



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

**PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE RELATIVO AGLI ANNI 2025/2026,
2026/2027 E 2027/2028.**

CAPITOLATO TECNICO



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

INDICE

Sommario

INDICE

Sommario

TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI E DIMENSIONI DEL SERVIZIO

Art. 1 - Definizioni

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Art. 3 - Modalità di gara

Art. 4 - Durata dell'appalto

Art. 5 - Caratteristiche dell'utenza

Art. 6 - Articolazione del servizio

Art. 8 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni di servizio

Art. 9 - Specifiche tecniche

Art. 10 - Elementi dell'offerta tecnica

Art. 11 - Corrispettivo

Art. 12 - Obblighi dell'I.A.

Art. 13 - Oneri a carico dell'A.C.

Art. 14 - Interruzione del servizio

Art. 15 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

TITOLO II - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 16 - Consegna delle strutture di proprietà dell'A.C.

Art. 17 - Manutenzione e custodia delle strutture

Art. 18 - Accessi e verifica periodica degli immobili e degli impianti

Art. 19 - Riconsegna di strutture, impianti, attrezzature e arredi

Art. 20 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione

Art. 21 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 22 - Gestione delle pratiche autorizzative

TITOLO III - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 23 - Disposizioni generali

Art. 24 - Piano organizzativo del personale

Art. 25 - Rispetto delle normative

Art. 26 - Applicazione del contratto di lavoro

Art. 27 - Variazione e reintegro del personale

Art. 28 - Abbigliamento del personale

Art. 29 - Comportamenti e divieti

Art. 30 - Formazione e addestramento del personale

Art. 32 - Profili professionali dei Responsabili

TITOLO IV - NORME MERCEOLOGICHE E SANITARIE

Art. 33 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari

Art. 34 - Qualificazione dei fornitori e gestione del sistema di approvvigionamento

Art. 35 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- Art. 36 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP/IGP/STG, filiera corta e PAT
- Art. 37 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- Art. 38 - Interdizione di prodotti alimentari OGM
- Art. 39 - Processo produttivo degli alimenti.....
- Art. 40 - Sistema di gestione della sicurezza alimentare
- Art. 41 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
- Art. 42 - Controlli da parte dell'A.C
- Art. 43 - Norme di corretta igiene della produzione
- Art. 44 - Conservazione del pasto test.....
- Art. 45 - Divieto di riciclo dei pasti.....

TITOLO V - GESTIONE DEL MENU E DELLE DIETE.....

- Art. 46 - Informazione agli utenti e diffusione del menu.....
- Art. 47 - Articolazione del menu e composizione dei pasti
- Art. 48 - Variazioni del menu
- Art. 49 - Regimi dietetici speciali e alternativi.....
- Art. 50 - Diete leggere
- Art. 51 - Pasto scorta e cestino da viaggio.....
- Art. 52 - Metodologie relative alla preparazione dei pasti.....
- Art. 53 - Temperature del processo produttivo e distributivo

TITOLO VI - PRENOTAZIONE, CONSERVAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

- Art. 54 - Metodi di prenotazione e ordinazione dei pasti.....
- Art. 55 - Tracciabilità della consegna dei pasti.....
- Art. 56 - Piano dei trasporti e requisiti logistici
- Art. 57 - Contenitori per la veicolazione dei pasti
- Art. 58 - Indicazioni nei documenti di trasporto

TITOLO VII - NORME PER SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....

- Art. 59 - Norme e modalità per la somministrazione
- Art. 60 - Quantità in volumi e in pesi
- Art. 61 - Stoviglie ed accessori per il servizio

TITOLO VIII - SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

- Art. 62 - Regolamenti.....
- Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti
- Art. 64 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....
- Art. 65 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi.....
- Art. 66 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti.....
- Art. 67 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo
- Art. 68 - Requisiti degli imballaggi.....
- Art. 69 - Riduzione e gestione dei rifiuti
- Art. 70 - Prevenzione e lotta contro gli infestanti.....
- Art. 71 - Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi
- Art. 72 - Impiego di utenze energetiche



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- Art. 73 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 74 - Costi relativi alla sicurezza
- Art. 75 - Dispositivi di Protezione Individuale
- Art. 76 - Controllo della salute degli addetti
- Art. 77 - Referenti della sicurezza
- Art. 78 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi
- Art. 79 - Piano di emergenza evacuazione

TITOLO X - SUPERVISIONE E CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

- Art. 80 - Disposizioni generali
- Art. 81 - Individuazione del DEC e controlli sull'esecuzione del servizio
- Art. 82 - Organismi preposti al controllo dell'A.C
- Art. 83 - Blocco delle derrate
- Art. 84 - Contestazioni a seguito di controlli
- Art. 85 - Verifica della soddisfazione degli utenti
- Art. 86 - Mancato rispetto delle Norme della Serie ISO 9000

TITOLO XI - PENALITÀ

- Art. 87 - Tipologia e valore delle penalità
- Art. 88 - Applicazione delle penalità

TITOLO XII - PREZZO DEL SERVIZIO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Art. 89 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica
- Art. 90 - Pagamento dei pasti
- Art. 91 - Cessione del credito
- Art. 92 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all'I.A.

TITOLO XIII - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 93 - Aggiudicazione definitiva
- Art. 94 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario
- Art. 95 - Garanzia definitiva
- Art. 96 - Subappalto
- Art. 97 - Esonero delle responsabilità per L'A.C
- Art. 98 - Responsabilità
- Art. 99 - Assicurazioni e garanzie
- Art. 100 - Spese ed utenze

TITOLO XIV - NORME FINALI

- Art. 101 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie
- Art. 102 - Trattamento dei dati personali

ALLEGATI



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI E DIMENSIONI DEL SERVIZIO

PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

Il servizio dovrà inoltre essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 del 11/04/08 aggiornato con Decreto 10/04/13 ss.mm.ii., ed ai criteri ambientali minimi di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) ss.mm.ii., che aggiorna e sostituisce i CAM adottati con DM 25 luglio 2011.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA DELL'A.C.

