



CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI



Comune di Bogliasco



Comune di Pieve Ligure



Comune di Recco



Comune di Sori

OGGETTO	<i>ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde</i>
STAZIONE APPALTANTE	<i>Città Metropolitana di Genova Stazione Unica Appaltante</i>
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	<i>Stefano Semorile</i>
AMMINISTRAZIONI ADERENTI	<i>Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori</i>
DEFINIZIONI	
Città Metropolitana	<i>La Città Metropolitana di Genova, nella sua qualità di contraente dell'Accordo Quadro</i>
Concorrente	<i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>
Soggetto aggiudicatario	<i>Il soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>
Concessionario	<i>Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto di concessione.</i>
Comune, Committente	<i>I soggetti aggiudicatori che aderiscono all'Accordo Quadro e attivano i contratti derivati</i>
Accordo Quadro	<i>Il contratto che disciplina i rapporti tra Stazione Appaltante, Committenti e Concessionario, e l'attivazione dei contratti derivati</i>

DEFINIZIONI	
Contratti derivati	<i>I contratti stipulati dai Committenti con il Concessionario sulla base delle condizioni risultanti dall’Accordo Quadro e dall’offerta aggiudicataria</i>
Documentazione contrattuale	<i>Il contratto, convenzione o accordo quadro, le Condizioni generali, il capitolato speciale d’oneri o il capitolato prestazionale</i>
Responsabile Unico del Procedimento, RUP	<i>Per la progettazione e l’affidamento dell’Accordo Quadro è individuato dalla Stazione Appaltante; per l’esecuzione del contratto derivato è individuato dal Committente</i>
Direttore dell’esecuzione	<i>I soggetti incaricati dal Committente a supporto del RUP</i>
Referente contrattuale	<i>Il soggetto indicato dal soggetto aggiudicatario quale referente unico nei riguardi della Stazione Appaltante e del Committente per l’esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>

SOMMARIO	
	<i>pagina</i>
Articolo 1	Descrizione delle prestazioni5
Articolo 2	Centri di cottura6
Articolo 3	Elenco strutture7
Articolo 4	Tipologia di utenti8
Articolo 5	Modalità di espletamento del servizio8
Articolo 6	Preparazione dei pasti9
Articolo 7	Trasporto9
7.1	Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione di pasti e merende durante il trasporto..... 9
7.2	Mezzi di trasporto..... 10
Articolo 8	Scodellamento e somministrazione10
Articolo 9	Menù del pasto.....12
9.1	Composizione del menù..... 13
9.2	Menù asili nido e lattanti..... 13
9.3	Cestino freddo..... 13
9.4	Diete speciali / in bianco / motivazioni etico religiose..... 14
9.5	Integrazione del menù in occasione Festività..... 15
9.6	Pasto scorta 15
Articolo 10	Progetto merenda15
Articolo 11	Caratteristiche dei prodotti alimentari16
11.1	Prodotti biologici..... 18
Articolo 12	Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari18
Articolo 13	Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....18
Articolo 14	Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.....19
Articolo 15	Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti19
Articolo 16	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....20
Articolo 17	Divieto di riciclo20
Articolo 18	Manipolazione e cottura20
Articolo 19	Preparazione piatti freddi20
Articolo 20	Preparazioni gastronomiche refrigerate21
Articolo 21	Quantità degli ingredienti21
Articolo 22	Introduzione Standard minimi di qualità e carta dei servizi.....21
Articolo 23	Personale21
Articolo 24	Corsi di formazione professionale.....23
Articolo 25	Tariffa e riscossione24
Articolo 26	Prenotazione di pasti e merende e gestione informatizzata del servizio25
Articolo 27	Prodotti alimentari non consumati.....28
Articolo 28	Caratteristiche dei prodotti detergenti, sanificanti e in carta-tessuto29
Articolo 29	Requisiti degli imballaggi.....30
Articolo 30	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....30
Articolo 31	Modalità di pulizia delle strutture.....31

SOMMARIO	
	<i>pagina</i>
Articolo 32 Modalità di utilizzo dei detersivi.....	31
Articolo 33 Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo e spogliatoi utilizzati dal personale del Concessionario.....	31
Articolo 34 Disinfestazione dei centri di cottura e delle strutture	31
Articolo 35 Rifiuti e materiali di risulta	31
Articolo 36 Verbale di consegna dei locali e inventario.....	32
Articolo 37 Divieto di variazione della destinazione d'uso	33
Articolo 38 Manutenzioni ordinarie di competenza del Concessionario	33
Articolo 39 Manutenzione straordinaria di competenza dei committenti.....	33
Articolo 40 Inventari di riconsegna	33
Articolo 41 Licenze e autorizzazioni.....	34
Articolo 42 Revisione prezzi	34
Articolo 43 Clausola di salvaguardia	34
Articolo 44 Penali	34
Articolo 45 Allegati.....	36

Articolo 1 Descrizione delle prestazioni

I contratti derivati hanno per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue diverse fasi, dalla produzione all'erogazione, nelle strutture indicate al successivo articolo 3 del presente capitolato situate nei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori.

Nella concessione sono previsti i servizi di "pasto" e "progetto merenda" in funzione della composizione e dell'orario di somministrazione, come di seguito indicato:

- "pasto", con somministrazione all'ora di pranzo negli orari indicati all'Allegato 1 "Dati ristorazione scolastica" del presente capitolato;

- "progetto merenda", con somministrazione al mattino o al pomeriggio, come indicato all'articolo 10 denominato "Progetto merenda" del presente capitolato.

- 1) Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari;
- 2) Produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- 3) Preparazione dei pasti e delle merende presso i Centri cottura dei rispettivi Comuni, come specificato all'Articolo 2 "Centri di Cottura" del presente Capitolato, in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche, da fornirsi secondo le specifiche indicate nell'Allegato 1 "Dati ristorazione scolastica" del presente capitolato;
- 4) Confezionamento e trasporto di pasti e merende dai centri di cottura ai vari plessi scolastici interessati, come indicato all'Articolo 3 "Elenco strutture" del presente Capitolato;
- 5) Scodellamento e somministrazione dei pasti e delle merende per singole porzioni e consegna delle mono porzioni, salvo quanto meglio specificato;
- 6) Presso le scuole dell'infanzia e classi 1° e 2° scuola primaria è richiesta anche l'assistenza agli alunni durante la consumazione (sbucciatura – se non già lavata - e taglio della frutta, taglio della carne e taglio del pane quando necessario);
- 7) Distribuzione delle merende;
- 8) Lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 9) Gestione dei rifiuti da preparazione e post-consumo, con le modalità previste all'articolo "Rifiuti e materiali di risulta";
- 10) Gestione dei locali comprensivo di servizi di pulizia, sgombero, riordino, disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 11) Fornitura di articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli di carta biodegradabile;
- 12) Fornitura di stoviglie e posate in materiale biodegradabile da utilizzarsi esclusivamente in caso di guasto;
- 13) Utilizzare procedure e materiali ecologicamente sostenibili, in attuazione dei criteri ambientali minimi (CAM) definiti all'interno del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP), di cui al Decreto 10 marzo 2020.

Il servizio dovrà essere erogato nel corso dell'anno in periodi differenziati a seconda della struttura di riferimento, come indicato nella colonna "Periodo di erogazione del servizio" dell'Allegato 1 "Dati ristorazione scolastica", sulla base del calendario scolastico regionale e dei regolamenti dei singoli asili nido.

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

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

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

Il concessionario provvederà a dare esecuzione con la massima diligenza a tutto quanto previsto dalla normativa in vigore e dal presente documento nonché a dare attuazione, senza alcun onere per i Committenti, a quanto venisse in futuro disposto in virtù di nuovi atti normativi.

