo di rendere pubblica la volontà del Committente di affidare il servizio oggetto della concessione;
5. Capitolato tecnico: Insieme dei requisiti e delle caratteristiche di natura amministrativa e tecnica del servizio di ristorazione fuori casa, definiti dal Committente. Per esempio: requisiti di prodotto, di sicurezza, merceologici, nutrizionali, sensoriali, del contesto produttivo, di modalità esecutive del servizio;
6. Centro Cottura: centro produzione pasti del Comune di Flero;
7. Committente: Concedente;
8. Concessione di servizi: è il contratto che ha le stesse caratteristiche dell'appalto di servizi ad eccezione del fatto che il corrispettivo della fornitura consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, eventualmente accompagnato da un prezzo o contributo a carico del Committente;
9. Concessionario: Organizzazione aggiudicataria della concessione;
10. Confezionamento dei pasti: attività che seguono la fine della preparazione e precedono il trasporto degli alimenti; comprendono la predisposizione delle gastronorm alla conservazione in legame caldo delle pietanze con l'utilizzo di contenitori termici;
11. Contenitori termici: contenitori destinati al mantenimento passivo della temperatura degli alimenti che contengono, sono utilizzati per il trasporto dei pasti in legame fresco caldo;
12. Contratto: Accordo che vincola il servizio oggetto di concessione;
13. Dieta: Regime alimentare adottato, vario ed equilibrato, quindi non restrittivo e monotono;
14. Direttore (Direzione) di Esecuzione: soggetto che svolgerà funzione di controllo – per conto del Committente - circa la corretta e puntuale applicazione delle obbligazioni contrattuali da parte del Concessionario. Avrà inoltre funzione di coordinamento e raccordo tra Concessionario, Scuole e famiglie degli Utenti;
15. Distribuzione: Vedi "somministrazione";
16. Eccedenza: Piatto/pasto non somministrato, che può essere riutilizzato secondo quanto definito nel capitolato di concessione, assicurando il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e sensoriali;

17. Fornitore: Organizzazione o persona che fornisce un prodotto o eroga un servizio;
18. Gara: Procedimento amministrativo avente per oggetto l'affidamento di fornitura di prodotti e/o acquisto di servizi di ristorazione fuori casa. Si deve intendere riferito al procedimento di individuazione di un fornitore che assuma l'obbligo di effettuare la prestazione, a fronte di un corrispettivo, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio;
19. Gastronorm: contenitori generalmente in acciaio, adatte ad esporre, servire, conservare e trasportare alimenti; esistono in varie misure comunque normalizzate;
20. Grammatura: massa (a crudo o a cotto; al netto o al lordo), espressa in grammi, dei piatti;
21. Impianti: dotazioni tecnologiche relative ai servizi di: utenze acqua, gas ed energia elettrica, scarichi, estrazione e trattamento dell'aria diversi dalle cappe aspiranti nelle cucine;
22. km zero: vedi prodotti di origine locale (km 0) e a distanza ridotta
23. Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
24. Legame freddo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede l'abbattimento della temperatura ed il suo mantenimento al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, per garantire il quale risulterà necessario, per i prodotti da consumare caldi, prevedere il rinvenimento con opportune attrezzature (forni, anche a microonde) fino a temperature previste dalla normativa vigente;
25. Menù: Proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
26. Minuterie per il servizio: (vedere anche Utensili di cucina) dotazioni fondamentalmente necessarie alla realizzazione del servizio di preparazione dei pasti e di distribuzione nelle Utenze (ad esempio: mestoli o palette);
27. Non conformità: Mancato soddisfacimento di un requisito;
28. Offerente: Organizzazione o persona che presenta un'offerta;
29. Pasto: Composizione di uno o più piatti destinati al consumo;
30. Piatto: singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
31. Porzione: Quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto;
32. Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare: Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
33. Prodotto biologico: Prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;

34. Prodotto di origine locale (km 0): prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta nella provincia di Brescia;
35. Prodotto "a distanza ridotta": prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta nella provincia di Brescia o nelle limitrofe province di Cremona, Mantova, Verona, Bergamo, Trento;
36. Prodotto OGM: Prodotto alimentare costituito da OGM (organismi geneticamente modificati) o contenente OGM che viene immesso sul mercato;
37. Progettazione del menù: Formulazione di menù diversificata per tipologie di consumatori e utenti, con indicazione delle ricette, degli ingredienti e relative quantità e dei valori nutrizionali, redatta secondo dieta;
38. Refettori di consumo (o Utenze o plessi di distribuzione): punti di distribuzione pasti trasportati dal Centro cottura;
39. Residuo: Piatto/pasto somministrato, non consumato, che non può essere riutilizzato;
40. Riassetto dei refettori di consumo: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto di tavoli e sedie, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
41. Ricettario: Documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature per ogni singolo piatto. Le grammature devono riferirsi all'alimento crudo al netto degli scarti di lavorazione;
42. Ristorazione collettiva: Ristorazione fuori casa definita da un contratto tra Committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il Committente determina i requisiti del servizio di ristorazione;
43. Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
44. Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, brocche ed altre dotazioni necessarie per la consumazione dei pasti;
45. Tariffa "sociale": tariffa agevolata, stabilita dal Committente (normalmente in base all'ISEE), non sufficiente a garantire l'equilibrio economico-finanziario del servizio;
46. Utensili di cucina: coltelli, mestoli, pinze ed altre dotazioni necessarie per preparazione e distribuzione dei pasti;
47. Utente (o consumatore): Cliente finale che usufruisce del servizio di ristorazione fuori casa predeterminato dal Committente;
48. Verifiche: Valutazione della conformità effettuata mediante osservazioni e giudizi associati, laddove opportuno, a misurazioni e prove.

Parte II - Oggetto della concessione

1. Oggetto della presente concessione è la gestione dei servizi di ristorazione comunale dei Comuni di Flero e Poncarale in gestione associata, che comprende:

   a. la produzione dei pasti, per il primo anno, presso il Centro Cottura di Flero ad esclusione di quelli della Scuola dell'Infanzia e il CRE di Poncarale;

   b. la fornitura, per il primo anno, di derrate alimentari e non alimentari alla cucina della Scuola dell'Infanzia di Poncarale;

   c. la produzione di tutti i pasti, a partire dal secondo anno fino allo scadere della concessione, presso il Centro Cottura di Flero;

   d. il trasporto e la distribuzione di pasti per le sedi indicate nella Parte II, Art. 2 e 3.

2. La concessione ha inizio il 1° settembre 2015 e termina il 31 agosto 2021. Il Committente ha facoltà, per una volta, di rinnovare la durata della concessione per un massimo di sei anni (al massimo, quindi, con scadenza al 31 agosto 2027) alle medesime condizioni contrattuali.

3. Il Committente si riserva la facoltà di richiedere fornitura di derrate alimentari e/o pasti completi (con o senza supporto di personale del Concessionario) per iniziative culturali e di altro tipo. Il corrispettivo per tali iniziative sarà oggetto di contrattazione e fatturazione separata rispetto alle prestazioni previste dal presente capitolato.

Articolo 1 - Tipologia dell'utenza

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

   a. alunni frequentanti Asili Nido,

   b. alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia,

   c. alunni frequentanti le Scuole Primarie,

   d. alunni frequentanti le Scuole Secondarie di 1° grado,

   e. adulti comunque coinvolti nel servizio scolastico,

   f. utenti domiciliari.

Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizio ed orari

Punto 1 - Comune di Flero – Fase transitoria (primo anno)

Nome dell'Utenza	*Indirizzo*	*Tipo di servizio*	*Orario servizio*
Scuola Comunale Paritaria dell'Infanzia dei Ciliegi	Via Bulgherini n. 3	Consegna pasti	11.45
Scuola Comunale Paritaria dell'Infanzia Nascimbeni	Via Umberto I n. 107	Consegna pasti	11.45
Scuola Primaria	Via Aldo Moro n. 109	Consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia	12.30 (1° turno) 13.20 (2° turno)
Scuola Secondaria di I grado		Consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia	13.30
CRE Scuola dell'infanzia (dall'inizio di luglio per 6 settimane)	*Sede ancora da definire (via Bulgherini n.3 o via Umberto I 107)*	Consegna pasti	12.30

Pasti a domicilio	--	Trasporto e consegna pasti a domicilio (in legame freddo), sul territorio del Comune di Flero	dalle 09.45

Punto 2 - Comune di Flero – A regime (dal secondo anno)

Nome dell'Utenza	*Indirizzo*	*Tipo di servizio*	*Orario servizio*
Scuola Comunale Paritaria dell'Infanzia dei Ciliegi	Via Bulgherini n. 3	Consegna pasti	11.45
Scuola Comunale Paritaria dell'Infanzia (in sostituzione alla Scuola Comunale Paritaria dell'Infanzia Nascimbeni)	Via Paine[1]	Consegna pasti	11.45
Scuola Primaria	Via Aldo Moro n. 109	Consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia	12.30 (1° turno) 13.20 (2° turno)
Scuola Secondaria di I grado		Consegna, ricevimento pasti, distribuzione al tavolo, riassetto e pulizia	13.30
CRE Scuola dell'infanzia (dall'inizio di luglio per 6 settimane)	*Sede ancora da definire (via Bulgherini n.3 o via Umberto I 107)*	Consegna pasti	12.30

Pasti a domicilio	--	Trasporto e consegna pasti a domicilio (in legame freddo), sul territorio del Comune di Flero	dalle 09.45

1 Il plesso di Via Paine è una nuova struttura attualmente in fase di costruzione; il servizio potrà iniziare quindi ancora in Via Umberto I.