La struttura organizzativa cui è affidata la gestione ed il controllo di conformità del servizio di ristorazione, è il Settore VII Servizi Scolastici e Culturali dell'A.C.

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

- D.lgs. 36/2023 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici";
- D.lgs. 209 del 2024, "Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36";
- Normativa Nazionale e Comunitaria pertinente nelle discipline di interesse dell'appalto (salute e sicurezza dei luoghi di lavoro, igiene e sicurezza degli alimenti, prodotti tipici regolamentati, produzione biologica, benessere animale, materiali di contatto alimentare, fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori);
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal DM25/07/11;
- Linee Guida MIUR per l'Educazione Alimentare 2015;
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica Ministero della Salute 2010;
- Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica 2002;
- Linee guida per l'elaborazione dei menu per la ristorazione scolastica, Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria ATS Bergamo 2017;
- Linee di indirizzo rivolte agli Enti Gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti 2018.

Art. 1 - Definizioni

- a) Capitolato Tecnico: Capitolato Speciale di cui all'art. 82, I comma, lett. c) del d.lgs. 36 del 2023;
- b) Alimento: ogni sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
- c) A.C.: Amministrazione Comunale, ovvero la Stazione Appaltante di Romano di Lombardia;



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- d) I.A.: Impresa Aggiudicataria, ossia l'Operatore Economico (società, ATI o RTI, Consorzio stabile o temporaneo) che è risultato aggiudicatario dell'appalto;
- e) Arredi: complesso di materiali e suppellettili che servono a corredare gli ambienti in cui si svolge il servizio di ristorazione;
- f) Attrezzature: qualsiasi strumento (es: macchine, attrezzature, accessori, utensili, stoviglie) utilizzate nel processo di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti e nella sanificazione degli ambienti produttivi e di servizio
- g) CT: Capitolato Tecnico di cui al punto a), ovvero il documento allegato al bando di garache definisce requisiti e standard di qualità e sicurezza del servizio che deve essere realizzato, modalità di esecuzione delle prestazioni, compresi tutti i suoi allegati o riferimenti;
- h) Centro Cottura: struttura produttiva regolarmente autorizzata di proprietà e/o disponibilità dell'I.A., ove vengono preparati i pasti per le strutture scolastiche oggetto del servizio di ristorazione;
- i) Codice: D.lgs. 36/23 "Codice dei contratti pubblici" e ss.mm.ii.;
- j) Cucina: struttura produttiva regolarmente autorizzata di proprietà dell'A.C., data in comodato all'I.A. e situata all'interno alla Scuola dell'Infanzia statale, ove vengono preparati i pasti per la scuola stessa e, in taluni casi, per le scuole limitrofe;
- k) Dieta speciale sanitaria: pasto sotto prescrizione medica per utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o altre patologie;
- l) Dieta speciale leggera: pasto richiesto dai genitori per utenti con breve indisposizione (max. 3 giorni);
- m) Disciplinare di gara: documento allegato al bando di gara che contiene le norme in merito alle modalità di partecipazione dei concorrenti, le regole di compilazione e presentazione dell'offerta, i documenti da consegnare in allegato all'offerta, la procedura di aggiudicazione ed altre disposizioni;
- n) Distribuzione dei pasti: insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'I.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- o) Fascia distributiva: fascia oraria necessaria per lo svolgimento di tutte le attività inerenti la somministrazione del pasto comprensive dell'apparecchiatura, riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico- sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento dei rifiuti;
- p) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dal Centro Cottura alle strutture scolastiche di servizio;
- q) Impianti: tutti gli impianti necessari al funzionamento delle macchine impiegate per la realizzazione del servizio nella Cucina (es: elettrico, termomeccanico, idrico-sanitario, addolcitore acqua);
- r) Locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto ad usufruire del servizio di ristorazione;
- s) MGSA: Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare/Manuale di Autocontrollo Igienico, ovvero l'insieme delle procedure redatte mediante Sistema HACCP in grado di governare il processo produttivo, logistico, distributivo e di rintracciabilità dei prodotti, nonché le fasi di sanificazione ambientale per tutelare la salute degli utenti;
- t) Menu etnico-religioso: pasto per gli utenti che hanno richiesto un regime alimentare o singoli prodotti particolari per motivi etnico-religiosi;
- u) Menu: menu ordinario previsto per la generalità degli utenti, diversificato secondo le caratteristiche stagionali primavera-estate e autunno-inverno;



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- v) Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati nel Centro Cottura, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo;
- w) Pasto completo: insieme delle preparazioni alimentari previste nel menu giornaliero cui gli utenti ha diritto ogni volta che accedono al servizio di ristorazione;
- x) Pasto scorta: insieme dei singoli alimenti deperibili e non deperibili conservati presso la Cucina della Scuola dell'Infanzia statale, da utilizzare in situazioni di emergenza (es: calamità naturali, mancanza di utenze, cause di forza maggiore);
- y) Ricettario dietetico: raccolta delle ricette di ogni preparazione alimentare prevista nel menu con specifica delle grammature a crudo e al netto degli scarti, delle calorie e dei macronutrienti contenuti (proteine, zuccheri, grassi);
- z) Servizio di Ristorazione: processo completo del servizio di ristorazione (produzione, trasporto, distribuzione, sanificazione ambientale) rivolto a tutti gli utenti dell'A.C. aventi diritto, erogato mediante la produzione ed il trasporto dei pasti dal Centro Cottura alle strutture e mediante la produzione presso la Cucina;
- aa) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche tecnico-normative e igienico- sanitarie di legge e/o di capitolato che definiscono i requisiti che l'I.A. deve rispettare durante lo svolgimento del servizio di ristorazione;
- aa) Trasporto: veicolazione dei pasti in regime di temperatura controllata (caldo, freddo) dal Centro cottura di proprietà/disponibilità dell'I.A. presso le strutture oggetto del servizio di ristorazione.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto l'espletamento del servizio ristorazione per gli alunni della Scuola dell'Infanzia statale e delle Scuole primarie e secondarie di primo grado comunali, secondo le seguenti tipologie di servizio:

- 1. La gestione del servizio di ristorazione scolastica presso i plessi della scuola primaria e secondaria di primo grado da effettuarsi mediante pasti veicolati prodotti presso il Centro Cottura dell'I.A. con le seguenti attività:**
 - a) la preparazione e il confezionamento dei pasti completi in legume fresco-caldo (primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert, acqua naturale PET ½ l) in contenitori multi-razione veicolati all'interno di box isotermitici;
 - b) la preparazione e il confezionamento dei pasti in regime dietetico in legume fresco-caldo (primo, secondo, contorno, pane, frutta, acqua naturale PET ½ l), in contenitori monorazione veicolati all'interno di box isotermitici;
 - c) la fornitura di stoviglie (piatti, posate, bicchieri) lavabili e riutilizzabili e di accessori per il servizio (tovaglie lavabili o tovagliette monouso, tovaglioli in carta);
 - d) l'organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti ordinari e delle diete speciali agli utenti;
 - e) lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia dei locali refettorio, il ritiro e il lavaggio dei contenitori e dei box isotermitici dai refettori;
 - f) i trattamenti di sanificazione ambientale, manutenzione tecnica e disinfestazione presso il Centro Cottura.
- 2. La gestione del servizio di ristorazione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia statale da effettuarsi presso la Cucina adiacente di proprietà dell'A.C. con le seguenti attività:**
 - a) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti e delle diete speciali in legume fresco-caldo (primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert)



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- b) l'installazione e la manutenzione di un adeguato impianto per il trattamento dell'acqua potabile di rete e la fornitura di caraffe lavabili in materiale plastico infrangibile "per alimenti";
- c) l'organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti ordinari e delle diete speciali agli utenti anche del plesso Pascoli;
- d) lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia del locale refettorio, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per gli alimenti;
- e) la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature della Cucina;
- f) la fornitura di pentole, contenitori, accessori, utensili e quant'altro necessario alla preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, ivi compresa l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili, durante il periodo dell'appalto;
- g) la dotazione e/o l'integrazione di tutti le stoviglie (piatti, bicchieri, posate), accessori (cestini per il pane, tovaglie o tovagliette, tovaglioli, bobine di carta) necessari al corretto svolgimento del servizio;
- h) i trattamenti di sanificazione ambientale, manutenzione ordinaria (struttura, impianti, attrezzature) e disinfezione presso la Cucina.

Alla scadenza dell'appalto, la parte edile e/o impiantistica della Cucina, le attrezzature e quant'altro richiesto dal CT e/o fornito dall'I.A. nel progetto di gara, dovranno essere rilasciate nelle condizioni ordinarie di usura cui è stata destinata e rimarranno di proprietà dell'A.C.

Art. 3 - Modalità di gara

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art 108, Il comma del D.lgs. 36/2023.

Non sono ammesse, altresì, offerte che riguardino solo parti del servizio e non il servizio nella sua interezza.

L'A.C. si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, fermo restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di pubblico interesse.

Art. 4 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata per il periodo dal 1° settembre 2025 al 31° agosto 2028 e l'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla ripetizione del contratto per ulteriori 1 (uno) anni scolastici dalla data di scadenza alle medesime condizioni.

L'I.A., al termine della durata del contratto ed in presenza di gara d'appalto in corso bandita ma non ancora espletata per cause tecnico-organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, si impegna ad accettare **l'eventuale proroga del contratto per un periodo massimo di 12 (dodici) mesi**, salvo diversa durata concordata tra le parti.

Art. 5 - Caratteristiche dell'utenza

Il servizio è rivolto ad un'utenza costituita da alunni, insegnanti e personale assistente della scuola dell'infanzia, primaria, e secondaria di primo grado.

La media annuale presunta dei pasti è indicata negli articoli seguenti e tale numero non è vincolante per l'A.C., ma si intende indicativo e suscettibile di variazioni positive o negative circa al 20% (venti per cento, quinto d'obbligo), senza obbligo per l'A.C., né diritto della I.A.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

Art. 6 - Articolazione del servizio

Il servizio verrà erogato, nel rispetto del calendario scolastico annuale Regionale, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

L'A.C. si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.

Il calendario di erogazione del servizio per gli anni scolastici successivi sarà annualmente definito e comunicato dall'A.C.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in seguito all'aggiudicazione definitiva, di dare l'avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, decorso comunque il termine dilatorio di cui all'art. 18 del D.lgs. 36/2023.

In tal caso, la durata contrattuale decorrerà dalla data di avvio delle prestazioni autorizzate e l'aggiudicatario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente Capitolato e dalla propria offerta tecnica.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi L'A.C. di anticipare o posticipare il termine del servizio sentite le scuole interessate. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'A.C., non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Tutti i pasti per gli utenti, ad eccezione di quelli prodotti presso la Cucina, dovranno essere preparati presso il Centro Cottura indicato dall'I.A. in sede di gara e trasportati in legame fresco-caldo nelle strutture scolastiche con idonei automezzi autorizzati.

Scuola	Giorni Mensa	Orario distribuzione
Infanzia Statale Munari	da LUN- a VEN	1° turno 11.40-12.10 2° turno 12.15-12.55
Primaria plesso De Amicis	LUN-MER-VEN	13.10-14.25
Primaria plesso Stadio	LUN-MER-VEN	13.00-14.30
Primaria plesso Mottini	LUN-MER-VEN	13.05-13.50
Primaria plesso Pascoli	LUN-MER-VEN	13.05-14.30
Secondaria primo grado I.C. Rubini	LUN-MER-VEN	13.10-14.10
Secondaria primo grado Fermi	LUN-MER	13.50-14.50

La media giornaliera dei pasti da produrre e somministrare è stimata in ca. 900, di cui ca. 700 pasti prodotti nel Centro Cottura dell'I.A. e ca. 200 pasti prodotti nella Cucina della Scuola dell'Infanzia dell'A.C.