La prestazione richiesta al Concessionario prevede inoltre:

- A. La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i locali di cottura e presso i locali di consumo di pasti e merende;
- B. L'integrazione, ove necessario, delle attrezzature, tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio, presso tutte le strutture scolastiche e dell'infanzia, compresi gli asili nido;
- C. La fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione di ambienti, attrezzature e stoviglie complessive;
- D. L'acquisizione, la realizzazione e la gestione, per tutta la durata del contratto, e con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per l'iscrizione degli alunni al servizio, la raccolta e la registrazione delle presenze, la definizione e la prenotazione dei pasti e delle merende necessari, la comunicazione del numero di pasti e merende ordinati ai centri cottura per la preparazione e il caricamento dei dati sul portale web dedicato, come specificato nell'articolo 26 denominato "Prenotazione di pasti e merende e gestione sistema informatizzato" del presente capitolato.

Alla scadenza contrattuale quanto fornito e/o installato dal Concessionario, a seguito di interventi manutentivi, resterà di proprietà delle rispettive Amministrazioni Comunali.

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

Articolo 2 Centri di cottura

I centri di cottura ove il concessionario dovrà svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento di pasti e merende, sono quelli indicati nella tabella sottostante:

CENTRO DI COTTURA	INDIRIZZO	COMUNE
Scuola Primaria "E. Fermi"	Via Mazzini 207	Bogliasco
Scuola Primaria "E. Gonzales"	Via Roma 173	Pieve Ligure
Scuola Primaria "Goffredo Mameli"	Via Massone, 47	Recco
Scuola Infanzia	Via Milano, 2	Recco
Scuola Primaria "F. Solimano"	Via Garibaldi 3/B	Sori

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

Su proposta dei Committenti i centri di cottura potranno essere modificati, previo accordo tra le parti, e comunque in tutti i casi che le strutture in cui sono ubicati risultino inadeguate e incompatibili con l’attività di preparazione e confezionamento di pasti e merende.

L’utilizzo dei centri di cottura sopra indicati si deve intendere vincolante e non derogabile.

Articolo 3 Elenco strutture

Il Concessionario svolge il servizio di ristorazione presso le strutture indicate nella seguente tabella, nella quale è specificato anche il relativo Centro di Cottura:

COMUNE DI BOGLIASCO			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
<i>Asilo nido “La Trottola dei colori”</i>	Loc. Poggio 177	Bogliasco	Scuola Primaria “E. Fermi”
<i>Scuola Infanzia “P.Saronno”</i>	Via Mazzini 245/a	Bogliasco	Scuola Primaria “E. Fermi”
<i>Scuola Primaria “E. Fermi”</i>	Via Mazzini 207	Bogliasco	All’interno del plesso
<i>Scuola Secondaria di primo grado “Golfo Paradiso”</i>	Via Mazzini 207	Bogliasco	All’interno del plesso

COMUNE DI PIEVE LIGURE			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
<i>Asilo nido “La mimosa dei bimbi”</i>	Via Consigietto 1	Pieve Ligure	Scuola Primaria “E. Gonzales”
<i>Scuola Infanzia “F.Aporti”</i>	Via alla Chiesa 39	Pieve Ligure	Scuola Primaria “E. Gonzales”
<i>Scuola Primaria “E. Gonzales”</i>	Via Roma 173	Pieve Ligure	All’interno del plesso

COMUNE DI RECCO			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
<i>Scuola Infanzia – Plesso di Via Milano</i>	Via Milano 2	Recco	All’interno del plesso
<i>Scuola Infanzia – Plesso di Megli</i>	Via Cornice Golfo Paradiso 11	Recco	Plesso di Via Milano – Recco
<i>Scuola Infanzia – Plesso di San Rocco</i>	Via S. Rocco 23	Recco	Plesso di Via Milano – Recco
<i>Scuola Primaria “Goffredo Mameli”</i>	Via Massone 47	Recco	All’interno del plesso
<i>Scuola Secondaria di primo grado</i>	Via Massone 47	Recco	All’interno del plesso

COMUNE DI SORI			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
Scuola Infanzia “G. Ghio”	Piazza G. Ghio	Sori	Scuola Primaria “F. Solimano”
Scuola Primaria “F. Solimano”	Via G. Garibaldi 3/b	Sori	All’interno del plesso

I Committenti, nell’ambito dei propri territori, anche durante l’esecuzione del contratto, hanno facoltà di modificare l’elenco sopra riportato, anche eliminando o aggiungendo nuove strutture, anche extrascolastiche, che nel corso del tempo si rendesse necessario togliere o inserire.

Articolo 4 Tipologia di utenti

Gli utenti dei servizi oggetto del presente capitolato sono:

- 1) bambini frequentanti i nidi d’infanzia comunali dai 3 ai 36 mesi;
- 2) bambini frequentanti la scuola dell’infanzia;
- 3) alunni della scuola primaria;
- 4) alunni della scuola secondaria di primo grado;
- 5) il personale in servizio presso gli asili nido, la scuola infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado, avente diritto alla consumazione del pasto: insegnanti, educatori ed eventuale personale ATA addetto alla sorveglianza/vigilanza dei bambini e degli alunni nei refettori.

I Committenti potranno consentire la consumazione di pasti da parte di altri soggetti previa formale autorizzazione.

Articolo 5 Modalità di espletamento del servizio

Nell’espletamento del presente incarico il Concessionario agirà in piena autonomia, con lavoro ed organizzazione aziendale propria.

La consegna e l’immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire nell’orario di funzionamento delle varie scuole e sempre in presenza di proprio personale, senza che ciò arrechi ritardi per la preparazione di pasti e merende o disagi nella relativa distribuzione, secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo e gli accessi indicati e concordati con i Comuni.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.

I contenitori e le derrate deperibili non devono mai essere appoggiati per terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica.

I prodotti sfusi posti nella dispensa e/o nella cella frigorifera e/o nei frigoriferi non devono venire a contatto con l’aria.

Gli ingressi e l’uscita del personale del Concessionario devono avvenire attraverso i varchi d’ingresso concordati con le scuole e in modo da non interferire con le misure di sicurezza previste a tutela degli edifici (inserimento e disinserimento allarmi, rispetto della priorità negli accessi rispetto al personale delle scuole ecc.).

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

È fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori, dei quali il Concessionario fornirà apposito elenco ai Committenti, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell’utilizzo presso i centri cottura.

Il Concessionario dovrà rendere disponibile per i committenti l’elenco delle derrate alimentari, delle bevande utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni.

Il Concessionario dovrà collaborare alla rendicontazione dell’utilizzo di tali prodotti qualora si acceda a contributi regionali.

Il Concessionario promuoverà azioni volte alla valorizzazione del territorio, incrementando e sostenendo le promozioni locali.

Spetta ai committenti la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi. In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

I committenti si riservano di promuovere progetti a sostegno della biodiversità ed iniziative a carattere sociale.

Articolo 6 Preparazione dei pasti

La preparazione di pasti e merende deve essere eseguita nei centri di cottura indicati all’Articolo 2 “Elenco strutture” del presente Capitolato, con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”.

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

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

Articolo 7 Trasporto

Per le strutture ove non è presente il centro di cottura all’interno del plesso, il Concessionario provvede al trasporto di quanto relativo a pasti e merende, previa idonea preparazione e confezionamento, e alla relativa consegna

Il trasporto avviene mediante il sistema “legame differito-caldo” in multirazione, in appositi contenitori – che assicurino la conservazione degli alimenti e della loro temperatura secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

I pasti e le merende, vengono consegnate dal personale del concessionario ai propri referenti, opportunamente designati, ad eccezione delle consegne presso gli Asili Nido di Bogliasco e Pieve Ligure in cui è prevista la consegna al personale incaricato dell’Appaltatore che gestisce gli asili nido comunali.

7.1 Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione di pasti e merende durante il trasporto

I contenitori isotermitici devono contenere all’interno bacinelle gastronorm a dimensione in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65° C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10° C, come previsto dalla legge.

I committenti si riservano la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571.

Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili, e idonei per uso alimentare.

I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermici sigillati, predisposti per ogni terminale.

Le gastronorm per il trasporto delle portate liquide devono avere un'altezza tale da non permettere sversamenti di liquido.