Punto 3 - Comune di Poncarale – Fase transitoria (primo anno)

Nome dell'Utenza	*Indirizzo*	*Tipo di servizio*	*Orario servizio*
Asilo nido	Via Giuseppe Verdi n.3	Consegna pasti	11.30
Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli (Fondazione scuola dell'infanzia)	Via I Maggio n.2	Solo fornitura di derrate alimentari e non	--
Scuola Primaria	Via Roma n.1/A	Consegna pasti	12.30 (1° turno) 13.30 (2° turno)
Scuola Secondaria di I grado		Consegna pasti	13.00
CRE (presso Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli)	Via I Maggio n.2	Solo fornitura di derrate alimentari e non (presso la Scuola dell'Infanzia SorelleGirelli)	--

Pasti a domicilio	Via Monte Grappa n.3 (sede Auser)	Trasporto e consegna pasti (in legame freddo) c/o sede Auser (consegna al domicilio a cura dei volontari Auser)	09.30

Punto 4 - Comune di Poncarale – A regime (dal secondo anno)

Nome dell'Utenza	*Indirizzo*	*Tipo di servizio*	*Orario servizio*
Asilo nido	Via Giuseppe Verdi n.3	Consegna pasti	11.30
Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli (Fondazione Scuola dell'Infanzia)	Via I Maggio n.2	Consegna pasti	11.30 - 11.45
Scuola Primaria	Via Roma n.1/A	Consegna pasti	12.30 (1° turno) 13.30 (2° turno)
Scuola Secondaria di I grado		Consegna pasti	13.00
CRE (presso Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli)	Via I Maggio n.2	Consegna pasti	11.30 - 11.45

Pasti a domicilio	Via Monte Grappa n.3 (sede Auser)	Trasporto e consegna pasti (in legame freddo) c/o sede Auser (consegna al domicilio a cura dei volontari Auser)	09.30

1. I servizi richiesti nelle precedenti tabelle possono essere soggetti a variazione (ad esempio: attivazione nel corso della concessione del servizio di distribuzione pasti) secondo quanto previsto nell'Allegato 2 – Servizi attivabili.

Articolo 3 - Utenze, calendario e numero pasti

Punto 1 - Comune di Flero

Nome dell'Utenza	*Lunedì*	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*	*Sabato*	*Calendario indicativo*	*Pasti anno*
Infanzia dei Ciliegi	110	110	110	110	110	--	da settembre a giugno	17.556
Infanzia Nascimbeni	132	132	132	132	132	--	da settembre a giugno	21.067
Scuola Primaria	280	195	280	195	280	--	da settembre a giugno	36.531
Scuola Secondaria di 1° grado	5	--	11	--	6	--	da settembre a giugno	653
CRE	20	20	20	20	20	--	6 settimane da inizio luglio	600
Pasti a domicilio	25	25	25	25	25	25	tutto l'anno (esclusa la domenica)	7.800
							Totale pasti annui	*84.207*

Punto 2 - Comune di Poncarale

Nome dell'Utenza	*Lunedì*	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*	*Sabato*	*Calendario indicativo*	*Pasti anno*
Asilo nido	15	15	15	15	15	--	da settembre a luglio	3.150
Scuola dell'Infanzia	145	145	145	145	145	--	da settembre a luglio	23.142
Scuola Primaria	190	65	190	65	190	--	da settembre a giugno	20.790
Scuola Secondaria	34	--	34	--	--	--	da settembre a giugno	2.020
CRE	20	20	20	20	20	--	dal 29.06.2015 al 31.07.2015 e dal 24.08.2015 al 04.09.2015	700
Pasti a domicilio[2]	19	19	19	19	19	19	tutto l'anno (esclusi la domenica e i festivi anche infrasettimanali)	5.928
							Totale pasti annui	*55.730*

1. Il numero totale dei pasti annui presunti oggetto della presente concessione, indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, è quindi di **139.937** unità.

2. Si precisa che il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.

3. La data di termine del servizio di refezione scolastica coincide con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola; il Concessionario ha l'obbligo di uniformare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole, informandone il Committente.

2 Il numero indicato comprende l'attuale richiesta di circa 5 utenti di avere la fornitura della cena insieme a quella del pranzo.

Articolo 4 - Specifiche della fornitura

1. Le forniture che devono essere garantite dal Concessionario, sono così sintetizzabili:

   a. materie prime alimentari – il Concessionario deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura, dalla selezione dei fornitori fino all'accettazione delle forniture (riferimento Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari);

   b. personale per attività di cucina – presso il Centro Cottura, il Concessionario si avvale delle prestazioni di personale in numero tale da assicurare il rispetto dei tempi previsti della Parte II, Articolo 2 - Utenze, indirizzi, servizi ed orario e in funzione dei requisiti previsti nella Parte III - Specifiche della fornitura - Il personale;

   c. personale e mezzi per attività di trasporto – deve esserne garantita disponibilità tale da assicurare il rispetto dei requisiti indicati nelle parti:

      c.1. Parte III, Articolo 4 – Personale addetto a trasporto e consegna dei pasti,

      c.2. Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame;

   d. personale per attività dei plessi di distribuzione – il Concessionario deve fornire personale addetto alla distribuzione pasti nelle Utenze scolastiche per le quali tale attività è prevista, in riferimento alla Parte III, Articolo 5 – Personale addetto alla somministrazione dei pasti, alla Parte II, Articolo 2 e alla Parte XI – Specifiche del servizio - Assistenza al pasto;

   e. personale per attività di assistenza al pasto – descritto nella Parte XI – Specifiche del servizio - Assistenza al pasto;

   f. personale referente – come riportato alla Parte III, Articolo 8 – Personale referente;

   g. fornitura di quanto necessario al confezionamento dei pasti destinati al trasporto (riferimento Parte VIII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti);

   h. beni non alimentari: il Concessionario deve occuparsi della progettazione e dell'esecuzione di tutte le attività inerenti la fornitura di beni non alimentari (riferimento Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari);

   i. sistema informatizzato per la gestione della prenotazione dei pasti, in riferimento alla Parte VI – Specifiche della fornitura - Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti;

   j. reintegri per incremento di utenti, usura, perdita o rottura – il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche) deve essere regolarmente reintegrato con beni analoghi e nuovi, in tutti i plessi (anche in quelli in cui non è inizialmente prevista la distribuzione);

   k. dotazioni per il personale: il Concessionario deve garantire la corretta disponibilità di idoneo vestiario e di DPI (dispositivi di protezione individuale) a tutto il proprio personale.

Articolo 5 - Specifiche del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione che devono essere garantite dal Concessionario, sono così sintetizzabili:

a. fornitura di materie prime alimentari e non, al Centro Cottura (per la produzione di pasti e diete speciali) e alla Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli (nel periodo transitorio);

b. produzione di pasti e diete speciali, in base alle prenotazioni, presso il Centro Cottura, per tutte le Utenze scolastiche (ad esclusione – per il primo anno - della Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli e il CRE di Poncarale) ed i pasti a domicilio, come indicato nella Parte II, Articoli 2 e 3;

c. trasporto in legame fresco-caldo di pasti e diete speciali (riferimenti Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame e Parte VIII - Specifiche del servizio - Il confezionamento dei pasti) per tutte le Utenze scolastiche (ad esclusione – per il primo anno i - della Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli e il CRE di Poncarale) come indicato nella Parte II, Articoli 2 e 3;

d. trasporto in legame freddo di pasti e diete speciali per le utenze a domicilio, come indicato nella Parte II, Articoli 2 e 3;

e. consegna di merende, se previsto (riferimento Allegato 2 – Servizi attivabili), contestualmente alla consegna del pasto;

f. nelle Utenze scolastiche, per le quali è attivo il servizio, indicate nella Parte II: allestimento dei tavoli, porzionamento e distribuzione dei pasti come precisato in Parte X - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione) e in riferimento all'Allegato 2 – Servizi attivabili;

g. attività di assistenza al pasto – descritte nella Parte XI – Specifiche del servizio - Assistenza al pasto;

h. lavaggio e disinfezione dei locali del Centro Cottura, delle attrezzature ivi presenti, nonché degli arredi, dei mezzi di trasporto e delle dotazioni necessarie alla produzione e al confezionamento (riferimento Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione);

i. riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi nonché lavaggio delle stoviglie nelle Utenze scolastiche dove è prevista la distribuzione di cui alla precedente lettera f (riferimento Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione e Allegato 2 – Servizi attivabili);

j. raccolta differenziata dei rifiuti di tutte le Utenze scolastiche dove è prevista la distribuzione e nel Centro Cottura con conferimento presso punti di raccolta, secondo le modalità in vigore nel territorio dei singoli Comuni;

k. manutenzioni di attrezzature, arredi e locali del Centro Cottura e delle Utenze (riferimento Parte XX - Specifiche del servizio – Le manutenzioni);

l. redazione di menù in riferimento alle Parti XIII e XIV - Specifiche del servizio - I menù e la composizione del pasto;

m. campionamenti ed analisi in riferimento alla Parte XVII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario;

n. SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività): è impegno del Concessionario adempiere integralmente agli obblighi delle comunicazioni all'Autorità competente dell'inizio delle attività oggetto della presente concessione;

o. prestazioni straordinarie: in riferimento alla Parte XIX – Prestazioni straordinarie;

p. oneri derivanti dall'utilizzo del Centro Cottura (forniture elettriche, gas, acqua e telefoniche, smaltimento rifiuti speciali e non) e in riferimento alla Parte XXIII, Articolo 6 – Oneri a carico del Concessionario;

q. oneri derivati dalla fornitura del servizio controllo infestanti nel Centro Cottura.

2. Sarà oggetto di valutazione la presentazione che il Concessionario farà, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale,* del sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività del Centro Cottura. Solo al momento di eventuale necessità di un Centro Cottura alternativo, questo deve essere oggetto di verifica preliminare da parte del Committente (anche mediante figure professionali delegate) ed a spese del Concessionario.

Articolo 6 - Specifiche del pasto

1. Le principali attività e specifiche che influenzano qualità e sicurezza dei pasti sono:

a. le modalità di selezione dei fornitori (riferimento Parte XVII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario),

b. le caratteristiche delle materie prime alimentari e non alimentari (riferimenti Parti IV e V - Specifiche della fornitura),

c. i menù, la composizione del pasto ed altri documenti derivati (riferimenti Parti XIII e XIV - Specifiche del servizio),

d. la gestione delle diete speciali (riferimento Parte XV - Specifiche del servizio – Le diete speciali),

e. il sistema di autocontrollo igienico sanitario (riferimento Parte XVII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario).