La stima media non costituisce affidamento all'I.A.

Gli orari ed i giorni indicati sono riferiti all'anno scolastico 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028, sono pertanto suscettibili di variazioni relativamente alle diverse modalità proposte dall'autorità scolastica e confermate all'inizio dell'anno scolastico.

La consegna presso le strutture oggetto del servizio dovrà avvenire in orario non antecedente a 15 minuti prima dell'orario di distribuzione previsto.

La planimetria dei locali refettorio per la distribuzione dei pasti è riportata nell'Allegato



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

specifico al presente CT.

L'Autorità scolastica è tenuta a comunicare per iscritto, con un preavviso di almeno 3 (tre) giorni, eventuali eccezionali variazioni degli orari di distribuzione dei pasti o eventuali giorni di non effettuazione del servizio all'Ufficio Servizi Scolastici dell'A.C. che provvederà alla tempestiva comunicazione all'I.A.

Il numero dei pasti giornalieri suddiviso tra personale di assistenza e alunni verrà comunicato dalle istituzioni scolastiche all'I.A. entro le ore 9,30 di ogni giorno di servizio.

I buoni pasto ed il prospetto riassuntivo giornaliero sottoscritto da personale scolastico faranno fede per l'emissione della fattura.

Art. 7 - Applicativo informatico per la prenotazione dei pasti

L'I.A. si impegna ad utilizzare la piattaforma SW "SchoolWeb Itcloud Software" messa a disposizione dall'A.C. per la condivisione e la gestione delle informazioni relative al servizio; eventualmente anche implementando, a proprie spese, le funzionalità della piattaforma ai fini della garanzia di qualità, sicurezza e trasparenza del servizio erogato:

- gestioni e visione online agli utenti del menu stagionale in vigore;
- consultazione delle ricette dei piatti presenti in menu completi delle grammature riferite alle singole categorie di utenti;
- gestione, prenotazione e tracciabilità giornaliera dei pasti serviti;
- gestione e registrazione delle non conformità rilevate.

Art. 8 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni di servizio

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'A.C. si riserva la facoltà di modificare, in una o più sedi di servizio ed in via temporanea o definitiva, la tipologia di pasto inizialmente indicato, richiedendo all'I.A., che è tenuta a garantirla, l'esecuzione del servizio secondo le nuove modalità indicate e comunque ricomprese nella disciplina del presente CT.

In tal caso l'A.C. corrisponderà all'I.A. il relativo prezzo di aggiudicazione.

Art. 9 - Specifiche tecniche

I requisiti di qualità e sicurezza del servizio devono riferirsi agli Allegati del presente CT e comunque rispettare tutte le leggi vigenti in materia.

È obbligatorio e requisito di partecipazione disporre di un angolo cottura dedicato e attrezzato ad evitare contaminazione nella realizzazione e preparazione di diete speciali.

Art. 10 - Elementi dell'offerta tecnica – criteri premianti.

L'I.A. è tenuta a mettere in atto senza alcun compenso, quanto previsto in sede di offerta, in fase di avvio del servizio, nei tempi e nei modi concordati con l'A.C. in riferimento alle offerte relative alla qualità degli alimenti, in fase di esecuzione, sarà definita una calendarizzazione per tradurre le percentuali offerte in sede di gara e le percentuali previste quale requisito obbligatorio in giornate di distribuzione, tenendo conto della specifica delle varie scuole e della frequenza di distribuzione delle derrate previste.

L'A.C. si riserva di sostituire le varianti proposte in sede di offerta con varianti alternative, previo accordo con l'I.A.

In caso di mancata attuazione di tutti gli elementi previsti nell'offerta tecnica, l'A.C.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

applicherà le specifiche penalità indicate nel presente CSA.

10.1 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA.

Allegare relazione che indichi le caratteristiche del centro di cottura, le attrezzature utilizzate, la vetustà o meno delle stesse, le planimetrie con la dimensione degli spazi utilizzati, l'adeguatezza di tali dimensioni rispetto alle caratteristiche quantitative del servizio oggetto dell'appalto.

10.2 - DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE. Prima di procedere all'aggiudicazione ed entro il termine improrogabile assegnato, sarà richiesto al miglior offerente di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.

- Superiore a 35 km
- Tra 25,01 e 35 km
- Tra 0 e 25 km

10.3. IMPEGNO A SODDISFARE IL FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI.

Minimo di quantitativo biologico da CAM di settore.

Il criterio attribuisce punteggio in caso di offerta di almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto

10.4. ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, RISd90, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

Minimo di quantitativo biologico da CAM di settore.

Il criterio attribuisce punteggio nel caso di offerta di almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto.

10.5. PREDISPOSIZIONE DI MENÙ SPECIALI IN MOMENTI TOPICI DELL'ANNO (AD ESEMPIO FESTIVITÀ NATALIZIE E PASQUALI, MENÙ A TEMA REGIONALE

Saranno attribuiti maggiori punteggi in caso di ulteriore offerta rispetto al minimo di n. 3 menù giornalieri annui, specifici a tema regionale di una differente regione italiana a scelta. Maggiore punteggio verrà attribuito all'Operatore economico che offrirà in via migliorativa come segue:

- 5 menù giornalieri annui
- 7 menù giornalieri annui
- 10 menù giornalieri annui

I menù specifici regionali dovranno essere allegati all'offerta da parte dell'Operatore offerente e dovranno essere rispettosi dei criteri di legge e di quanto indicato negli allegati al presente Capitolato.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

10.6. OFFERTA E PREDISPOSIZIONE DI NUOVI ARREDI PER IL SERVIZIO

Gli arredi per il servizio dovranno essere rinnovati, con applicazione di relativo punteggio premiante, almeno per il seguente numero di arredi:

a) Rinnovo degli arredi per il servizio di cui all' "ALL 12 - Arredi Refettori" con un minimo del seguente nn. di arredi:

- TAVOLI N. 25 (da sei sedie)
- SEDIE N. 120 VERDI
- ARMADIO N. 1 (2 ante) con rotelle
- ARMADIO N. 1 (1 ante)

b) Un numero maggiore di tavolini e sedie e armadi porterà ad un maggiore punteggio.