L'alloggiamento del cibo posizionato nelle gastronorm quali pizza, frittata, pesce, carne impanata, ecc. deve essere effettuata a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate.

I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi.

I sacchetti non devono essere graffettati.

I recipienti forniti dal Concessionario dovranno corrispondere a requisiti ministeriali, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico-sanitario. Il Concessionario rimarrà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del trasporto e avrà il compito di ritirare i contenitori sporchi.

7.2 Mezzi di trasporto

Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato decreto all'art. 31.

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

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana del vano di carico ed alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

Il parco automezzi del Concessionario dovrà essere idoneo a garantire la consegna di pasti e merende, presso i refettori distaccati o le altre destinazioni, in tempi utili, anche nell'eventualità di guasti o incidenti; il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ed efficienza e garantire la piena rispondenza alle norme sanitarie vigenti in materia.

Articolo 8 Scodellamento e somministrazione

I pasti si intendono in pluriporzione con scodellamento. Il servizio di somministrazione deve essere effettuato

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

ai tavoli. Per tutti gli utenti l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando stoviglie e utensileria forniti dalle amministrazioni, che il Concessionario deve provvedere ad integrare in caso di necessità.

Al Concessionario compete apparecchiare e sparecchiare i tavoli e pulire i locali di competenza del servizio.

Il Concessionario provvede all'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra; in caso di turni plurimi di consumazione del pasto nel medesimo refettorio, ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedenti, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell'arrivo del nuovo turno. Prima della riapparecchiatura per il secondo turno, deve essere effettuata una sanificazione dei tavoli. Vanno riordinate a terra tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio. Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;

Al Concessionario compete inoltre il compito del lavaggio dei piatti e dello stoviglie utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e il ritiro e il lavaggio dei contenitori impiegati per il servizio.

Il Servizio prevede altresì, presso le Scuole dell'infanzia, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti e l'assistenza agli alunni durante la consumazione (sbucciatura e taglio della frutta, taglio della carne - scuola materna e classi 1° e 2° scuola primaria - e taglio del pane quando necessario), nonché il lavaggio con analoghe modalità previste per le scuole primarie.

Per gli asili nido di Bogliasco e Pieve Ligure è previsto il solo veicolamento di pasti e merende, in quanto lo sporzionamento e la somministrazione avvengono a cura dei dipendenti dell'appaltatore che gestisce gli asili nido comunali.

La consegna dei pasti (limitatamente alla scuola dell'infanzia e all'asilo nido) deve avvenire con un anticipo massimo di 10 minuti sull'orario previsto per la somministrazione.

La somministrazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì negli orari indicati nella colonna "Orario di somministrazione dei pasti" dell'Allegato 1 "Dati ristorazione scolastica".

Tali orari e il numero delle classi potranno subire variazione nel corso della durata della concessione, senza che ciò comporti danni per i committenti.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso. Gli orari sopra indicati sono suscettibili di modifiche per finalità organizzative legate all'attività didattiche.

Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature di cui alla Delibera della Regione Liguria 333/2015, "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria".

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Presso le scuole dell'infanzia e negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche, ecc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove le disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad es. pranzi al sacco), si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

congelamento, o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione/somministrazione previsti dai documenti di gara, i Committenti potranno richiedere il potenziamento tempestivo del numero degli addetti, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Il Concessionario deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia e sanificazione, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

Articolo 9 Menù del pasto

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile; Il menù estivo inizia nel mese di aprile e termina nel mese di ottobre, in date da concordare.

I piatti proposti giornalmente sono quelli indicati nell'Allegato 2 "Menù", ove sono specificati i menù attualmente in vigore, approvati dalla ASL 3 Genovese, relativi ai mesi invernali ed estivi. Per quanto attiene alla composizione dei nutrienti e delle grammature si fa riferimento alla Delibera della Regione Liguria 333/2015, "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria".

Il Concessionario dovrà provvedere alla stampa dei menù estivi e invernali ed alla loro distribuzione a tutti gli utenti delle scuole.

Copia dei menù dovrà essere esposta nelle scuole e all'interno dei refettori.

I menù dovranno ottenere annualmente, a cura dello stesso e a proprio carico, la validazione preventiva del Struttura complessa Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. 3 Genovese.

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

I Committenti si riservano di modificare, a seguito delle sedute delle Commissioni mensa, in particolare in caso di costante non gradimento dei piatti, oppure in adesione a specifiche iniziative, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Possono inoltre essere disposte variazioni del menu in ragione del riscontrato successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dallo stesso Committente.

In caso di necessità, previa comunicazione immediata scritta ai committenti ed approvazione da parte degli stessi, il Concessionario può effettuare variazioni di menù, solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista, per non più di tre giorni consecutivi;
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black out, incidenti stradali ecc.);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà del Concessionario;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni, sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito di rilevamento di non conformità nell'ambito di controlli analitici eseguiti, in autocontrollo o da terzi, sulle forniture, o a seguito di problematiche evidenziatesi in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

Non sono consentite variazioni di menù effettuate arbitrariamente dal Concessionario e non concordate preventivamente per iscritto con i committenti.

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori
– Appalto verde

9.1 Composizione del menù

La composizione del menù è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane (due diversi formati)
- frutta fresca o dolce

come meglio specificato nell'Allegato 2 "Menù"

Nelle seguenti scuole la frutta, quando presente a menù del pranzo, deve essere consegnata e somministrata a metà mattina, debitamente sbucciata e tagliata:

- Infanzia di Recco (plessi di S. Rocco, Via Milano e Megli).

Nella scuola Primaria "E.Gonzales" di Pieve Ligure la frutta prevista a fine pasto potrà essere somministrata a metà mattina agli utenti che ne faranno richiesta.

Per le Scuole Primaria e Secondaria di Bogliasco è consentita la somministrazione contestuale delle portate (cd. *Piatto tris*), mentre per la Scuola Infanzia di Bogliasco e le Scuole di Pieve Ligure, Sori e Recco tale opzione non sarà applicabile, salvo diversa esplicita richiesta di ciascuna amministrazione.

9.2 Menù asili nido e lattanti

Per gli utenti degli asili nido è previsto un menù specifico (vedi Allegato 2 "Menù"), suddiviso per fasce di età, in base all'età effettiva dell'utenza, che potenzialmente va da 6 ai 36 mesi, così costituito:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane (due diversi formati)
- frutta fresca

La frutta fresca prevista a menù viene servita come spuntino di metà mattina.

In particolare per i bambini dell'asilo nido di età inferiore ai 12 mesi o per i bambini non ancora svezzati il Concessionario dovrà fornire un menù specifico in relazione al relativo grado di svezzamento.

Tutti i menù predisposti dovranno essere preventivamente approvati annualmente dal competente ufficio ASL.

9.3 Cestino freddo

In alternativa al menù ordinario, i Committenti possono richiedere al Concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- n. 2 panini da 50 gr cad, ciascun panino imbottito con prosciutto cotto (50 gr.) oppure formaggio (50 gr.);
- n. 1 succo di frutta in confezione tetrapack (200 ml)
- n. 2 frutti, di cui uno una banana;
- n. 1 dessert;
- n. 1 acqua minerale naturale in confezione PET (50 cl);

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

- n. 2 tovaglioli di carta biodegradabile;
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile.

Per i bambini dell'asilo nido di età inferiore ai 12 mesi o per i bambini non ancora svezzati, per i quali il Committente ne faccia richiesta, il panino deve intendersi all'olio di oliva morbido oppure sostituito da focaccia.

Per gli adulti deve essere fornito un panino imbottito aggiuntivo.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti, riposti in contenitori isotermeici - per il mantenimento di idonea temperatura secondo la normativa vigente - e devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o a eventuale altra sede da concordare con il Comune o con la scuola.

I Committenti hanno la facoltà di richiedere che i prodotti alimentari costituenti il companatico siano forniti in monoconfezione o inseriti direttamente all'interno del pane.