Parte III - Specifiche della fornitura – Il personale

Articolo 1 - Aspetti generali

1. Il Committente dispone di risorse umane attualmente dedicate a parte del servizio oggetto della concessione.

2. Dall'inizio del servizio, il Concessionario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente.

3. Il Concessionario, per le nuove assunzioni, è vincolato ad impiegare prioritariamente lavoratori svantaggiati, in riferimento al successivo Articolo 7.

4. Tutto il personale, sia presso il Centro Cottura, sia presso le Utenze coinvolte, deve essere professionalmente qualificato già dal primo giorno di servizio 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, alle normative di riferimento e delle indicazioni del presente Capitolato.

5. Il Concessionario provvede, ogni due mesi, a fornire al Committente valutazione scritta complessiva della gestione del proprio personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per utenze, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.

6. Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

7. A tal fine il Committente si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

8. Nell'Allegato 3 - Prospetto del personale del gestore uscente, è indicato il personale nei cui confronti il Concessionario è tenuta ad applicare la clausola di salvaguardia dell'occupazione prevista dai contratti collettivi di lavoro.

Articolo 2 - Attribuzione del potere gerarchico e organizzativo

1. Il potere gerarchico ed organizzativo è attribuito alla figura di coordinamento che il Concessionario rende disponibile almeno mensilmente nelle Utenze, a richiesta per incontri con il Committente e sempre telefonicamente.

2. Tale figura garantisce coordinamento e supervisione delle attività di tutte le Utenze, anche per

gli aspetti di sicurezza alimentare, comprese le Utenze nelle quali il Concessionario non provvede direttamente alla distribuzione e la Scuola dell'Infanzia Sorelle Girelli di Poncarale.

3. Il personale in forze per i servizi garantiti dal Committente, pur senza vincolo di subordinazione, opera in modo coordinato con la pianificazione delle attività definita dalla figura di coordinamento.

4. Il Concessionario verifica ogni aspetto di resa qualitativa delle attività operate nelle Utenze, per quanto di sua competenza; tale valutazione, per le attività garantite dal Committente, è comunque formalizzata ogni due mesi in un report che il Concessionario rende alla Direzione di Esecuzione del Committente che può quindi intervenire secondo necessità.

Articolo 3 - Personale addetto alla produzione dei pasti

1. Il Concessionario, per il servizio di produzione dei pasti, deve disporre di proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in autonomia professionale di impresa.

2. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dal Concessionario nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Articolo 4 - Personale addetto a trasporto e consegna dei pasti

1. Il Concessionario, per effettuare il servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro delle dotazioni necessarie al trasporto (nel caso in cui vengano richieste dal Committente – vedere Bando, Parte II - Oggetto, durata e importo della concessione), deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ai requisiti previsti nella Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame.

2. L'attività di trasporto e consegna dei pasti può essere oggetto di subappalto, come indicato nella Parte XXIV – Subappalto.

3. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono essere quelli indicati dal Concessionario nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

Articolo 5 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

1. Il Concessionario, per le attività presso i plessi di distribuzione, deve impiegare, quando previsto, proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una corretta, tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

2. Il valore di riferimento per il rapporto addetti alla somministrazione/utenti è 1/30.

3. Numero di addetti impiegati, funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio, devono

essere quelli indicati dal Concessionario nel "Progetto organizzativo del personale" presentato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*. Il "Progetto organizzativo del personale" deve anche presentare giustificazione del numero addetti proposti per ogni Utenza, rendendo evidenti le analisi dei diversi layout e la conseguente organizzazione della distribuzione nelle singole Utenze.

Articolo 6 - Variazione e reintegri del personale

1. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio nel tempo o all'attivazione di nuovi servizi (riferimento Allegato 2 – Servizi attivabili).

2. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate al Committente allo scopo di ottenerne approvazione. In mancanza di formale approvazione del Committente non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

3. Entro 10 giorni dall'inizio del servizio il Concessionario comunicherà per iscritto l'elenco delle persone impiegate e le rispettive qualifiche.

4. Il Concessionario, dovrà fare in modo che il servizio, pena risoluzione del contratto, inizi con l'organico indicato nel *Progetto Organizzativo Gestionale*.

5. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, il Concessionario è tenuto a sostituirlo entro 24 ore. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati al Committente prima della messa in servizio.

Articolo 7 - Personale svantaggiato

1. Ai sensi dell'art. 69 CCP, il Concessionario è obbligato ad impiegare persone svantaggiate residenti nei Comuni di Flero e di Poncarale.

2. Qualora non fossero disponibili persone svantaggiate idonee alla mansione, la residenza è, prima, estesa ad un raggio di 10 chilometri dal territorio dei Comuni di Flero o di Poncarale, poi a tutta la Provincia di Brescia.

3. Per <<persone svantaggiate>> si intendono:

   a. le persone indicate nell'art. 4, comma 1 della L. n. 381/91[3];

   b. coloro che non hanno un impiego regolarmente retribuito da almeno sei mesi, con ulteriore priorità per gli adulti che vivono soli con almeno una persona a carico.

4. Il numero minimo di persone svantaggiate da impiegare durante l'esecuzione del servizio di preparazione dei pasti è stabilito in due persone – prioritariamente una per ciascuna delle categorie di cui alle precedenti lett. a e lett. b - a tempo pieno (o con un monte ore equivalente

3 Invalidi fisici, psichici e sensoriali, ex degenti di istituti psichiatrici, soggetti in trattamento psichiatrico, tossicodipendenti, alcolisti, minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare, condannati ammessi alle misure alternative alla detenzione e altri eventuali soggetti individuati con Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri.

se il Concessionario opta per persone a tempo parziale) oppure nel maggior numero che il Concorrente indecherà nel *Progetto Organizzativo Gestionale.*

Articolo 8 - Personale referente

1. Il Concessionario rende disponibili, per le necessità espresse ed implicite del Committente, le seguenti figure referenti, i cui curricula dovranno essere forniti dopo l'aggiudicazione (più funzioni possono essere svolte da una stessa figura):

   a. referente per i rapporti tra Committente e Concessionario – figura di sufficiente autonomia decisionale che rappresenti la Direzione del Concessionario e sia presente, almeno mensilmente, nelle Utenze e, a richiesta, per incontri con il Committente;

   b. referente per il coordinamento con il personale del Committente e le altre figure attive presso i plessi di distribuzione - specificata nella Parte III, Articolo 2 - Attribuzione del potere gerarchico e organizzativo;

   c. referente per gli aspetti nutrizionali – economo dietista o figura professionale di scolarità superiore che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali (riferimento Parte XV - Specifiche del servizio – Le diete speciali), per la redazione dei menù (riferimento Parti XIII e XIV - Specifiche del servizio – i menù e la composizione del pasto) e per ogni altro aspetto inerente i requisiti nutrizionali;

   d. referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura quotidianamente disponibile, almeno telefonicamente, e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare (riferimento Parte XVII - Specifiche del servizio - L'autocontrollo igienico sanitario) anche nei rapporti con il Committente o suoi delegati;

   e. referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale (vedere Allegato 7 – DUVRI).

Articolo 9 - Formazione, addestramento e aggiornamento

1. Il Concessionario deve garantire che tutto il personale coinvolto direttamente ed indirettamente nell'erogazione del servizio in ogni utenza sia opportunamente formato.

2. Pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* unitamente alla qualifica minima necessaria dei docenti.

3. Tale pianificazione dovrà rispettare i seguenti criteri minimi:

   a. numero minimo di ore annue per funzione (non sarà oggetto di valutazione il monte ore complessivo);

	direzione del servizio	referente aspetti nutrizionali	cuoco	addetta mensa	addetto trasporto
totale ore per funzione	10	10	15	10	5

b. argomenti da trattare - dovranno almeno comprendere i seguenti temi: igiene e sicurezza alimentare*, conoscenza del capitolato tecnico*, diete speciali*, procedure e registrazioni di sistema*, rischi specifici per i lavoratori nelle attività di cucina e utilizzo dei DPI*, detergenza e sanificazione, tecniche di cucina, riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua, rapporto con l'utenza;

c. competenza negli argomenti con l'asterisco dovrà essere garantita dal personale entro il primo mese di servizio per ogni addetto;

d. la pianificazione dovrà essere redatta secondo lo schema sotto riportato;

ESEMPIO	direzione del servizio	referente aspetti nutrizionali	cuoco	addetta mensa	addetto trasporto
argomento 1					
argomento 2					
totale ore per funzione					

4. Saranno oggetto di valutazione completezza e articolazione degli argomenti previsti e la calendarizzazione degli interventi formativi proposti.

5. Il Concessionario deve includere nel proprio piano di formazione anche i dipendenti comunali e comunque tutti gli altri attori coinvolti nel servizio (come, ad esempio, i volontari che distribuiscono i pasti a domicilio del Comune di Poncarale).

6. Per la formazione degli anni successivi al primo, il Concessionario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere. Dettaglio della procedura seguita dal Concessionario deve essere riportato nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, la cui completezza sarà oggetto di valutazione.

7. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica del formatore (evidenza della competenza) è consegnato dal Concessionario al Committente entro sette giorni lavorativi dallo svolgimento del corso.

8. Unitamente alla documentazione di cui sopra, il Concessionario deve rendere disponibile copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati (che deve essere necessariamente in forma scritta). Tali documenti potranno essere utilizzati in sede di audit per la verifica dell'effettiva competenza del personale.

Articolo 10 - Sicurezza

1. Ogni aspetto rilevante in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto riguarda i rischi interferenti, è contemplato nell'Allegato 7 - DUVRI che riporta i contenuti del Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti redatto dal Committente ai sensi del comma 3, articolo 26, del D. Lgs 81/2008.

2. Dopo l'assegnazione della concessione sono previsti sopralluoghi congiunti presso le Utenze tra: Direzioni scolastiche, Committente e Concessionario nche volti ad integrare e rendere definitivi il DUVRI provvisorio.

3. Tutto il personale, dal momento dell'ingresso nei luoghi di lavoro, deve essere dotato dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dalla Valutazione dei Rischi del Concessionario, nonché di cartellino di riconoscimento conforme al dettato delle norme di riferimento e correttamente gestito tenendo conto delle necessità in tema di prevenzione igienico sanitaria.

4. Il Concessionario dovrà rendere disponibile al Committente il Documento di Valutazione dei Rischi, per opportune valutazioni, già entro il primo mese di attività.

Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari

1. Il Concessionario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

2. L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne; tale elenco deve essere mantenuto aggiornato e comunicato Committente durante tutto lo svolgimento del servizio.

3. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ASL di Brescia" e dai suoi allegati (scaricabili dal sito: http://www.aslbrescia.it/bin/index.php?id=2015&lng=) e dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" - da pagina 87 a 104 per materie prime, http://normativasan.servizirl.it/port/GetNormativaFile?fileName=313_linee_guida_ristorazione_scolastica.pdf o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

4. I citati documenti della Regione Lombardia e della ASL di Brescia hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini della concessione solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Bando e nei suoi allegati.

5. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione sia dei pasti scolastici, sia dei pasti a domicilio e che, se precedute da un asterisco(*), andranno dettagliate nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*:

a. *prodotti biologici – il Concessionario, conformemente a quanto indicato nella Parte XIII - Specifiche del servizio - Il menù e la composizione del pasto per le scuole, può proporre alimenti di origine biologica in sostituzione di alimenti convenzionali;

b. *trote - il Concessionario, conformemente a quanto indicato nell'Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio, può proporre l'utilizzo di trote il cui allevamento, documentato, sia avvenuto nella provincia di Brescia e nelle provincie confinanti, documentandone altresì, sempre nel *Progetto Organizzativo-Gestionale,* l'effettiva disponibilità in formati idonei al diretto utilizzo nella ristorazione scolastica (come ad esempio filetti rifilati, polpette) o la volontà di realizzare tali elaborazioni direttamente nel Centro Cottura;

c. *il pesce – la proposta di pesce nei menù può prevedere l'utilizzo di pesce azzurro, di origine preferibilmente comunitaria, come indicato nell'Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio;

d. le precedenti proposte dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, comprendere un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;

e. il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – *Marine Stewardship Council* o simili); a tale riguardo ogni proposta dovrà risultare opportunamente documentata;

f. il pesce somministrato non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;

g. oltre al pesce, può essere valutato, di concerto con il Committente, l'utilizzo di molluschi;

h. *prodotti equo-solidali - il Concessionario deve proporre la fornitura di prodotti equo-solidali; dettaglio di tale fornitura deve essere inserito nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* e verrà valutata secondo quanto riportato nell'Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio;

i. i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i contenuti della "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ASL di Brescia" e dai suoi allegati (scaricabili dal sito: http://www.aslbrescia.it/bin/index.php?id=2015&lng);

j. in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati concordando precedentemente con il Committente e quindi comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intendono utilizzare ed il periodo di utilizzo in deroga;

k. deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 g di pane, per ogni utente scolastico,

di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;

l. è consentito l'uso di sale iodato per la preparazione dei pasti scolastici, come suggerito da comunicazione Prot. Gen. n. 0157417 dell'ASL di Brescia e dalle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica" (http://www.aslbrescia.it/bin/index.php?id=2015&lng). Il Committente, però, auspica che il Concessionario preveda anche l'utilizzo di sale marino integrale o comunque prodotti che non abbiano subito trattamenti di raffinazione;

m. non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;

n. le uova non potranno in alcun caso provenire da allevamenti in gabbia;

o. l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;

p. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti;

q. non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati;

r. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contengono OGM;

s. non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati.

6. Caratteristiche e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal Committente.

7. Il Committente, nel corso della concessione, si riserva la possibilità di avviare un progetto relativo alla fornitura di prodotti di origine locale (km 0) e a distanza ridotta. I prodotti inclusi nel progetto potranno, in deroga, sostituire parte di quelli previsti per le giornate biologiche (in riferimento alla Parte XIII – Specifiche del servizio - Il menù e la composizione del pasto per le scuole) offerte dal concorrente nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

8. Per la partecipazione ad un tavolo di studio relativo allo sviluppo e all'attuazione del progetto di cui al comma precedente, è richiesta al Concessionario la disponibilità di almeno due figure di responsabilità nelle Aree: Operativa (competenza nella valutazione degli approvvigionamenti in funzione dell'equilibrio economico del servizio) e Acquisti (competenza nella selezione e omologazione di fornitori per i requisiti di prodotto, prezzo e logistica di consegna). Tali figure dovranno essere indicate nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* e verranno valutate per competenza (anni nella medesima posizione lavorativa) e autonomia decisionale (posizione nell'organigramma generale aziendale).

Parte V - Specifiche della fornitura – I beni non alimentari

1. È a carico del Concessionario la fornitura dei seguenti beni non alimentari che, quando preceduti da asterisco (*) dovranno, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, essere presentati in dettaglio (precisandone la quantità proposta e il tipo) e corredati da documentazione tecnica

(quanto presentato sarà considerato vincolante per l'effettiva realizzazione del servizio e da rendersi disponibile già dall'avvio dello stesso):

a. prodotti in carta – come, ad esempio, tovaglioli e tovagliette per l'apparecchiatura dei tavoli, sacchetti per il confezionamento dei cestini, carta monouso in rotolo, che dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e che quindi abbiano una certificazione Ecolabel o simili (ad esempio FSC – *Forest Stewardship Council*);

b. *automezzi - necessari al trasporto pasti, devono risultare dedicati al servizio, in riferimento alla Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame;

c. *attrezzature e dotazioni, che allo scadere della concessione saranno gratuitamente devolute in proprietà al Committente:

c.1 gastronorm in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta in silicone, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;

c.2 contenitori termici, idonei per il trasporto dei pasti dal Centro Cottura ai plessi di distribuzione e in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;

c.3 contenitori termici ad alveoli in materiale plastico resistente agli urti, con pietanziere in plastica idonea al microonde, a chiusura ermetica in monoporzione per il confezionamento delle diete speciali di tutte le Utenze scolastiche e per i pasti a domicilio;

c.4 coperti – da fornire alla Scuola Primaria di Poncarale, in numero adeguato a garantire il servizio e come indicato nella Parte X - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione, e a progressiva sostituzione per reintegro delle attuali stoviglie per gli altri plessi di distribuzione;

c.5 lavastoviglie a carica frontale con lavello ad una vasca, ripiano e rubinetto doccia fisso, da installare presso la Scuola Primaria di Poncarale; i relativi lavori di messa in opera sono a carico del Concessionario;

c.6 estrattore di vapore da installare presso la Scuola Primaria di Poncarale (zona lavastoviglie);

c.7 tavolo o armadio in inox con ante scorrevoli per lo stoccaggio delle stovilgie, da installare presso la Scuola Primaria di Poncarale;

c.8 caraffe in policarbonato, da fornire a tutte le Utenze in numero sufficiente a garantire il corretto svolgimento del servizio e a progressiva sostituzione per reintegro delle attuali dotazioni;

c.9 microonde, da distribuire ad ogni utente dei pasti a domicilio;

d. strumentazione – il Concessionario provvede a fornire ogni Utenza scolastica, sede di distribuzione, di bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione), termometro digitale (sottoposto a taratura controllata) e calcolatrice; tali strumenti devono risultare idonei alle attività effettivamente svolte;

e. divise da lavoro e DPI – il Concessionario fornisce a tutto il personale, compreso il personale del Committente, per tutta la durata della concessione, divise da lavoro complete come prescritto dalle vigenti norme, nonché guanti monouso (dichiaratamente idonei al contatto con alimenti, anche grassi), mascherine, calzature omologate ed altri DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi del Concessionario; ogni dotazione è rinnovata con frequenza tale da garantirne la continuativa disponibilità ed idoneità all'uso;

f. divise complete per il servizio di pulizia di colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione;

g. camici e cuffie - sono resi sempre disponibili, presso tutte le Utenze, camici e cuffie per l'ingresso dei visitatori (compresi i coordinatori del Concessionario, i Responsabili del Committente, componenti della Commissione mensa e i fornitori che, per necessità, devono attraversare le zone di produzione);

h. materiali per la pulizia - detergenti, disinfettanti e materiali diversi destinati alle attività di pulizia e sanificazione devono risultare sempre congrui con la pianificazione delle stesse attività; i prodotti chimici, che devono essere certificati Ecolabel o simili devono essere debitamente accompagnati dalla disponibilità di schede tecniche e di sicurezza;

i. materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti – devono risultare dotati di "Dichiarazione di conformità" sempre aggiornata e disponibile alla verifica del Committente;

j. ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso.

Parte VI - Specifiche della fornitura – Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti

1. Il Concessionario per la gestione delle riscossioni e delle prenotazioni dei pasti deve dotarsi di un sistema informatizzato.

2. Le caratteristiche del sistema utilizzato per la gestione delle prenotazioni sarà oggetto di punteggio, secondo quanto riportato nell'Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio.

3. Il sistema dovrà prevedere l'hardware necessario per la gestione delle attività previste.

4. Dovranno essere previsti accessi per il Committente destinati allo svolgimento delle operazioni di competenza.

Parte VII - Specifiche del servizio – Il Centro Cottura

1. Il Committente, per la realizzazione del servizio oggetto della presente concessione, rende disponibile il Centro Cottura del Comune di Flero, situato in Viale Aldo Moro.

2. La struttura risulta idonea alle attività oggetto della concessione e debitamente autorizzata per le attività richieste.

3. Il Concessionario – come riportato all'Articolo 5, comma 2 della Parte II, deve presentare nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il sistema di gestione delle emergenze che dovessero impedire il normale svolgimento delle attività del Centro Cottura del Committente.

4. Il Concessionario verifica, con il sopralluogo previsto nella Parte IV, Articolo 1 del Bando, la consistenza e le caratteristiche delle attrezzature e delle dotazioni accessorie disponibili e provvede eventualmente ad integrarle per garantire il servizio che è chiamato a rendere. Le stesse dotazioni, allo scadere dell'appalto, resteranno di proprietà del Comune di Flero.

5. Il Centro Cottura potrà essere richiesto dal Comune di Flero per attività eccezionali che esulano dal servizio oggetto di concessione, come, ad esempio, corsi di cucina o eventi gastronomici (riferimento Parte XIX – Specifiche del servizio - Prestazioni straordinarie).