- TAVOLI N. 30 (da sei sedie)
- SEDIE N. 140 VERDI
- ARMADIO N. 1 (2 ante) con rotelle
- ARMADIO N. 1 (1 ante)

c) Un numero maggiore di tavolini e sedie e armadi porterà ad un maggiore punteggio.

- TAVOLI N. 40 (da sei sedie)
- SEDIE N. 160 VERDI
- ARMADIO N. 2 (2 ante) con rotelle
- ARMADIO N. 2 (1 ante).

10.7. PANE

Indicazione del panificio o centro di panificazione industriale utilizzato.

10.8. PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI

Nella sezione andrà specificato, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:

- frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti
- eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori
- descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga.

10.9. PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO- RELIGIOSI E/O CULTURALI

È obbligatorio disporre di un angolo cottura dedicato e attrezzato ad evitare contaminazione nella realizzazione e preparazione di diete speciali.

10.10 PIANO DETTAGLIATO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE CHE L'OPERATORE ECONOMICO INTENDE METTERE IN OPERA NEL CORSO DELL'APPALTO (CUSTOMER CARE)

Nella sezione, andrà specificato, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:

- le informazioni che si intende veicolare;
- tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;
- modalità di svolgimento;
- azioni per ridurre gli sprechi alimentari.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

10.11. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE E CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA

Nella sezione, andrà specificato, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:

- le modalità di intervento
- la tempistica di intervento.

10.12. GANTT CON EVIDENZA DEL PIANO DEI TRASPORTI, DEI CONTROLLI CHE SI INTENDONO APPLICARE E DELLA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Nella sezione, andrà specificato, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:

- piano dei trasporti
- controlli che si intendono applicare
- piano della formazione del personale.

10.13. PIANO DELLE PULIZIE E DELLE MANUTENZIONI

Nella sezione, andrà specificato, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:

- modalità di svolgimento del servizio pulizie;
- tempi e frequenza del servizio pulizie;
- tipologia di prodotti e strumenti utilizzati;
- qualità e quantità delle manutenzioni periodiche.

10.14. MIGLIORIE AL SERVIZIO

Saranno valutate le migliorie che il concorrente intende proporre senza oneri aggiuntivi. La stazione appaltante definisce un punteggio premiante per l'operatore economico che offrirà progettualità utili alle attività istituzionali del Comune, ovvero migliorie significative in ordine alle modalità e caratteristiche di espletamento del servizio oggetto di gara e ritenute congrue dall'Amministrazione Comunale.

10.15. ULTERIORI MIGLIORIE DI ATTREZZATURE DESTINATE ALLA DISTRIBUZIONE

Saranno valutate le migliorie che l'I.A. vorrà indicare ai fini del miglioramento della distribuzione del servizio. Verranno valutate positivamente le offerte aventi maggiore sensibilità all'impatto ambientale, alla qualità dei macchinari ed impianti eventualmente offerti, alla qualità delle migliorie proposte.

Art. 11 - Corrispettivo

In merito al corrispettivo si veda quanto indicato al Progetto ex art. 41 del d.lgs. 36 del 2023.

Art. 12 - Obblighi dell'I.A.

L'I.A. sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature della Cucina con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto di consegna. L'appaltatore sarà responsabile, con obbligo di risarcimento all'A.C. dei danni causati alla struttura per negligenza o uso improprio stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa.

L'I.A. si impegna inoltre a provvedere:

- a) al versamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la ditta appaltatrice, per l'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato;



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- b) al pagamento dei tributi locali inerenti lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani limitatamente alle aree destinate alla produzione ed alla distribuzione dei pasti;
- c) a mantenere i registri fiscali a norma di legge;
- d) all'elaborazione di tutti i menù progettati su quattro o cinque settimane, nelle versioni estiva e invernale, corredati delle relative ricette elaborate secondo le Linee Guida ATS Bergamo riportate nell'Allegato specifico al presente CT;
- e) alla preparazione delle diete speciali di gruppo e personalizzate validate da un professionista abilitato;
- f) alla stampa di tutti i menu, nel numero di copie necessarie per tutti gli utenti, da distribuirsi nei singoli plessi;
- g) alla fornitura di tutto il materiale necessario per assicurare le misure igienico-sanitarie previste sia per le persone, che per i locali e le relative attrezzature;
- h) alla fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti a secco e di eventuali sacchetti biodegradabili per la frazione umida, nonché alla fornitura dei bidoni con coperchio e comando a pedale per la raccolta;
- i) a garantire presso il centro cottura la sanificazione giornaliera di tutto il materiale utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- j) a consentire l'accesso di membri della commissione mensa e di un tecnico specializzato incaricato dall'A.C. presso il centro di cottura e presso i terminali di distribuzione;
- k) ad assicurarsi che all'interno dei luoghi di servizio sia sempre esposto il menu in vigore e siano tenute a disposizione le tabelle dietetiche in vigore con le relative grammature al crudo e al netto degli scarti; allo scopo di effettuare i controlli sarà messa a disposizione la tabella di conversione cotto-crudo, riportata negli allegati alle linee-guida della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica;
- l) a fornire, entro i primi 10 giorni del mese successivo, la documentazione necessaria all'A.C. per l'espletamento delle procedure AGEA così come meglio specificato al successivo art. 24;
- m) a comunicare tempestivamente all'Amministrazione comunale le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale della ditta.