9.4 Diete speciali / in bianco / motivazioni etico religiose

Il Concessionario deve approntare tempestivamente, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, comunicando specifico menù entro 5 giorni lavorativi dalla consegna del relativo certificato medico, minimizzando per quanto possibile la differenziazione rispetto ai menù ordinari e rispettandone la stagionalità.

La certificazione della necessità di diete speciali viene redatta dal medico. In mancanza di tale certificazione il Concessionario non è tenuto ad approntare la dieta.

L'elaborazione e la predisposizione delle diete speciali devono avvenire con la supervisione da parte di un dietista del Concessionario.

Tutti gli alimenti utilizzati devono possedere le caratteristiche indicate nei documenti di gara ed essere preparati nel rispetto delle prescrizioni, grammature e condizioni stabilite per i menù standard.

Una volta predisposta la dieta, questa dovrà essere trasmessa all'ufficio ASL competente per la vidimazione; il menù vidimato sarà quindi trasmesso alle rispettive amministrazioni e alla famiglia del bambino. Le preparazioni dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento termosigillate con indicazione della destinazione del pasto (Scuola, cognome e nome dell'utente a cui è destinata e la tipologia della dieta) affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

In particolare per le diete "no glutine", dovranno essere adottate specifiche misure e utilizzati prodotti sicuri per evitare possibili contaminazioni secondo quanto prescritto nel manuale "AIC – Associazione Italiana Celiachia" aggiornato.

Il Concessionario si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno. La Dieta in Bianco conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso all'olio extravergine di oliva, da patate o carote lessate e da una porzione di carne bianca o pesce cotto a vapore o lessato o formaggi magri.

Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, il Concessionario deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con le amministrazioni. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un dietista/dietologo del concessionario e approvate dal competente ufficio ASL.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui sopra e, quando possibile, entrambe le tipologie devono essere preparati preferibilmente con alimenti di origine biologica al pari del menù standard.

Le tipologie di menù citate nel presente articolo non comportano oneri aggiuntivi per le amministrazioni.

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

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

9.5 Integrazione del menù in occasione Festività

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica in occasione di festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, potranno essere richiesti al Concessionario menù speciali, preparazioni caratteristiche, correlati con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente. A titolo esemplificativo potranno essere richiesti i seguenti alimenti: pizza, focaccia, torte dolci, torte salate, tramezzini, panettoni, colombe e bugie. Il Concessionario si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per i committenti.

9.6 Pasto scorta

Il Concessionario si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti di scorta per ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza, da conservare presso ogni sede scolastica; per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti, così come previsto dal Piano di Autocontrollo.

Il “Pasto Scorta” deve essere utilizzato esclusivamente per cause climatiche o cause gravi non prevedibili e comunque, previa autorizzazione del Comune, che mettano a repentaglio l’incolumità degli utenti o degli addetti al servizio di ristorazione delle sedi scolastiche (esempio: allerta meteo, strada ghiacciata, black-out energetico ecc.). Il “Pasto Scorta” deve essere consegnato ad ogni sede scolastica all’avvio del contratto.

Il Concessionario è tenuto a verificare che lo stesso sia sempre correttamente conservato e disponibile, corrispondente al numero degli utenti fruitori del servizio.

Il Concessionario si impegna al reintegro degli alimenti del “Pasto Scorta” utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo.

Il pasto scorta, dovrà essere conservato alle stesse modalità elencate nel presente capitolato, anche nelle sedi provviste di cucina, dove, se possibile, dovrà essere cucinato un primo piatto condito con olio extra vergine di oliva.

Articolo 10 Progetto merenda

Oltre al pasto, in orario differenziato da quello della somministrazione del pranzo, è prevista la distribuzione delle merende destinate ai bambini dell’asilo nido e della scuola infanzia e primaria con le seguenti modalità:

STRUTTURA	COMUNE	ORARIO SOMMINISTRAZIONE	TIPOLOGIA DI MERENDA
<i>Asilo nido “La Trottola dei colori”</i>	Bogliasco	pomeriggio	(*)
<i>Scuola Infanzia “P.Saronno”</i>	Bogliasco	pomeriggio	(**)
<i>Scuola Primaria “E. Fermi”</i>	Bogliasco	nessuna merenda	
<i>Scuola Secondaria di primo grado “Golfo Paradiso”</i>	Bogliasco	nessuna merenda	
<i>Asilo nido “La mimosa dei bimbi”</i>	Pieve Ligure	pomeriggio	(*)

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

STRUTTURA	COMUNE	ORARIO SOMMINISTRAZIONE	TIPOLOGIA DI MERENDA
Scuola Infanzia “F.Aporti”	Pieve Ligure	nessuna merenda	
Scuola Primaria “E. Gonzales”	Pieve Ligure	nessuna merenda	
Scuola Infanzia – Plesso di Via Milano	Recco	pomeriggio	(**)
Scuola Infanzia – Plesso di Megli	Recco	pomeriggio	(**)
Scuola Infanzia – Plesso di San Rocco	Recco	pomeriggio	(**)
Scuola Primaria “Goffredo Mameli”	Recco	mattino	(**) no torta margherita
Scuola Secondaria di primo grado	Recco	nessuna merenda	
Scuola Infanzia “G. Ghio”	Sori	nessuna merenda	
Scuola Primaria “F. Solimano”	Sori	nessuna merenda	

(*) a rotazione: crackers e succo, mousse di frutta, frutta fresca, biscotti/budino, yogurt, pane e marmellata, pane e olio, plumcake, crostatina, gelato (in estate), una volta al mese deve essere prevista la preparazione di una torta margherita per festeggiare i compleanni del mese stesso.

(**) a rotazione: pane e cioccolato spalmabile, plumcake, croissant, succo/the deteinato con biscotti, pane e olio, taralli/schiacciata, budino, pane e marmellata, pane e miele, crostatina, merendina di carote, frutta (quando a pasto è previsto il dolce), gelato (in estate), una volta al mese deve essere prevista la preparazione di una torta margherita per festeggiare i compleanni del mese stesso.

La frutta somministrata nelle scuole dell’Infanzia deve essere sbucciata e tagliata.

È a carico del personale del concessionario la raccolta delle presenze, la preparazione e la distribuzione delle merende ai vari piani delle scuole, la contabilizzazione sugli appositi prospetti.

In ogni caso spetta al Concessionario il trasporto, la preparazione dei tavoli, la distribuzione, la pulizia ed il riordino del refettorio dopo il consumo, la raccolta e la gestione dei rifiuti, ad esclusione degli asili nido.

I Committenti, anche durante l’esecuzione del contratto e previa comunicazione al Concessionario, hanno facoltà di modificare gli orari di somministrazione delle merende, o eliminando e aggiungendo nuovi plessi scolastici.

Qualora per esigenze organizzative i bambini dovessero uscire prima dell’ora della distribuzione della merenda la stessa andrà servita in appositi sacchetti non graffettati.

Articolo 11 Caratteristiche dei prodotti alimentari

Gli standard qualitativi e le caratteristiche che le derrate alimentari devono possedere sono specificati nell’Allegato n. 3 “Caratteristiche merceologiche derrate alimentari”.

Per tutti gli alimenti si richiedono livelli di qualità ottimi, frutta e verdura freschissime, in perfetto stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di biologico e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie.

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

Per quanto attiene alla composizione dei nutrienti e delle grammature si fa riferimento a quanto disposto dalle "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria", Delibera n. 333/2015, che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del contratto, il Concessionario fornisce le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dall'Allegato n. 3 "Caratteristiche merceologiche derrate alimentari". Nel corso dell'esecuzione è inoltre obbligata a comunicare ogni variazione intervenuta rispetto ai prodotti precedentemente indicati.

Dovrà inoltre essere rispettata la normativa in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari ed eventuali prodotti allergenici.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

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

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

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

Per i pasti di cui trattasi non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per quei generi espressamente indicati.

È fatto divieto di congelare materie prime acquistate fresche.

I prodotti surgelati dovranno possedere i requisiti di cui al Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110 e ss.mm. in confezioni originali intatte.