6. Relativamente agli oneri derivanti l'utilizzo del Centro Cottura, il Concessionario deve tener conto di quanto segue:

   a. le utenze relative all'energia elettrica e al gas metano devono essere intestate al Concessionario;

   b. l'utilizzo di acqua fredda e calda verrà riaddebitato dal Committente al Concessionario usando appositi contabilizzatori (che verranno installati a cura del Committente).

Parte VIII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti

1. Per il confezionamento dei <u>pasti scolastici</u> il Concessionario deve tenere conto delle seguenti indicazioni:

   a. i pasti per tutte le Utenze scolastiche devono essere confezionati in pluriporzione e disposti in contenitori termici (nel rispetto di quanto previsto nella Parte IX - Specifiche del servizio – Il trasporto in legame) ad esclusione di quelli destinati alla Scuola Secondaria di primo grado di Poncarale;

   b. le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in contenitori termici indicati nella Parte V – Specifiche della fornitura - I beni non alimentari, idoneamente identificati;

   c. diete etico-religiose che, per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in plurirazione dedicati;

d. il pane deve, per il trasporto, essere confezionato in sacchi di carta opportunamente chiusi;

e. la frutta, lavata, deve essere confezionata in modo da proteggerla da contaminazioni successive durante il trasporto.

2. Per il confezionamento dei pasti a domicilio il Concessionario deve tenere conto delle seguenti indicazioni:

a. i pasti e le diete speciali devono essere confezionate in contenitori termici monoporzione indicati nella Parte V – Specifiche della fornitura - I beni non alimentari;

b. tutti i contenitori devono essere idoneamente identificati.

Parte IX - Specifiche del servizio - Il trasporto in legame

3. Il trasporto dei pasti – quando previsto - deve avvenire nel rispetto delle seguenti indicazioni:

a. i mezzi devono risultare quotidianamente dedicati al servizio oggetto della presente concessione;

b. i contenitori isotermici utilizzati devono essere identificati per destinazione e contenuto;

c. i sistemi utilizzati per contenere gli alimenti devono essere tali da non esserne causa di potenziale contaminazione di qualunque natura durante il trasporto.

4. Il Concessionario deve presentare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, il *Piano Organizzativo dei Trasporti*; questo deve:

a. dare evidenza del tipo e del numero di automezzi che si intendono utilizzare,

b. dare evidenza del rispetto degli orari previsti per i servizi oggetto della presente concessione,

c. permettere di ridurre al minimo i tempi intercorrenti fra produzione e consumo, al fine di salvaguardare le caratteristiche dei pasti, qualitative in generale e sensoriali in particolare.

5. Il Concessionario deve anche assicurare, per ogni Utenza scolastica, un tempo:

a. fra confezionamento ed inizio trasporto - massimo 10 minuti,

b. fra inizio trasporto pasti e consumo (da orario indicato alla Parte II, Articolo 2 – Utenze, indirizzi, servizio ed orario) – massimo 45 minuti.

6. Il *Piano Organizzativo dei Trasporti* deve quindi presentare dettaglio dei tempi teoricamente prevedibili per ognuna delle seguenti fasi: confezionamento pasti, carico automezzi, trasporto alla prima Utenza scolastica di consegna, scarico (indicandone l'orario presunto), trasporto nelle Utenze successive (specificate) con tempi di scarico (indicandone l'orario presunto).

7. Per quanto riguarda la proposta relativa al trasporto dei pasti a domicilio, il Concessionario è tenuta a specificare i tempi teoricamente prevedibili per ognuna delle seguenti fasi: confezionamento pasti, carico automezzi, trasporto al primo utente (o a punto stabilito dal Committente), scarico.

8. Le dichiarazioni sui tempi di percorrenza proposte nel *Piano Organizzativo dei Trasporti* devono essere oggettivate utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web https://www.google.it/maps.

9. Nella scelta degli automezzi per il trasporto dei pasti, il Concessionario è tenuta a dichiarare, nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, la scelta fra:

a. motorizzazione a metano (non ibrida – benzina di solo supporto all'accensione),

b. motorizzazione a metano ibrida,

c. motorizzazione a GPL.

Parte X - Specifiche del servizio – Le tipologie di distribuzione

1. Il servizio di distribuzione, se non previsto nella Parte II, Artt. 2 e 3, è attivabile a richiesta del Committente, in qualsiasi momento dell'appalto e secondo quanto riportato nell'Allegato 2 - Servizi attivabili.

2. Gli orari di distribuzione, gli indirizzi e le modalità di distribuzione delle diverse Utenze sono riportati nella Parte II, Articolo 2 – Utenze, indirizzi, servizi ed orario.

3. Per il servizio al tavolo – dove previsto - il coperto comprende: tovaglietta in carta, tovagliolo a 2 veli, piatti (piano e fondo) in melamina, bicchiere in melamina, posate in acciaio.

4. Tovagliette e tovaglioli devono comunque essere forniti anche nei plessi in cui non è prevista la distribuzione ad esclusione dell'Asilo nido di Poncarale (in riferimento alla Parte II, Articoli 2 e 3).

5. Potranno essere utilizzate le attuali dotazioni di stoviglie in materiale diverso, da ricondurre, con i periodici reintegri, a quelle sopra indicate.

6. Per tutti i plessi di distribuzione l'acqua è da predisporre, approvvigionandola dalla rete, in brocche.

7. Il Concessionario concorderà con il Committente l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza (indicativamente superiore al 50%) e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte.

8. Obiettivo di tale sistema è la riduzione dello spreco alimentare dovuto agli avanzi di alimenti distribuiti.

9. Oggetto dell'accordo saranno:

   a. le specifiche modalità di gestione della distribuzione,

   b. il controllo delle effettive quantità non distribuite,

   c. la gestione delle eccedenze quotidiane.

10. È responsabilità del Concessionario farsi garante della soluzione di quest'ultimo aspetto promuovendo attivamente la collaborazione con i competenti Uffici del Committente (vedere Parte XII – Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi).

Parte XI - Specifiche del servizio - Assistenza al pasto

1. Il Committente potrà richiedere al Concessionario l'attivazione del servizio di assistenza e sorveglianza degli alunni durante il pasto nei refettori.

2. Il personale messo a disposizione del Concessionario deve essere maggiorenne e in possesso di: diploma triennale di educatore o titolo di studio di scuola secondaria di secondo grado specifico nel settore educativo scolastico o diploma di scuola magistrale, maturità magistrale, maturità da liceo pedagogico, o di laurea in pedagogia, psicologia scienze dell'educazione.

3. Annualmente, entro l'inizio dell'anno scolastico, il Committente comunica al Concessionario l'esigenza eventuale di attivazione del servizio ed il numero di assistenti eventualmente necessario.

Parte XII - Specifiche del servizio - Gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi

1. Il Concessionario gestisce il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari. Entro gennaio 2016 il Concessionario presenta un piano di fattibilità per concordare con il Committente le modalità di recupero:

   a. delle eccedenze alimentari, con prioritaria destinazione a favore delle persone assistite o segnalate dall'Ufficio Servizi Sociali;

   b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili).

2. Inoltre, il Committente e il Concessionario concordano, attraverso un comportamento improntato a correttezza (art. 1175 Cod. civ) e buona fede (art. 1375 Cod. civ.), la modalità della compartecipazione al beneficio economico generato dalla riduzione strutturale delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.

Parte XIII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per le scuole

1. Il Concessionario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio; proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati con asterisco (*) ed esemplificativa delle competenze del Concessionario, deve essere presentata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale.*

2. Il Concessionario deve garantire che i menù necessari al servizio rispettino sempre i seguenti requisiti:

   a. *sono fondamentali i contenuti della Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari e delle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ASL di Brescia" e dei suoi allegati (scaricabili dal sito: http://www.aslbrescia.it/bin/index.php?id=2015&lng=);

   b. *devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su 6 settimane;

   c. *in particolare, i menù possono prevedere prodotti biologici per i quali il Concessionario deve presentare la propria proposta (nel *Progetto Organizativo-Gestionale*) tenendo conto che dovranno risultare biologiche non le singole materie prime, bensì la proposta di menù di un intero pasto per tutti gli ingredienti; la proposta dovrà essere espressa in numero di giornate biologiche/menù e verrà valutata secondo i principi presenti nell'Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio. La proposta non può essere inferiore al 40%, pari a 12 giornate/menù;

   d. *inoltre, i menù possono prevedere l'inserimento di pesce azzurro, trote e prodotti equo-solidali per i quali il Concessionario deve presentarne proposta nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* (che verrà valutata secondo quanto riportato nell'Allegato 4 - Progetto Organizzativo-Gestionale – criteri di attribuzione del punteggio);

   e. tutti i menù redatti devono essere prima condivisi con il Committente, poi sottoposti ad approvazione dell'Autorità competente in materia e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con il Committente, in modo che le famiglie degli utenti possano disporne almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;

   f. i menù devono risultare opportunamente differenziati per i diversi gradi scolastici;

   g. la data di attivazione del menù primavera-estate è da concordare con il Committente almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;

   h. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;

   i. contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili anche i menù dedicati a esigenze particolari previsti nella Parte XV - Specifiche del servizio – Le diete speciali;

j. *ogni menù, deve essere corredato da ricettario in cui deve risultare evidente l'origine biologica delle materie prime, nonché la grammatura relativa, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza). Nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* dovrà essere inclusa esemplificazione di quanto sopra riportato relativamente ad una sola giornata a scelta nel menù proposto;

k. *in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;

l. *nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;

m. *la composizione del pasto comprende primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e pane; il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;

n. *per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti il riferimento sono le "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ASL di Brescia" (scaricabili dal sito: http://www.aslbrescia.it/bin/index.php?id=2015&lng) ad esclusione della carne, per la quale il Committente richiede la predisposizione di menù a consumo ridotto anche rispetto a quanto riportato nelle "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ASL di Brescia". Frequenza massima di carne, è di una volta alla settimana;

o. almeno mensilmente il Concessionario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);

p. in occasione delle principali festività, il Concessionario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone al Committente dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;

q. con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno essere richiesti menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni delle citate "Note di indirizzo per i menù della refezione scolastica ASL di Brescia";

r. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email o via fax) al Committente;

s. le caratteristiche delle merende la cui fornitura può essere attivata a richiesta del Committente (come in riferimento all'Allegato 2 – Servizi attivabili) saranno da concordare con il Committente prima dell'attivazione del servizio;

t. è specificatamente richiesta al Concessionario, già dall'inizio della presente concessione, la disponibilità di figure di responsabilità competenti per la partecipazione ad un tavolo di studio di proposte di preparazioni che aumentino il gradimento di pesce, verdure e

legumi da parte dei giovani utenti; le proposte risultanti da tale studio devono essere inserite nei menù già il primo anno scolastico con il passaggio dal menù autunno-inverno a quello primavera-estate;

u. il Concessionario, infine, dovrà rendere disponibile copia dei menù ad ogni utente.