Da ultimo la I.A. dovrà dare la propria disponibilità ad accogliere, senza obblighi ed oneri aggiuntivi, eventuali tirocini formativi in favore di persone diversamente abili, che prestino la propria collaborazione operativa, in forme estremamente semplici, all'interno dei locali lavaggio e/o dei refettori, previa reciproca concorde valutazione sulle mansioni da affidare loro nei casi specifici e sulla retribuzione.

Art. 13 - Oneri a carico dell'A.C.

L'A.C. in ragione del presente CT, si impegna a provvedere esclusivamente a:

- a) allestire, per ogni plesso, idonei locali debitamente arredati, da adibire a refettorio;
- b) mettere a disposizione la Cucina della Scuola dell'Infanzia statale con tutte le attrezzature funzionanti come riportato nell'Allegato specifico al presente CT; le ditte che intendono partecipare alla gara, dovranno prendere visione dei locali e delle attrezzature di cui sopra e sottoscrivere un apposito verbale di sopralluogo con l'elenco delle attrezzature visionate e prese in carico, come riportato nell'Allegato specifico al presente CT;
- c) provvedere alla fornitura di utenze (gas, acqua, elettricità, riscaldamento) per il regolare svolgimento del servizio;
- d) provvedere alla manutenzione straordinaria degli impianti e delle strutture interessate al servizio.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Art. 14 - Interruzione del servizio

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio di pubblica utilità e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'appaltatore salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale dell'I.A. o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, le parti dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 48 (quarantotto) ore.

In caso di eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio distribuzione e/o preparazione, la I.A. dovrà avvertire l'A.C. con un preavviso di almeno 4 (quattro) giorni, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, le quali convengono che le cause di forza maggiore sono esclusivamente imputabili all'interruzione generale di utenze energetiche da parte delle ditte erogatrici, calamità naturali gravi o eventi meteorologici particolarmente consistenti sul territorio comunale.

Art. 15 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'I.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'A.C.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'I.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto qualora l'I.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dall'A.C. mediante diffida anticipata tramite mail seguita da PEC.

In tale ipotesi restano a carico dell'I.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

TITOLO II - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 16 - Consegna delle strutture di proprietà dell'A.C.

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti, nella consistenza e nello stato in cui si trovano.

L'I.A. provvederà alla manutenzione ordinaria delle strutture, impianti, attrezzature e arredi presi in consegna.

L'A.C. metterà a disposizione, per tutta la durata del contratto, i seguenti materiali:

- a) le attrezzature e gli arredi attualmente disponibili nei refettori come da Allegato specifico al presente CT;
- b) le attrezzature presenti nella Cucina della Scuola dell'Infanzia statale;

Rimangono a carico dell'I.A. i seguenti oneri:

- a) le eventuali attrezzature e arredi necessari al servizio e che l'A.C. non ha reso disponibili nei locali di produzione e distribuzione al momento della gara (es: carrelli, tavoli di appoggio e lavoro, mantenitori e carrelli termici);
- b) la fornitura di piatti, bicchieri, posate e ogni altro materiale lavabile e riutilizzabile e necessario al corretto svolgimento del servizio;
- c) l'eventuale sostituzione di stoviglie mancanti presso il centro di cottura della scuola



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

dell'infanzia;

d) l'integrazione di qualsiasi materiale, accessorio, utensile, arredo necessario.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali o attrezzature che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti saranno a totale carico dell'I.A., la quale dovrà consegnare al termine della gestione in buono stato di conservazione tutto il materiale elencato nel verbale di carico oltre a quanto sostituito durante il periodo di gestione.

In qualunque momento l'A.C. avrà la facoltà di verificare lo stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che agli eventuali difetti e/o carenze l'I.A. provvederà con la necessaria sostituzione o integrazione entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in ogni caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione formale al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso di fatturazione.

Art. 17 - Manutenzione e custodia delle strutture

La manutenzione ordinaria e della Cucina della Scuola dell'Infanzia, sono a carico dell'I.A. per quanto attiene al tempo necessario all'erogazione del servizio.

I guasti e le anomalie riferite ai soli impianti di erogazione utenze (acqua, elettricità, gas, riscaldamento), dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ufficio Tecnico comunale per gli interventi di competenza.

Periodicamente la I.A. dovrà provvedere alla pulizia del rivestimento delle pareti nelle parti trattate con materiale lavabile, dei pavimenti, delle finestre e dei davanzali dei refettori nei centri di distribuzione.

I tavoli della mensa e tutte le attrezzature utilizzate quotidianamente per la distribuzione dei pasti, dovranno essere sanificati dopo ogni uso.

Tutte le operazioni di igiene ambientale e di prevenzione e lotta contro gli infestanti nelle aree di lavoro e di servizio, dovranno essere descritte dettagliatamente nel piano di sanificazione e disinfestazione presentato in gara.

Nel caso in cui la manutenzione effettuata non sia ritenuta conforme al "piano di manutenzione tecnica" presentato in sede di gara o comunque soddisfacente, l'A.C. potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

La I.A. si obbliga a garantire gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali dati in uso.

Si intende per manutenzione ordinaria l'esecuzione di tutte le opere necessarie, in modo tale da garantire che i refettori risultino, in ogni momento, in normale condizione di efficienza nonché di conformità alle norme di sicurezza.

L'I.A. si obbliga inoltre a garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature nonché l'eventuale loro sostituzione.

Eventuali modifiche alle strutture dei refettori dovranno essere preventivamente approvate dall'A.C.

Le attrezzature e gli arredi forniti in sostituzione, quale miglioria e a completamento delle dotazioni comunali, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione comunale;

Art. 18 - Accessi e verifica periodica degli immobili e degli impianti

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora, per



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In qualunque momento, su richiesta del l'A.C. ed in ogni occasione di rinnovi o proroghe o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dall'A.C. e di quanto fornito dall'I.A., con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni lavorativi dal riscontro.

Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo, se non espressamente autorizzato dall'A.C.

Art. 19 - Riconsegna di strutture, impianti, attrezzature e arredi

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali con impianti, attrezzature e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi proposti e forniti dall'I.A. a livello di migliorie e innovazioni strutturali e gestionali.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risultava dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

Art. 20 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati ai locali esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando l'A.C. da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 21 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare in alcun modo e per qualunque ragione, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 22 - Gestione delle pratiche autorizzative

L'I.A. dovrà volturare o acquisire a proprio nome, ove non presente, la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) ed eventuali altre autorizzazioni o certificazioni necessarie per l'espletamento delle attività a norma di legge relative al servizio, per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati.

L'I.A. dovrà provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dall'ATS Bergamo, al fine di ottenere e/o mantenere in atto le necessarie autorizzazioni.

TITOLO III - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 23 - Disposizioni generali

L'I.A. dovrà disporre di idoneo personale qualificato, in numero e ruolo, atto a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento degli standard di qualità e sicurezza del servizio, nel rispetto delle norme di legge e dei requisiti espressi nel presente CT.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Tutto il personale deve essere formato e addestrato sulle buone pratiche igieniche, sulle tecniche di manipolazione e conservazione, sulle modalità di erogazione del servizio di distribuzione, con particolare riferimento alla parte igienico-sanitaria e della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rispetto di quanto previsto dal CCNL e dalle norme di riferimento.

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

A tal fine l'A.C. si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia ai sensi del D.lgs. 81/08, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

Art. 24 - Piano organizzativo del personale

L'I.A. dovrà presentare in gara un piano dettagliato dell'organizzazione del personale dedicato al servizio, inclusi i Referenti tecnico-operativi dell'appalto.

Eventuali variazioni in fase operativa di servizio, verranno condivise ed approvate per iscritto dall'A.C. In ogni caso per la preparazione dei tavoli, la somministrazione dei pasti ed il riassetto dei locali, è richiesta la presenza di 1 addetto al servizio p.t. 4 ore ogni 50 utenti; nel caso il restante numero degli utenti sia superiore al 30%, l'I.A. dovrà mettere a disposizione un ulteriore addetto.

Prima dell'inizio del servizio la I.A. dovrà fornire all'A.C. l'elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo, il plesso assegnato, gli orari dei turni di lavoro; detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni, che dovranno essere formalmente approvate dall'A.C., pena la loro inapplicabilità.

Il personale aziendale è tenuto alla compilazione giornaliera di un foglio firma che riporti il nominativo del lavoratore, l'orario di entrata ed uscita e il totale delle ore giornaliere lavorate. Tale documento deve essere giornalmente presente presso la Cucina e presso i refettori, a disposizione dell'A.C. ovvero dei consulenti autorizzati.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto inidoneo per comprovati motivi, entro 24 (ventiquattro) ore dalla richiesta.

Art. 25 - Rispetto delle normative

L'I.A. è tenuta ad osservare le norme vigenti sulla prevenzione infortuni sul lavoro, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, le previdenze varie per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, le malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore, ai fini della tutela dei lavoratori.

l'I.A. dovrà rendere autocertificazione attestante la regolarità del rapporto di lavoro, nonché del regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali ai sensi di legge per i dipendenti impegnati nel servizio.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

Art. 26 - Applicazione del contratto di lavoro



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Nell'esecuzione della prestazione del servizio oggetto del presente CT, l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nella Provincia di Bergamo per tutta la durata dell'appalto e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai lavoratori assunti.

L'I.A. si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Nel caso in cui l'I.A. fosse una Cooperativa sociale, la stessa potrà applicare il CCNL di riferimento del settore di attività svolta o quello specifico della cooperazione sociale.

In caso di subappalto dei servizi accessori, l'I.A. deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore ed in regola con la normativa di riferimento, essendone formalmente corresponsabile.

Il gestore dovrà trasmettere all'A.C. entro il 30 aprile di ogni anno, la dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante l'importo dei versamenti contributivi effettuati per ciascun dipendente e la conformità degli stessi alla normativa contrattuale vigente per i propri dipendenti.

In caso di inadempienza nell'applicazione dei contratti di lavoro e nell'osservanza del predetto adempimento, l'Amministrazione comunale potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

Art. 27 - Variazione e reintegro del personale

L'I.A. dovrà garantire il massimo contenimento del turnover del personale durante la gestione dell'appalto.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere conforme agli indici di produttività e ai rapporti utenti addetti indicati dal presente capitolato nei successivi articoli, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione necessaria in relazione all'andamento del servizio.

Tali variazioni devono essere adeguatamente motivate dall'I.A. e preventivamente comunicate per approvazione del A.C.; in mancanza di tale approvazione formale, l'I.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'I.A. è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro il giorno lavorativo successivo, in modo da mantenere costante l'impiego di personale previsto.

Nel caso in cui l'I.A. non ottemperi a tale disposizione, L'A.C. provvederà ad applicare la penalità previste nel presente CT.

E' fatto divieto alle I.A. di effettuare variazioni degli organici impiegati per il servizio di cui al presente CT nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto, fatto salvo quanto indicato nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Art. 28 - Abbigliamento del personale

Tutto il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione ben visibile sulla divisa (generalità, fotografia, nome azienda).

L'I.A. è tenuta a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, oltre ai DPI (calzature, guanti, mascherine, occhiali)



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

e dispositivi igienici monouso da indossare durante la somministrazione dei pasti. Le divise dovranno essere differenziate per le mansioni di natura alimentare (preparazione, servizio) da quelle non alimentari (sanificazione, lavaggio).

Art. 29 - Comportamenti e divieti

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, deve curare in modo scrupoloso l'igiene personale; il copricapo deve raccogliere completamente la capigliatura ed è vietato l'uso di smalto colorato sulle unghie, anelli, bracciali o orologi da polso durante il servizio al fine di prevenire potenziali contaminazioni degli alimenti.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con sapone igienizzante ed asciugamani monouso.