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

- (1) precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- (2) etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- (3) termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- (4) imballaggi integri secondo quanto indicato all'articolo "Requisiti degli imballaggi";
- (5) integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- (6) presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- (7) la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- (8) per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005, modificato dal Regolamento CE n. 1441 del 5 dicembre del 2007 e dal regolamento UE n. 365 del 28 aprile 2010, e dal Regolamento (UE) 2019/229 della Commissione, del 7 febbraio 2019, Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10/05/2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

- (9) riconoscimento e comprovata serietà professionale del Concessionario (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- (10) provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 che prevede la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

11.1 Prodotti biologici

Fatto salvo quanto previsto all'Allegato n. 3 "Caratteristiche merceologiche derrate alimentari", sulle etichette delle confezioni dei prodotti biologici devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofruttili biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del contenuto originario, viene richiesta la documentazione del concessionario attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e alla consegna nella singola struttura, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Articolo 12 Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività il Concessionario deve redigere e applicare presso i Centri cottura e presso i refettori il piano di autocontrollo HACCP, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Il Concessionario deve consegnare ai Committenti copia del Piano di autocontrollo HACCP e attivarsi per ottenere le necessarie autorizzazioni ASL.

Pertanto il Concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza. Presso i centri di cottura e i refettori deve essere presente il piano di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto.

Il Concessionario, a richiesta dei Committenti, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

I Committenti si riservano il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime del Concessionario al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti nel presente capitolato.

Articolo 13 Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti ("Buone Norme di Produzione" - G.M.P.- e le "Linee guida nazionali per l'Educazione alimentare e ristorazione collettiva) garantendo di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo HACCP secondo le norme vigenti.

Il Concessionario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, che dev'essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia ai committenti.

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

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

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

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

I committenti potranno disporre direttamente o indirettamente tramite figure, strutture ed organismi, dagli stessi individuati, in qualsiasi momento ed a propria discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi (per esempio: mezzi di trasporto), sia del concessionario sia dei fornitori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nei documenti di gara ed il rispetto delle procedure previste dal Piano di autocontrollo, in particolare, quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti; quelle sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, sulle temperature nonché sul grado di appetibilità dei pasti stessi al momento della loro consumazione.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, il Concessionario fornirà al personale incaricato dai committenti alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

È fatto comunque salvo per i fornitori e per il concessionario l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.

Articolo 14 Diritto di controllo da parte della Commissione mensa

I rappresentanti degli insegnanti e dei genitori degli alunni, appositamente nominati, possono partecipare al controllo del funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione mensa che opererà nel rispetto dei rispettivi regolamenti comunali.

I Committenti provvedono a comunicare al Concessionario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

Il Concessionario deve fornire camici e copricapo monouso ai componenti della Commissione.

Il Concessionario deve inoltre garantire la partecipazione di proprio personale alle riunioni della commissione mensa.

La Commissione mensa esercita la facoltà di osservazione relativa alla somministrazione e al gradimento del pasto e della merenda; si riunisce circa 3 (tre) volte l'anno.

La Commissione mensa si rapporta esclusivamente con i Committenti. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e con altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Nel corso dell'osservazione, ai rappresentanti della commissione mensa è consentito il consumo di n. 1 pasto analogo a quello del giorno servito presso il refettorio.

Articolo 15 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

Il Concessionario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

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

- a) almeno n. 2 analisi chimiche per individuare l'eventuale presenza di residui di pesticidi o altre sostanze

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

non ammesse nella produzione biologica su alimenti serviti nelle mense;

- b) almeno n. 6 tamponi ambientali presso i Centri cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- c) n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio oggetto delle presenti condizioni contrattuali ed in propria gestione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- d) regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e almeno due volte l'anno per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli, Lysteria.

I Committenti si riservano comunque la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento e qualora gli stessi lo ritengano a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in aggiunta a quelle minime prescritte, nonché la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari attestante che tali aziende operino conformemente a quanto stabilito dai Regolamenti CE 852 e 853/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

Articolo 16 Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Concessionario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g.150 di ciascuna preparazione gastronomica presso il centro cottura e riporla singolarmente in idonei contenitori chiusi e sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura tra 0° e 6° per le 72 ore successive.

Articolo 17 Divieto di riciclo

Il Concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del frigorifero rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Articolo 18 Manipolazione e cottura

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

La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo, pertanto sono vietate le precotture.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, esclusivamente parmigiano reggiano o di analoga qualità, dovrà essere messo a disposizione degli utenti.

Le frittture devono essere sostituite con cotture realizzate mediante forni a termoconvezione.

Articolo 19 Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C. Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

(crema pasticceria), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, debbono essere conservati a temperatura non superiore a +4 gradi C in conformità in conformità alle prescrizioni previste dalla normativa vigente.

Articolo 20 Preparazioni gastronomiche refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

Il Concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalle amministrazioni.

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

Articolo 21 Quantità degli ingredienti

Per quanto attiene alla composizione dei nutrienti e delle grammature si fa riferimento alle "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica" della Regione Liguria di cui alla DGR 333/2015 che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento. Inoltre s'intendono al netto degli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso.

Copia di tali tabelle dovrà essere esposta in tutti i terminali di distribuzione.

Articolo 22 Introduzione Standard minimi di qualità e carta dei servizi

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nei documenti di gara e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni il Concessionario dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" che dovrà riportare gli standard di quantità e qualità del servizio, le procedure di accesso alle informazioni e le modalità di reclamo.

Articolo 23 Personale

Il Concessionario dovrà svolgere il servizio con personale proprio. Detto personale presterà servizio sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario che ne disporrà ai fini della gestione del servizio nel modo che riterrà più opportuno, essendone il datore di lavoro.

Per nessuna ragione può intendersi che tra il personale del Concessionario e il Comune ricorra qualsivoglia rapporto diretto di impiego.

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni il personale del Concessionario dovrà usare la massima diligenza.

È severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di refezione scolastica.

Il Concessionario non avrà diritto ad alcun compenso di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

L'eventuale personale da assumere, sia dall'inizio, sia nel corso del servizio, deve possedere i requisiti

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

fissati dai contratti collettivi nazionali di lavoro di comparto e dalle leggi e regolamenti vigenti in materia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

Qualora si verificano assenze temporanee del personale, il Concessionario, in conseguenza della possibile interruzione del servizio e dell'inadeguatezza dello stesso, è tenuto a garantire il regolare espletamento del servizio.

Il personale dipendente addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti dovrà essere professionalmente adeguato e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Dovrà, inoltre, essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro.

Gli indumenti degli addetti devono riportare l'identificazione del Concessionario e consentire l'identificazione dell'addetto.

Il Concessionario deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro (divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, calzature antiinfortunistiche, mascherine, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto dal T.U. sulla sicurezza n. 81/2008 e ss.mm.ii. redatto dal concessionario e dal piano di autocontrollo.

Per quanto riguarda i costi derivanti da rischi di interferenze essi sono valutati, sono indicati nell'Allegato 6 "DUVRI".

Per motivi legati alla sicurezza e tutela dei minori nelle scuole, i committenti comunicano ai Responsabili dei vari plessi scolastici i dati personali dell'organico destinato dal Concessionario alla rilevazione delle presenze, alla distribuzione delle merende, alla cucina ed al servizio di trasporto e distribuzione nei terminali di cottura. In caso di modifica dei nominativi precedentemente comunicati, il Concessionario si impegna ad approntare la tempestiva comunicazione ai committenti.

Il personale del Concessionario addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: togliere anelli e braccialetti, lavarsi accuratamente le mani, indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti ed idonei calzari.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione di pasti e merende, per la distribuzione di pasti e merende, per il trasporto di pasti e merende e di colore diverso per i lavori di pulizie e sanificazione, in conformità con la normativa vigente.

Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherina.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, etc.

I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso e la mascherina anche durante ogni fase del servizio della distribuzione di pasti e merende nei refettori.

Il personale del concessionario che si rechi a qualsiasi titolo presso le strutture è tenuto ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri di ristorazione.