Parte XIV - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto per i pasti domiciliari

1. Il Concessionario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio e che rispettino i seguenti requisiti:

a. sono fondamentali i contenuti della Parte IV - Specifiche della fornitura – Le materie prime alimentari;

b. devono essere predisposti menù dedicati alle due stagioni autunno-inverno e primavera-estate ed ognuno di questi sviluppato su almeno 6 settimane;

c. la data di attivazione del menù primavera-estate è da concordare con il Committente;

d. i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;

e. in ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;

f. nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 3 tipologie di frutta;

g. il menù per il Comune di Poncarale deve prevedere, oltre alle proposte per il pranzo, anche quelle per la cena (che verrà fornita insieme alla consegna del pranzo);

h. la composizione del pasto comprende:

h.1 un primo piatto a scelta fra due (con possibilità di alternativa in bianco o in brodo),

h.2 un secondo piatto a scelta fra due (con la possibilità di una ulteriore alternativa in bianco),

h.3 un contorno (con la possibilità dell'alternativa fra verdura cotta o cruda),

h.4 un frutto,

h.5 pane,

h.6 dolce una volta a settimana (comunque a richiesta) ed in occasione di festività.

i. Il piatto unico può essere proposto in sostituzione di primo e secondo;

j. in occasione delle principali festività, il Concessionario con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo, elabora e propone al Committente, dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali eventualmente segnalate;

k. ogni necessità di variazione ai menù approvati per esigenze straordinarie ed imprevedibili deve essere comunicata preventivamente e per iscritto (via email o via fax) al Committente.

Parte XV - Specifiche del servizio – Le diete speciali

1. Il Concessionario progetta ed eroga le diete speciali alternative ai pasti scolastici e ai pasti a domicilio con le seguenti modalità:

a. devono essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni etico-religiosa (islamica, induista, kosher, vegetariana e vegana);

b. nella realizzazione di tali menù, il Concessionario, qualora la disponibilità delle materie prime non lo permetta, non è vincolata ai requisiti di provenienza previsti nei menù standard, dandone comunque preventiva comunicazione al Committente;

c. le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile similare a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente, e ciò soprattutto in occasione di festività e ricorrenze citate nella Parte XIII - Specifiche del servizio – I menù e la composizione del pasto nelle scuole;

d. devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Pubblica Istruzione, all'Autorità Sanitaria competente quando necessario, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale del Concessionario (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); il Committente si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;

e. le funzioni del Concessionario ad ogni livello coinvolte nella gestione delle diete speciali devono essere di competenza dimostrata entro l'effettivo inizio del servizio;

f. le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;

g. il Concessionario progetta in modo coordinato con il Committente, quindi realizza e diffonde entro un mese dall'inizio del servizio, un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali;

h. il Concessionario, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.30 dello stesso giorno, garantisce la disponibilità di diete leggere;

i. ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i

quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico;

j. il menù delle diete leggere conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che potranno essere concordate con il Committente;

k. diete speciali devono essere confezionate conformemente a quanto indicato nella Parte VIII - Specifiche del servizio – Il confezionamento dei pasti;

l. ogni monoporzione deve essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario comunque nel rispetto delle normative vigenti in tema di privacy.

Parte XVI - Specifiche del servizio – La prenotazione dei pasti

Articolo 1 - Pasti scolastici

1. Il Committente, con l'ausilio di personale scolastico, raccoglie le prenotazioni dei pasti e le trasmette al Concessionario entro le ore 9.30 di ogni giorno utilizzando il sistema informatizzato che il Concessionario deve mettere a disposizione (in riferimento alla Parte VI – Specifiche della fornitura – Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti).

2. Il Concessionario prevede, presso il Centro Cottura, la disponibilità di personale e di hardware, dedicate alla gestione delle prenotazioni.

Articolo 2 - Pasti domiciliari

1. La fornitura di pasti a domicilio viene prenotata e comunicata al Concessionario con una settimana di anticipo rispetto a quella di effettivo servizio.

2. Il Concessionario deve, allo scopo, rendere disponibile ad ogni utente un modello di menù settimanale predisposto per raccogliere in modo semplice e chiaro le scelte.

3. I dati relativi agli utenti, alle diete speciali eventuali ed alle prenotazioni dovranno essere integralmente gestiti dal sistema di cui alla Parte VI – Specifiche della fornitura – Il sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti.

Parte XVII - Specifiche del servizio – L'autocontrollo igienico sanitario

1. Il Concessionario predispone, attua e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativamente alle attività svolte presso il Centro Cottura ed in tutte le Utenze e deve renderne disponibile al Committente la documentazione relativa, entro il giorno dell'inizio del servizio.

2. Il Concessionario deve includere nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* un estratto delle procedure di Autocontrollo per attività simili a quelle in oggetto di concessione. Tali procedure

comprendono anche:

a. l'analisi del rischio (elenco dei pericoli, probabilità, gravità) con dettaglio della definizione delle fasi critiche;

b. procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte;

c. procedure per la comunicazione al Committente di ogni non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità).

3. Il Concessionario effettua, durante la concessione, attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio; il piano di analisi deve essere presentato al Committente nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* e dopo ogni sua revisione. Deve necessariamente comprendere indagini chimiche e microbiologiche a campione per le acque di ogni Comune, almeno due volte ad anno scolastico ed essere realizzato secondo l'esemplificazione riportata nello schema seguente.

Luogo di campionamento	Matrice	Frequenza di campionamento (n° di matrici/anno scolastico)	n° parametri	Frequenza x n° parametri	Parametri	Metodo analitico	Limite analitico o valore guida	Fonte bibliografica O riferimento normativo
Centro Cottura	Uova	2	1	2	Salmonella	.....	.....	.....
	Prosciutto cotto	2	5	10	Coliformi t. Salmonella spp. St. aureus Cl. solfitorid Cl. botulinum	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Primo a base carne	2	3	6	.....	.....	.....	.....
	Secondo a base pesce	3	2	6	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Tampone superficie	2	2	4	.....	.....	.....	.....
Scuola dell'Infanzia	Primo piatto	2	3	6	.....	.....	.....	.....
	Contorno	3	2	6	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Acqua di rete	2	5	10				
Scuola	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Totale parametri previsti 50

4. Il verbale di prelevamento campione è consegnato via email o via fax al Committente lo stesso giorno del prelievo; i risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al Committente entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

Parte XVIII - Specifiche del servizio – Le attività di detergenza e sanificazione

1. In tutte le Utenze previste alla Parte II, Articolo 2 e nel Centro Cottura è prevista la completa gestione di pulizie e sanificazioni (locali di servizio ed accessori, stoviglie, attrezzature ed arredi) a carico del Concessionario.

2. Il Concessionario effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

   a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;

   b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

3. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

   a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;

   b. i mezzi adibiti al trasporto;

   c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati. In tutte le Utenze per cui il serivzio è previsto nella Parte II, Articolo 2 e nel Centro Cottura è prevista la completa gestione di pulizie e sanificazioni (locali di servizio ed accessori, stoviglie, attrezzature ed arredi) a carico del Concessionario.

4. Il Concessionario effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

   a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;

   b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

5. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

   a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;

   b. i mezzi adibiti al trasporto;

   c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.

Parte XIX - Specifiche del servizio - Prestazioni straordinarie

Articolo 1 - Prestazioni straordinarie richieste dal Committente

1. Le seguenti prestazioni straordinarie potranno essere richieste dal Committente al Concessionario in caso di utilizzo del Centro Cottura del Comune di Flero da parte dei Comuni per attività che esulano dal servizio di ristorazione in concessione, come ad esempio corsi di cucina o eventi gastronomici.

2. Il Committente e il Concessionario concordano le modalità operative per le seguenti attività:

   a. assistenza e guardiania in caso di utilizzo della struttura da parte di terzi;

   b. pulizia e sanificazione dei locali mensa e del Centro Cottura.

Articolo 2 - Prestazioni straordinarie organizzate dal Concessionario

1. È ammesso l'utilizzo del Centro Cottura del Comune di Flero da parte del Concessionario per la produzione di pasti diversi da quelli previsti per la concessione purché tali attività:

   a. non compromettano le prestazioni ordinarie da erogare;

   b. siano state comunicate al Committente.

2. Il Concessionario riconosce al Committente una *royalty* pari a € 0,35 (al netto di I.V.A) per ciascun pasto erogato.

Parte XX - Specifiche del servizio – Le manutenzioni

1. Sono oggetto di manutenzioni i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nelle Utenze e nel Centro Cottura.

2. La gestione del servizio di manutenzione deve tener conto di quanto segue:

   a. fino al 31 gennaio 2018 (per 3 anni dal 1° febbraio 2015) è garantita la copertura del costo integrale delle manutenzioni delle attrezzature da contratto di assistenza stipulato da Comune di Flero con terzi[4];

   b. dal 1° febbraio 2018 fino al 31 gennaio 2020 (ulteriori 2 anni) sarà coperta dallo stesso contratto il costo di eventuali parti di ricambio, ma non il costo degli interventi di assistenza che sarà a carico del Concessionario;

   c. dal 1° febbraio 2020, quindi, l'integrale costo della manutenzioni sarà a carico del Concessionario;

   d. le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali del Centro Cottura sono a carico del Committente;

   e. le manutenzioni ordinarie e straordinarie (di locali, impianti e dotazioni) nelle utenze sono a carico dei singoli Comuni.