Il Concessionario deve fornire camice e cuffia monouso ai rappresentanti della commissione mensa in visita presso i locali delle refezioni scolastiche.

Entro dieci giorni dall'inizio della concessione, il Concessionario comunicherà per iscritto ai Comuni l'elenco con i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche, il numero delle ore giornaliere con indicazione delle mansioni e delle responsabilità in ordine al piano di autocontrollo che ciascuno deve

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

espletare nel servizio oggetto della concessione e le sedi in cui presta servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato entro dieci giorni da ciascuna variazione.

Spetta ai committenti la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il Concessionario è obbligato ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il Concessionario si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili degli stipendi pagati, nonché le copie dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, i Comuni avranno la facoltà di segnalare la situazione al competente Ispettorato del lavoro. Il Concessionario si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

In caso di variazioni del numero di pasti e merende il Concessionario dovrà provvedere alle modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per i committenti.

Il Concessionario si obbliga altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti i contratti o receda da esse.

Articolo 24 Corsi di formazione professionale

Il Concessionario deve fissare incontri di formazione da svolgersi entro 20 giorni dall'inizio del servizio destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività.

In occasione delle giornate previste per la formazione il referente contrattuale, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative.

La data fissata per tali incontri dovrà essere indicata preventivamente ai Committenti.

Il Concessionario deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, sia in ordine a quelli previsti dalle normative di riferimento, sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità).

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alle amministrazioni.

In particolare, in applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.8, l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestole, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori
– Appalto verde

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia e nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Articolo 25 Tariffa e riscossione

Ciascun Committente stabilisce annualmente l'importo di pasto e merenda pro-capite, qui di seguito chiamato "tariffa", comprensivo di IVA, che sarà pagato direttamente dagli utenti al concessionario.

Gli utenti del servizio possono fruire di agevolazioni economiche per il pagamento della tariffa stabilita a loro carico a seguito dell'applicazione dei rispettivi Regolamenti comunali sulla base della presentazione dell'attestazione ISEE ai sensi del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 5 Dicembre 2013 n. 159 "Regolamento concernente la revisione delle modalità di determinazione e i campi di applicazione dell'Indicatore della situazione economica equivalente (ISEE)" e s.m.i.i.

Ciascun committente può stabilire agevolazioni, esenzioni totali o parziali e individuare utenti per i quali i costi di pasto e merende sono assunti direttamente a carico del committente stesso.

Gli utenti che fruiscono di agevolazioni economiche o esenzioni parziali, pagano al Concessionario soltanto la quota di tariffa a loro carico.

Il servizio deve essere fatturato mensilmente per ogni singolo committente, esclusivamente sulla base di pasti e merende risultanti dal sistema informatizzato.

Il Concessionario fattura ad ogni committente:

- La differenza tra il corrispettivo e la tariffa annualmente stabilita, eventualmente inferiore, anche per effetto del riconoscimento di agevolazioni/esenzioni parziali;
- L'intero corrispettivo unitario per pasti e merende erogati agli utenti con agevolazione/esenzione totale e aventi diritto alla gratuità di pasto e merenda.

La differenza tra la tariffa piena e quella agevolata o esente è inserita in fattura al committente, indipendentemente dall'effettiva riscossione della quota parte a carico degli utenti.

Le fatture devono permettere la verifica dell'avvenuta fruizione del servizio in concessione per tipologia di utente e ordine di Scuola (alunni, insegnanti/adulti, esenti totali o parziali, Scuola Primaria/Materna/Secondaria). Per gli asili nido dovranno essere emesse fatture specifiche.

Le fatture devono essere corredate dal report mensile riepilogativo dell'attività svolta, firmato dal Referente Unico Contrattuale del Concessionario sotto forma di autocertificazione. Il report deve indicare il numero dei pasti e delle merende erogati per ogni singola scuola, specificando i nomi degli utenti, la tipologia di tariffa e le eventuali agevolazione o esenzione applicate.

Ciascun committente con cadenza annuale ed in presenza di eventuali variazioni, comunica al Concessionario:

- Le "tariffe" di pasto e merenda fissate per ciascuna tipologia di servizio;
- Le agevolazioni o esenzioni totali o parziali riconosciute per ciascun utente;
- Il numero di insegnanti/adulti con gratuità autorizzati a pranzare presso ciascun plesso, distinto per classe e/o sezione e per ciascun giorno della settimana.

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

Nel caso in cui le tariffe stabilite annualmente dai Comuni Committenti a carico dell'utenza risultassero superiori al valore del corrispettivo unitario risultante dall'offerta aggiudicataria, il Concessionario dovrà provvedere a riversare ai Comuni Committenti la quota eccedente.

Articolo 26 Prenotazione di pasti e merende e gestione informatizzata del servizio

Per il servizio di ristorazione scolastica il Concessionario deve provvedere all'acquisizione, alla realizzazione e alla gestione, per tutta la durata del contratto, e con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, per la prenotazione giornaliera di pasti e merende, per l'addebito e per la riscossione delle quote di pasti e merende a carico di ciascun utente da gestire, nonché per la gestione delle iscrizioni on line al servizio da parte delle famiglie e consultazione di portale dedicato, se richiesto dal committente.

La gestione informatizzata del servizio della mensa scolastica deve essere pienamente funzionante quando, sulla base delle indicazioni delle amministrazioni, prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

La gestione del servizio deve essere interamente web based (utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito) e deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate, rispettando la suddivisione dei dati per ogni singolo Comune:

- 1) Gestione anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe.
- 2) Iscrizioni manuali al servizio da parte di operatore del Concessionario di tutti i moduli cartacei di iscrizione o, solo se richiesto dai Comuni, anche tramite portale internet ad uso diretto dei genitori, in sostituzione alla presentazione del modulo di iscrizione cartaceo.
- 3) Rilevazione e prenotazione informatizzata di pasti e merende da parte del personale del Concessionario. A tal fine, il Concessionario deve fornire a ciascun addetto alla prenotazione Tablet e schede SIM o altro dispositivo informatico necessario alla navigazione.
- 4) Comunicazione delle prenotazioni ai centri di cottura.
- 5) Contabilizzazione e relativi addebiti all'utenza secondo le tariffe deliberate da ciascun Comune. Tale contabilizzazione deve avvenire mediante borsellino virtuale su singolo utente.
- 6) Gestione dei pagamenti. Ogni utente deve poter caricare il proprio borsellino virtuale con le seguenti modalità:

a) POS

Per ciascun Comune, deve essere disponibile almeno n. 1 punto vendita/sede, dislocato sul proprio territorio e concordato con il Comune stesso, in cui poter effettuare la ricarica tramite POS.

Il Concessionario a tal fine dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti de punti vendita addetti alla ricarica del borsellino virtuale o con eventuali altre sedi individuate (es. proloco). Saranno a totale carico del concessionario gli eventuali costi derivanti. La ricarica tramite POS deve poter essere effettuata anche con pagamento contante.

b) ON-LINE

Deve essere prevista l'attivazione, con oneri interamente a carico del Concessionario, di almeno un canale di pagamento telematico (APP e/o portale dedicato) attivo in qualsiasi orario 7 giorni su 7 che permetta al cittadino di ricaricare il proprio borsellino virtuale mediante bonifico on line, con l'aggiornamento automatico dei dati senza ulteriori passaggi da parte dell'utenza.

I punti vendita/sedi individuati devono effettuare le ricariche mediante POS preferibilmente e ove possibile in modalità on line per permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente all'interno del sistema informatizzato.

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori
– Appalto verde

Per garantire il pieno rispetto della privacy le ricariche dovranno avvenire a valore, e non a numero di pasti o merende.

Per qualsiasi modalità di ricarica non devono essere addebitate commissioni né a carico degli utenti né a carico dei Comuni, se non quelle previste dalla banca stessa.

Inoltre, il sistema informatizzato deve consentire al Concessionario e alle famiglie di visualizzare la situazione del borsellino virtuale in automatico, senza operazioni aggiuntive da parte degli uffici comunali.

Attualmente è attivo n. 1 POS presso un punto vendita del Comune di Bogliasco.

- 7) Emissione per il tramite del portale, di informativa rivolta a ciascun utente con la spiegazione delle modalità di registrazione/pagamento, della situazione del proprio borsellino virtuale, nonché di certificazioni dei pagamenti effettuati da ciascun utente utilizzabili per detrazioni fiscali, che dovranno essere scaricabili in modo completamente gratuito.
- 8) Gestione attività solleciti e recupero crediti: il concessionario tramite il software dovrà costantemente monitorare la situazione debitoria dei singoli utenti, provvedendo all'attività di sollecito, inviando sms e e-mail in caso di morosità superiori a € 10,00; ulteriori solleciti dovranno essere effettuati anche telefonicamente e con posta raccomandata o, in caso di morosità reiterata, con altra attività da concordare con i singoli Comuni. Tutte le spese per i solleciti sono a carico del Concessionario;
- 9) Comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms e/o mail, e accesso al portale web dedicato alle famiglie tramite link sui siti comunali.

La rilevazione giornaliera di pasti e merende è conteggiata giornalmente sulla base delle presenze e assenze giornaliere, anche con l'ausilio delle informazioni fornite dal personale scolastico e senza la necessità di alcuna comunicazione da parte delle famiglie. Si esclude sia la modalità che prevede l'utilizzo di badge da parte dei minori sia l'onere della prenotazione da parte dei genitori.

In caso di emergenza, deve essere possibile l'inserimento a sistema delle prenotazioni mediante un PC con connessione internet o altro dispositivo informatico che acceda al sistema informatizzato.

Il Concessionario deve garantire la somministrazione di pasti e merende a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

L'orario limite per la prenotazione dei pasti è stabilito alle 10:30. Pertanto, in caso di uscita anticipata dell'alunno entro tale ora (ad es. per malessere improvviso), non dovrà essere addebitato l'importo del pasto precedentemente prenotato.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti e merende prenotati e il numero dei pasti e merende distribuiti, il Concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Per quanto riguarda il Comune di Recco, attualmente il servizio di rilevazione presenze e prenotazione pasti è effettuato dal personale del gestore uscente attraverso la compilazione di registri cartacei che vengono successivamente trasmessi all'ufficio della Pubblica Istruzione del Comune. L'ufficio provvede al caricamento dei dati sul proprio programma interno. I dati caricati relativi ai pasti consumati vengono successivamente trasmessi a Poste Italiane che provvede ad emettere e spedire alle famiglie i relativi bollettini postali. Pertanto, le iscrizioni al servizio, l'addebito di quanto dovuto e il controllo dei pagamenti sono gestiti dall'ufficio scolastico Comunale mediante l'utilizzo di un software dedicato alla registrazione dei dati di ciascun utente.

Per quanto riguarda i Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure e Sori, attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione, addebito e pagamenti, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo di un software dedicato. Per i Comuni di Pieve Ligure e Bogliasco è attivo in fase sperimentale il servizio di iscrizioni online e il pagamento delle ricariche mediante sistema Pago-PA.

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

Il software scelto dal Concessionario deve assicurare la completa migrazione dei dati dagli attuali sistemi e caricare i dati dei nuovi iscritti entro l'inizio dell'anno scolastico, al fine di non creare nessun disagio alle famiglie.

Il concessionario deve altresì farsi carico:

- dell'hardware e dei software necessari occupandosi della manutenzione degli stessi e sostituzione in caso di guasti;
- dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software di assistenza telefonica;
- delle licenze d'uso;
- della fornitura di SMS per solleciti e/o comunicazioni rivolte all'utenza, sufficienti per la copertura della durata della concessione.

Deve inoltre garantire:

- I. la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la gestione delle correzioni in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30;
- II. la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti/merende e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti/merende, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- III. l'aggiornamento immediato dei dati nel sistema nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10:30;
- IV. la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, quantificabile in almeno 2 giornate e la formazione del personale comunale per la consultazione delle anagrafiche degli utenti iscritti/estrapolazione report presenze/statistiche. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della software house;
- V. la fornitura di SMS per solleciti e/o comunicazioni rivolte all'utenza, sufficienti per la copertura della durata della concessione;
- VI. per quanto attiene pasti e merende a carico delle amministrazioni comunali, l'emissione delle relative fatture sulla base dei dati rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione ai Committenti a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Deve infine garantire quanto segue:

- A) Il sistema informatizzato deve essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, il gestore del servizio di pagamenti informatizzato, dichiarato in sede di presentazione della domanda di ammissione, deve essere certificato ISO27001 e ISO22301;
- D) Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali, in misura non inferiore a 40. Il committente si può riservare in qualsiasi momento il diritto di richiedere l'elenco delle referenze suindicate;
- E) Il gestore del servizio di pagamenti informatizzato è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

Dati - Regolamento Europeo UE 2016/679 con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e reddituali.

Il committente si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento, le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto nuovi utenti richiedano la fruizione del servizio mensa, l'attivazione del servizio informatico deve essere loro garantita dalla segnalazione da parte dell'Ufficio preposto al Concessionario, che provvederà senza ritardi alla registrazione e assegnazione del codice utente dedicato, o mediante l'iscrizione on-line da parte della famiglie, ove previsto dal committente. In ogni caso deve essere garantita la somministrazione di pasto e merenda in attesa dell'espletamento della formale iscrizione al portale.

Deve essere garantita a carico del Concessionario la gestione generale del sistema (Es. promozioni automatiche di fine anno, emissione certificazioni di spesa ai fini 730 - qualora non sia prevista la possibilità di scaricarle direttamente dalla pagina personale dell'utente - aggiornamento banche dati, caricamento e applicazione tariffe agevolate agli utenti in base alle indicazioni dei Comuni), così come dovrà essere garantito il supporto all'utenza mediante call center dedicato.

Entro 20 giorni dall'attivazione del sistema informatizzato, dovrà essere comunicato ai committenti il nominativo del referente dedicato alla risoluzione di problemi di ordinaria amministrazione, a cui i singoli uffici comunali possano fare riferimento.

Ciascun Comune:

- indica al Concessionario le fasce ISEE in vigore e le agevolazioni annuali autorizzate;
- deve avere la possibilità di controllare i dati relativi alla contabilizzazione delle presenze/dati alunni/transazioni pagamenti tramite apposita reportistica accessibile liberamente per gli addetti dei singoli Comuni dal portale del sistema.

Al termine della concessione dovranno essere trasferite a ciascun committente, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso anche aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware e software, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Il sistema sopra descritto, su richiesta dei Comuni interessati, potrà essere messo a disposizione, previ accordi, per l'incasso delle rette di altri servizi a domanda individuale (ad esempio trasporto, centri estivi, ecc.) sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

Articolo 27 Prodotti alimentari non consumati

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

In applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.3. per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura.

Articolo 28 Caratteristiche dei prodotti detergenti, sanificanti e in carta-tessuto

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Decreto Legislativo 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Inoltre, in applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.7, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla normativa nazionale e comunitaria in materia.

In applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.6, le tovaglie devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certifications schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi.

Articolo 29 Requisiti degli imballaggi

Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste, le lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, i cartoni non lacerati; tutti gli imballaggi devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed essere costituiti da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa.

In tutte le fasi necessarie alla produzione di pasto e merenda il Concessionario dovrà limitare al massimo la quantità degli imballaggi l'utilizzo di contenitori/confezioni monouso o monoporzione.

Articolo 30 Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso i Centri Cottura e presso i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

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

In ogni caso, il Concessionario deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

e di conservazione di pasti e merende siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo di pasti e merende devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Articolo 31 Modalità di pulizia delle strutture

Le operazioni di pulizia da eseguire presso le cucine e presso i refettori, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico del Concessionario. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi; pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici; pulitura, almeno settimanale, dei vetri interni e esterni di tutti i locali di pertinenza.