3. Pianificazione delle manutenzioni a carico del Concessionario, con dettaglio per singola attrezzatura degli interventi da svolgersi e la loro periodicità, deve essere consegnata al Committente entro l'inizio del servizio; il Concessionario deve rendere al Committente report trimestrale delle attività manutentive svolte.

4. Le parti, congiuntamente, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali; l'inventario contiene anche

4 La garanzia comprende il servizio di manutenzione e assistenza e ha durata di almeno 3 anni a decorrere dalla data di collaudo. La garanzia per eventuali parti di ricambio ha durata di almeno 5 anni dalla fornitura. Durante il periodo di garanzia il fornitore dovrà assicurare il perfetto funzionamento dei beni ed eseguire a proprie spese tutte le prestazioni occorrenti a tal fine, compresa la sostituzione di eventuali elementi difettosi. In particolare, il fornitore, nell'ambito del periodo di garanzia, è tenuta a intervenire a fronte di segnalazione telefonica di elementi difettosi, e a ripristinare il normale funzionamento entro 5 giorni dalla chiamata. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà individuare un referente, indicandone il numero diretto di chiamata. L'intervento deve comprendere la sostituzione di parti componenti originali, o la sostituzione temporanea dell'intera unità nel caso in cui sia impossibile porre rimedio entro i termini prefissati.

informazioni sullo stato manutentivo degli stessi beni alla consegna.

5. In caso si rendano necessari interventi di manutenzione a carico del Committente ma gestiti dal Concessionario, deve esserne attesa preventiva autorizzazione; in mancanza dell'autorizzazione, il Concessionario può decidere, in accordo con il Committente e se risulta necessario, di variare il menù proposto.

Parte XXI - Beni mobili ed immobili

1. Beni mobili ed immobili, raccolti nell'inventario iniziale di consegna, sono assegnati in comodato dal Committente al Concessionario all'atto della firma del contratto di servizio in concessione. Alla conclusione della concessione, il Concessionario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.

2. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Committente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

3. Durante il periodo di comodato il Concessionario risponde direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto della presente concessione.

4. Il Concessionario deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Committente; alla conclusione della concessione ogni integrazione resta di proprietà del Committente.

Parte XXII - Migliorie

1. Il Concessionario può proporre migliorie rispetto ai requisiti indicati nel presente Capitolato, elencati di seguito in ordine di priorità per il Committente:

   a. fornitura di carne con origine locale o a distasnza ridotta;

   b. fornitura di mezzi di trasporto con motorizzazione elettrica[5];

   c. pasti annui offerti gratuitamente per i casi sociali individuati dal Committente e con modalità e destinazione che devono essere preventivamente concordati con il Committente;

   d. proposta di fornitura di "pacchi alimentari" contenenti una serie definita di beni alimentari non deperibili, offerti gratuitamente e da destinare a casi sociali individuati dal Committente;

   e. proposte di menù a tema o etnici aggiuntivi a quelli previsti dalla Parte XIII;

5 La scelta della motorizzazione elettrica sarà valutata esclusivamente se il Concessionario, già nel *Progetto Organizzativo-Gestionale*, sarà in grado di dimostrare l'approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili.

f. pianificazione di corsi di educazione alimentare per alunni ed adulti (insegnanti, genitori, educatori, commissione mensa);

g. contributo – non espresso economicamente - ad iniziative del Committente destinate alla promozione, verso la cittadinanza, dei requisiti innovativi della concessione;

h. interventi migliorativi a livello strutturale di locali e/o attrezzature;

i. certificazione UNI EN ISO 22000:2005 per il Centro Cottura di Flero;

j. applicazione fotocellule per accensione/spegnimento automatici delle luci;

k. applicazione di frangi-flusso a tutti i rubinetti presenti nelle Utenze;

l. ove manchino, applicazione di rubinetti a pedale non bloccabile.

2. Ogni miglioria proposta dovrà risultare opportunamente documentata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale* da documentazione tecnica, pianificazione di interventi o quant'altro necessario ad una corretta valutazione della proposta.

3. Quanto indicato dal Concessionario in sede di offerta dovrà essere effettivamente fornito (o deve esserne attivata la fornitura nel caso di consegne progressive) entro lo scadere del secondo mese di servizio.

Parte XXIII - Elementi economici

Articolo 1 - Tariffe a carico degli Utenti

1. Trattandosi di una concessione di servizi, la controprestazione a favore del Concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

2. Spetta al Concessionario la riscossione delle tariffe a carico degli Utenti.

3. Le tariffe praticate verranno fissate annualmente dai Comuni di Flero e Poncarale precedentemente all'approvazione dei relativi bilanci di previsione e comunicate al Concessionario prima dell'avvio dell'anno scolastico, in funzione delle seguenti componenti:

a. remunerazione del Concessionario per le prestazioni da esso direttamente erogate così come descritte dal presente Capitolato e risultanti dall'offerta proposta in fase di gara;

b. remunerazione del Comune di Flero per la messa a disposizione del Centro Cottura di via Aldo Moro;

c. eventuale remunerazione dei Comuni di Flero e Poncarale per le prestazioni da essi erogate autonomamente, nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica, tramite mezzi o personale proprio ovvero mediante accordi o appalti con soggetti terzi diversi dal Concessionario. Sono ascrivibili a quest'ultima componente della tariffa, a titolo di esempio, le prestazioni relative alla distribuzione dei pasti presso le scuole dell'infanzia di Flero erogate tramite dipendenti comunali o le prestazioni relative alla preparazione dei

pasti per la scuola dell'infanzia di Poncarale che, nel periodo transitorio, saranno erogate tramite il personale della Fondazione che gestisce la scuola.

4. Tenendo conto delle precisazioni di cui al comma 3, le tariffe massime praticabili dal Committente saranno quelle indicate nella seguente tabella (al netto dell'I.V.A.):

UTENZA	TARIFFA MASSIMA
Scuola dell'Infanzia	7,50
Scuola Primaria	6,50
Scuola Secondaria di 1°	6,50
CRE	7,00
Anziani	7,50
Asilo Nido	5,50

Le summenzionate soglie verranno annualmente adeguate in base all'andamento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo NIC (Nazionale Intera Collettività) per servizi ricettivi e di ristorazione.

5. Per gli utenti beneficianti di agevolazioni sociali, le tariffe verranno decurtate in base ai regolamenti in essere presso i Comuni di Flero e Poncarale. L'eventuale mancato incasso della componente della tariffa riferibile alla remunerazione del Concessionario per le prestazioni da esso erogate sarà rifuso dal Committente in base alle regole di cui al seguente Articolo 3.

6. Restano completamente a carico del Committente e quindi danno luogo ad una tariffa nulla, i pasti erogati agli adulti aventi diritto (insegnati, assistenti, ecc.) in ambito scolastico. Il rimborso al Concessionario di tali pasti, il cui costo è equiparato a quello degli alunni della Scuola Primaria, verrà regolato in base alle modalità di cui al seguente Articolo 3.

7. Sono a carico del Committente i pasti erogati e non pagati da utenti "in contenzioso". Un utente viene considerato "in contenzioso" qualora esibisca un pasto non pagato scaduto da oltre 60 giorni e sia stato sollecitato al pagamento dal Concessionario mediante almeno due lettere raccomandate con a.r. trasmesse dopo 15 giorni e dopo un mese dalla data di scadenza del debito. In assenza di evidenze circa tali comunicazioni, l'utente non potrà essere considerato "in contezioso" e, pertanto, il Concessionario non potrà essere rimborsato dal Committente. La richiesta di rimborso dovrà essere formulata via PEC al Committente riportando tutte le evidenze del caso. Il rimborso da parte del Committente, che avverrà in base alle modalità di cui al seguente Articolo 3, sanerà le insolvenze dell'utente nei confronti del Concessionario.

Articolo 2 - Importi a base di gara

1. Gli importi a base di gara si riferiscono ai servizi effettivamente erogati dal Concessionario e definiscono la componente della tariffa corrispondente alla remunerazione del Concessionario.

2. I prezzi a base di gara, comprensivi di ogni onere derivante da tutti gli obblighi previsti da

questo Bando con i suoi allegati – al netto I.V.A., sono:

Comune	Utenza	1° anno	A regime
		€	€
Flero	Scuola dell'Infanzia dei Ciliegi	3,99	3,74
Flero	Scuola dell'Infanzia Nascimbeni (poi Via Paine)	3,99	3,74
Flero	Scuola Primaria	5,30	5,06
Flero	Scuola Secondaria di 1°	5,30	5,06
Flero	CRE Scuola dell'Infanzia	5,14	4,83
Flero	Anziani	6,77	6,38
Poncarale	Asilo Nido	4,14	3,89
Poncarale	Scuola Infanzia Sorelle Girelli	2,11	3,76
Poncarale	Scuola Primaria	4,18	3,93
Poncarale	Scuola Secondaria di 1°	4,18	3,93
Poncarale	CRE	1,72	4,67
Poncarale	Anziani	4,41	4,16

3. Nei prezzi a base di gara sopra indicati non sono compresi i seguenti oneri :

a. € 18,00/ora per assistenza al pasto (in riferimento alla Parte XI – Specifiche del servizio – Assistenza al pasto)

b. € 18,00/ora per le prestazioni straordinarie indicate alla Parte XIX – Spec del servizio - Prestazioni straordinarie.

4. Su questi oneri, il Committente applicherà il ribasso che il concorrente ha offerto nella Busta n° 3 (in riferimento alla Parte VI, Articolo 1, Punto 3 del Bando di gara).

Articolo 3 - Retrocessione al Committente di quote delle tariffe

1. La retrocessione al Committente da parte del Concessionario delle componenti tariffarie che non sono di sua spettanza o l'eventuale rimborso del Concessionario da parte del Committente, avverrà con periodicità semestrale a far data dall'inizio della concessione.

2. Trascorsi 60 giorni dalla scadenza del semestre, il Concessionario avrà a disposizione 7 giorni per trasmettere al Direttore di Esecuzione ed al Committente un prospetto dettagliato da cui si evincano chiaramente la composizione delle somme ascrivibili ai pasti erogati nel semestre di riferimento che concorrono a definire il corrispettivo da retrocedere al Committente o da rimborsare al Concessionario.