Per quanto attiene la Scuola Primaria di Via Massone - Recco, la pulizia ordinaria comprende altresì quella dei servizi igienici destinati all'utenza ubicati a fianco del refettorio.

La pulizia straordinaria, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo, deve comprendere: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, tende, piastrelle.

Articolo 32 Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Presso i luoghi di distribuzione di pasti e merende il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione delle amministrazioni, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione. Per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

Articolo 33 Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo e spogliatoi utilizzati dal personale del Concessionario

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Articolo 34 Disinfestazione dei centri di cottura e delle strutture

Il Concessionario prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza trimestrale deve provvedere alla disinfestazione dei centri di cottura e delle strutture. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento deve inviare ai rispettivi Committenti l'attestazione degli interventi eseguiti.

Articolo 35 Rifiuti e materiali di risulta

In applicazione a quanto disposto dai CAM dal punto C.a.5, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenire la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono essere inoltre utilizzate

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.) o di tipo emergenziale.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e i grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la più accurata raccolta differenziata così come attivata nei Comuni di ciascun committente, la salvaguardia di contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche. I sacchetti dei recipienti vanno sostituiti quando sono pieni e comunque sostituiti giornalmente. I recipienti vanno sempre lavati e sanificati a fine servizio. I rifiuti del refettorio, distinti per tipo e in sacchi chiusi, dovranno essere portati all'esterno della sala mensa e inseriti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, che dovranno essere posti in appositi contenitori per il successivo smaltimento secondo modalità concordate con ogni singolo Committente.

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

Qualora nel corso di validità del contratto i Committenti avviassero interventi educativi legati alla raccolta differenziata dei rifiuti nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini.

Articolo 36 Verbale di consegna dei locali e inventario

I refettori e i centri cottura sono dotati delle attrezzature allegare nell'Allegato 4 "Dotazioni dei centri cottura e refettori". Come specificato nei documenti di gara e secondo quanto indicato dal Decreto Legge 16/07/2020 n.76 convertito dalla Legge 11/09/2020 n.120 il concorrente deve comunque effettuare obbligatoriamente un sopralluogo presso i locali ove si effettueranno le preparazioni e le somministrazioni, di cui verrà rilasciata apposita dichiarazione dai rispettivi uffici comunali, da produrre in sede di gara.

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

Al fine di ridurre i consumi energetici le nuove apparecchiature acquistate in sostituzione di quelle non più idonee al servizio devono essere dotate dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza, sulla base della normativa in materia:

- alla classe A+ per i frigoriferi e congelatori;
- alla classe A per lavastoviglie e forni.

E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il relativo consumo energetico è rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

I committenti, previa stesura del Verbale di Consegna, mettono a disposizione del concessionario i locali di preparazione e i locali di consumo dei pasti, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo. Il Verbale di Consegna farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Quanto preso in consegna dal concessionario si intende funzionante ed in buono stato, pertanto i committenti restano sollevati da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie,

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

sostituzioni di macchinari o componenti di essi, sostituzione e/o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico del concessionario.

Il Concessionario, durante il periodo di gestione, si impegna a mantenere in buono stato le strutture ad essa affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché, agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione delle amministrazioni.

Le attrezzature acquistate dal concessionario durante la vigenza contrattuale ed installate nei refettori/centri di cottura, al termine del contratto resteranno di proprietà del committente di riferimento.

Articolo 37 Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dai committenti al concessionario devono essere da questa utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dai presenti documenti di gara, salvo diversa autorizzazione. Il Concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Articolo 38 Manutenzioni ordinarie di competenza del Concessionario

Il Concessionario dovrà farsi carico di tutti gli oneri relativi a:

- effettuazione della manutenzione ordinaria dei locali adibiti a terminali di cottura e di distribuzione e degli impianti tecnologici ivi presenti, comprensiva di imbiancatura da realizzare prima dell'inizio del servizio, e poi con cadenza biennale; esecuzione di interventi di manutenzione richiesti dalla ASL;
- effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i terminali di cottura e di distribuzione, con obbligo di sostituzioni e/o reintegro di quanto dovesse rendersi necessario a qualsiasi titolo o causa.

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

I committenti si riservano in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi, dei macchinari e degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Il Concessionario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente alle amministrazioni prima dell'inizio del servizio.

Articolo 39 Manutenzione straordinaria di competenza dei committenti

Durante il corso della concessione, il Concessionario ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo ai committenti tutte quelle circostanze riguardanti le strutture in uso che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

Sono a carico del Concessionario tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dai documenti di gara, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Articolo 40 Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare ai committenti i terminali di distribuzione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna di cui all'articolo 36 denominato "Verbale di

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

consegna dei locali e inventario”, compresi i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati ai committenti in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

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

Articolo 41 Licenze e autorizzazioni

Il Concessionario deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dai documenti di gara. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dal Concessionario anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. Il Concessionario, fatte salve le autorizzazioni di competenza dei committenti, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Articolo 42 Revisione prezzi

A partire dal secondo anno dalla sottoscrizione dell'Accordo Quadro, i prezzi dei pasti, su richiesta dell'Impresa, potranno essere annualmente revisionati. Tale revisione verrà operata sulla base del tasso di inflazione programmata (TIP) stabilito nel DPEF approvato nell'anno precedente all'anno di riferimento.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'Impresa non potrà essere in alcun caso retroattiva.

Articolo 43 Clausola sociale

Il rapporto di lavoro relativo al personale in servizio presso il gestore uscente del servizio è regolato dalle disposizioni del C.C.N.L del Settore Turismo – Comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'Allegato 5 “Personale in servizio” dettaglia il numero dei dipendenti alla data indicata sull'allegato stesso, la qualifica e la durata del rapporto contrattuale.

Articolo 44 Penali

Qualora a seguito di controlli effettuati i committenti riscontrino anomalie, potranno:

1. Segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le penali previste dal Capitolato;
2. Contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo di PEC applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC le proprie controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde

e/o qualora l’amministrazione non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le penali comunicate.

Il recupero delle penali avverrà mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. L’amministrazione può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell’Impresa, con l’incameramento della garanzia definitiva e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L’entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell’entità economica dell’inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della reiterazione della inadempienza.

Per violazioni reiterate le penali saranno applicate nella misura massima prevista.

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

Le penalità che le amministrazioni si riservano di applicare sono di seguito indicate:

1	Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
2	Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	€ 150,00
3	Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
4	Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature e nell’allegato caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	Da € 100 a € 500,00
5	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€ 150,00
6	In caso di ritardo di oltre 10 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2^ violazione riscontrata	Da € 150,00 a € 500,00
7	Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	da € 100,00/ a € 500,00
8	Per la mancata conservazione della campionatura	€ 500,00
9	Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dai documenti di gara o per ogni mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso	€ 500,00
10	Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da € 100,00/ a € 500,00
11	Per mancata sostituzione – entro 15 giorni - del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del committente	€ 100,00
12	Per ogni mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/ scarpe antinfortunistiche	€ 200,00

ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori
– Appalto verde

13	Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dall'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale, per ogni plesso scolastico	€ 500,00
14	Per carenze igieniche delle cucine e/o dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo	Da € 100,00 a € 500,00
15	Per ogni difformità del servizio dovuta a croniche ed oggettive carenze di personale	€ 200,00
16	Per ogni mancata consegna o mancata somministrazione di pasti rispetto a quelli prenotati	€ 100,00
17	Per ogni giorno di ritardo nella sostituzione di attrezzature o manutenzioni rispetto al termine indicato dall'amministrazione	€ 200,00

Ulteriori classi di penalità potranno essere individuate dai committenti a seconda delle necessità ed entreranno in vigore successivamente alla comunicazione di istituzione di esse effettuata per iscritto.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di 20 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

Articolo 45 Allegati

Sono allegati quali parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

Allegato 1 "Dati ristorazione scolastica"

Allegato 2 "Menù"

Allegato 3 "Caratteristiche merceologiche derrate alimentari"

Allegato 4 "Dotazioni dei centri cottura e refettori"

Allegato 5 "Personale in servizio"

Allegato 6 "DUVRI"