3. Il Direttore di Esecuzione avrà a disposizione 7 giorni per approvare i conteggi presentati.

4. Il Committente, ricevuta l'approvazione dal Direttore di Esecuzione, avrà a disposizione 7 giorni per approvare il conteggio e trasmetterne comunicazione al Concessionario che provvederà entro 7 giorni al versamento.

5. L'importo da retrocedere al Committente sarà ottenuto sommando, per ciascun pasto erogato nel semestre, la differenza algebrica tra la tariffa del pasto effettivamente incassata o, in caso di mancato pagamento, sollecitata in base alle modalità di cui al comma 7 del precedente Articolo 1 e la componente della tariffa corrispondente alla remunerazione del Concessionario (equivalente all'importo posto a base di gara per la tipologia di pasto in esame ribassato come da offerta); nel caso la summenzionata differenza desse luogo ad un valore negativo, essa avrà natura di rimborso del Concessionario da parte del Committente.

6. Al summenzionato importo dovranno essere aggiunte le seguenti poste:

   a. euro 10.750, al netto dell'IVA, a titolo di rimborso delle prestazioni effettuate dal Direttore di Esecuzione nel corso del semestre;

   b. euro 0,35, al netto dell'IVA, per ciascun pasto erogato dal Concessionario al di fuori della presente Concessione (Parte XIX, Articolo 2) nel corso del semestre;

   c. eventuali penali addebitate dal Committente per inadempimenti contrattuali intercorsi nel semestre.

7. Dal summenzionato importo dovranno essere detratte le spese sostenute dal Concessionario per eventuali prestazioni straordinarie (Parte XIX, Articolo 1) richieste dai Comuni di Flero o Poncarale nel corso del semestre.

Articolo 4 - Cessione del credito

1. Il Committente potrà rivalersi sul Concessionario per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

2. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 CCP. In riferimento al comma 4 dell'art. 117, il Committente non accetta preventivamente (cioè fin dal momento della sottoscrizione del contratto) la cessione del credito che via via maturerà.

Articolo 5 - Revisione della componente tariffaria per la remunerazione del Concessionario e delle royalty

1. Dal secondo anno di servizio (anno scolastico 2016/2017), il Concessionario ha facoltà di adeguare le componenti tariffarie relative alle prestazioni da esso erogate ("*importi a base di gara*") all'indice ISTAT dei prezzi al consumo NIC (Nazionale Intera Collettività) per servizi ricettivi e di ristorazione e calcolato sul prezzo in corso di validità.

2. La revisione è definita rispetto a giugno e ha effetto da settembre. A titolo di esempio, il primo adeguamento, con indice NIC giugno 2016 su giugno 2015, ha effetto dal 1° settembre 2016.

3. Qualora l'indice "giugno su giugno" non fosse ancora noto, per consentire comunque al Concessionario di determinare le tariffe in tempo per l'inizio del nuovo anno di servizio (1°

settembre), si considera per convenzione che la variazione "giugno su giugno" sia determinata in modo figurativo (quindi senza conguagli successivi) in base al più recente indice disponibile (nell'esempio del primo aggiornamento: maggio 2016 su maggio 2015)[6].

4. Il Committente ha facoltà di adeguare l'importo unitario delle royalty definite alla Parte XIX, Articolo 2, con la medesima procedura indicata nei commi precedenti.

Articolo 6 - Oneri a carico del Concessionario

1. Questo articolo disciplina gli oneri a carico del Concessionario (a titolo di rimborso di spese sostenute dal Committente, di canoni o di forniture) ulteriori rispetto a quelli indicati alla Parte XXIII, Articolol 3 - Retrocessione al Committente di quote delle tariffe.

2. È stabilito a forfait in € 16.240 (sedicimiladuecentoquaranta/00) oltre IVA, l'importo delle spese per la procedura di gara sostenute - anche figurativamente - dal Committente (a titolo esemplificativo: predisposizione atti, contributo all'Autorità di vigilanza, commissione giudicatrice).

3. La somma sopra indicata deve essere versata dal Concessionario, previa emissione di fattura da parte del Committente, alla sottoscrizione del contratto di concessione e comunque entro il 31 ottobre 2015.

4. Entro il mese di agosto di ciascun anno dal 2016 al 2021 (sei volte) il Concessionario versa, previa emissione di fattura da parte del Committente, l'importo relativo al consumo di acqua nel Centro Cottura come indicato alla Parte VII – Specifiche del servizio – Il Centro Cottura.

Parte XXIV - Subappalto

1. Per quanto attiene al Subappalto si faccia riferimento al Bando di gara, Parte VII, Articolo 4.

Parte XXV - Verifiche di conformità, penali, risoluzione del contratto

Articolo 1 - Verifiche di conformità

1. Il Committente si riserva la possibilità di effettuare verifiche di conformità al dettato del presente Capitolato, con le modalità che riterrà più opportune, anche effettuando sopralluoghi oltre che nelle Utenze, anche nel Centro Cottura del Comune di Flero, assicurando comunque il rispetto del lavoro svolto del Concessionario.

2. Particolare attenzione sarà posta al rispetto dei requisiti relativi all'origine degli approvvigionamenti di materie prime, rispetto che verrà valutato anche effettuando bilanci di massa incrociando dati da forniture documentate con i consumi effettivi.

6 Per facilitare il calcolo della variazione dei prezzi, l'ISTAT mette attualmente a disposizione una procedura on line: http://rivaluta.istat.it/Rivaluta/

Articolo 2 - Penali

1. Il Committente si riserva di applicare al Concessionario penali in seguito al rilevamento di:

   a. inadempienze alle prescrizioni del Bando di gara e dei suoi allegati;

   b. reclami documentati generati da utenti, Commissione Mensa o generati da verifiche di conformità effettuate dal Committente e/o dall'Autorità Sanitaria, in tema di sicurezza alimentare;

   c. reclami fondati, ripetuti oltre 3 volte nell'arco dell'anno scolastico, ricevuti da utenti e/o Commissione Mensa e relativi ad aspetti di gradimento delle preparazioni.

2. In particolare, per i requisiti del presente Capitolato, il Committente si riserva di applicare le seguenti penali:

Aspetto, requisito	Penale (in €)
a. Personale	
1. Ogni caso di mancata o inadeguata formazione del personale, dopo il primo mese di servizio di ogni dipendente	150
2. Figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica nel Progetto Organizzativo del Personale, definito nel Progetto Organizzativo-Gestionale	500
3. In caso di violazione dell'obbligo di impiegare personale svantaggiato o di attuazione di manovre elusive relative all'impiego di personale svantaggiato (per ciascuna persona che, ingiustificatamente, non è impiegata)	1600
b. Materie prime alimentari	
1. Ogni materia prima, immagazzinata o presente nei Centri Cottura o nei plessi di distribuzione non conforme ai requisiti previsti	250
c. Beni non alimentari	
1. Indumenti di lavoro non conformi	100
2. Per mancato reintegro, dopo 3 solleciti, delle dotazioni necessarie al servizio	250
3. Per ogni settimana di ritardo nella fornitura delle attrezzature/dotazioni previste nella Parte V del presente allegato	500
4. Per ogni settimana di ritardo, rispetto a quanto indicato, per l'implementazione del Sistema di gestione ambientale	500
d. Confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti	
1. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti prenotato	100
2. Ogni caso di tempi superiori a quanto dichiarato nel Progetto Organizzativo-Gestionale per confezionamento e trasporto dei pasti	250
3. Ogni caso di temperature di conservazione dei pasti fuori standard legali	250
4. Ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste	250

5. Ogni dieta speciale non correttamente preparata o personalizzata	500
6. Ogni caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti anche se imputabile alle materie prime	500
e. Menù	
1. Ogni variazione dei menù non concordata con il Committente	250
f. Autocontrollo igienico-sanitario e sicurezza sui luoghi di lavoro	
1. Mancata o incompleta redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250
2. Ogni caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario	500
3. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori igienici	500
4. Ogni risultanza da analisi di matrici alimentari non conforme per indicatori patogeni	1500
g. Pulizia, sanificazione e gestione dei rifiuti	
1. Ogni caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti	100
2. Ogni caso di mancata conformità alla pianificazione delle pulizie e sanificazioni	250
h. Migliorie	
1. Mancato rispetto, per ogni miglioria proposta, dei termini temporali previsti per la consegna di quanto dichiarato in Progetto Organizzativo-Gestionale, nonché per la relativa tipologia	500
i. Generiche	
1. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire controlli di conformità	250
2. Per ogni altro requisito del presente Capitolato tecnico e/o nel Progetto Organizzativo-Gestionale non rispettato	250

Articolo 3 - Modalità e procedure per l'applicazione delle penali

1. L'avvio del procedimento da parte del Committente per l'applicazione di una o più penalità è comunicata al Concessionario tramite posta elettronica certificata o raccomandata A/R. Il Concessionario entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i seguenti 10 giorni lavorativi, controdeduce e assume la propria decisione a chiusura del procedimento.

2. L'applicazione della penale avviene mediante pari riduzione delle somme dovute al Concessionario nel quadro della determinazione della retrocessione al Committente di quote delle tariffe (Parte XXIII, Articolo 3). Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno scolastico, il Committente si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata.

3. Il Committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei

confronti del Concessionario, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla eventuale risoluzione del contratto.

Articolo 4 - Risoluzione dal contratto

1. Oltre a quanto genericamente previsto dal Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, *ex* art. 1456 cod. civ., le seguenti ipotesi:

   a. apertura di procedura concorsuale (fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo[7]) a carico del Concessionario;

   b. cessazione delle attività da parte del Concessionario;

   c. mancata osservanza del divieto di cessione del contratto e di subappalto;

   d. casi di intossicazione alimentare imputabili al Concessionario;

   e. reiterata applicazione delle penalità previste nel precedente Articolo 2 (si ha reiterazione quando, nel corso di dodici mesi, vengono applicate penalità per più di Eur 1.500,00) oppure applicazione di singola penalità superiore a Eur 1.500,00.

--- FINE DEL DOCUMENTO ---

7 Il concordato con continuità aziendale previsto all'art. 186 bis del RD n. 207/1942 non è causa di risoluzione se ricorrono le condizioni indicate al comma 3 del medesimo articolo.