E' fatto assoluto divieto di assaggiare il cibo con le dita, manipolare gli alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti di gomma, fumare, circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

E' buona regola evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti monouso per maneggiare cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc. naturalmente puliti; è obbligatorio l'utilizzo dei guanti monouso nelle lavorazioni delle derrate che si consumano crude.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'A.C. ovvero dai consulenti deputati ai controlli;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'A.C.;
- evitare di trattenersi con i dipendenti dell'A.C. durante le ore lavorative se non per motivi pertinenti con il servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'A.C. o altro, durante l'espletamento del servizio;
- rispettare la privacy dell'utenza, soprattutto per quanto concerne dati sensibili della stessa (dati medici, appartenenza religiosa, convincimenti etici e simili).

L'A.C. potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 30 - Formazione e addestramento del personale

In sostituzione al libretto sanitario dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto al servizio in conformità al Reg. CE 852/04 ed alle Leggi Regionali in materia.

L'I.A. deve far pervenire all'A.C. la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire all'A.C., per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

A tali corsi potrà partecipare anche l'A.C. attraverso propri incaricati.

Art. 31. Clausola sociale

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto,



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, **assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente**, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al comma precedente.

L'Impresa uscente deve consegnare all'I.A. copia conforme dei fogli presenza degli addetti al servizio prestato negli ultimi tre mesi.

La stessa impresa si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio.

In caso di omissione o ritardato adempimento da parte dell'Impresa uscente rilevato dall'A.C., verrà applicata la penale secondo i criteri del precedente CT.

Il dettaglio del personale attualmente in carico, è disponibile nell'Allegato specifico al presente CT.

Art. 32 - Profili professionali dei Responsabili

L'I.A deve fornire la descrizione del profilo professionale dei Responsabili tecnico-operativi impiegati nel servizio (Direttore Tecnico del servizio, Capo cuoco Centro Cottura, Capo Cuoco Cucina Scuola dell'Infanzia, Nutrizionista, Addetto controllo qualità e sicurezza).

Il Direttore Tecnico (detto anche Direttore) del servizio sarà il Referente dell'appalto e deve avere il ruolo di Rappresentante dell'I.A. ad ogni effetto.

Il Direttore deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (diploma o laurea in discipline scientifiche o gestionali) ed aver maturato esperienza almeno decennale in qualità di responsabile di servizi di ristorazione collettiva.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore, l'I.A. provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta all'A.C.

Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti, con le seguenti responsabilità:

- dirigere e controllare le attività di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto del presente appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i contatti con l'A.C., la commissione mensa ed altri soggetti delegati dall'A.C. al controllo della qualità e sicurezza del servizio;
- controllare le attività del centro cottura, dei centri di distribuzione e della cucina annessa alla scuola dell'infanzia statale.

TITOLO IV - NORME MERCEOLOGICHE E SANITARIE

Art. 33 - Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche del menu ordinario e delle diete speciali per tutti gli utenti dovranno possedere un elevato standard di qualità tecnico-merceologica ed igienico-sanitaria.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate negli Allegati specifici al presente CT.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Nel caso in cui l'I.A. intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre all'A.C. le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto per la relativa approvazione formale.

Le schede tecniche dei prodotti alimentari offerti in gara devono contenere informazioni tali da poter verificare facilmente la coerenza tra quanto offerto e quanto realmente impiegato nel servizio; a tale proposito, l'I.A. dovrà richiedere ai propri fornitori di derrate alimentari di apporre firma/timbro sulle schede tecniche dei prodotti impiegati, come assunzione di responsabilità delle forniture offerte in gara.

Nessuna derrata non prevista contrattualmente e/o offerta in gara, potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte dell'A.C.

L'I.A., contestualmente all'aggiudicazione definitiva, deve provvedere all'utilizzo del software messo a disposizione dall'A.C. per l'inserimento dei dati identificativi delle derrate alimentari e delle bevande utilizzate secondo definite modalità.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione scolastica dell'A.C. devono essere stoccate separatamente dalle derrate destinate ad altri clienti dell'I.A.

Le derrate così immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare a giudizio dell'A.C. il gusto degli utenti, l'I.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (della stessa qualitativo-economica) da concordare tra le Parti e di cui l'I.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari.

L'A.C. intende garantire l'utilizzo di prodotti biologici, DOP/IGP/STG, filiera corta e PAT per la preparazione dei menu, secondo l'elenco:

1) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane, prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extra vergine devono provenire:

- per almeno il 60% espresso in % di peso sul totale da “produzione biologica” in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in % di peso sul totale da “sistema di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG – come riportato nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del Reg. CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari e del Reg. CE 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2, 3 del Decreto MIpaaf 8/09/1999, n° 350.

2) I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità”

3) La carne deve provenire:

- per almeno il 15% espresso in % di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi;



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- per il restante 85% espresso in % di peso sul totale, da prodotto tradizionale italiano (PAT), a filiera tracciata/certificata inserita nell'elenco approvato dal MIpaaf.

4) Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20% in peso sul totale, da acquacultura biologica in accordo con i regolamenti CE 834/07 e relativi Regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacultura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC (Marine Stewardship Council) od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L'A.C. si riserva di effettuare verifiche di conformità del servizio, direttamente o con i propri consulenti o con il supporto di Enti terzi, sia sui fornitori che sui produttori primari dell'I.A.

Art. 34 – Qualificazione dei fornitori e gestione del sistema di approvvigionamento.

L'approvvigionamento dei prodotti alimentari dovrà avvenire secondo un piano di approvvigionamento indicato dalla ditta in sede di gara che ne garantisca un adeguato rifornimento.

L'Amministrazione comunale potrà richiedere in qualsiasi momento all'I.A. certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile. Le ditte fornitrici dell'I.A. dovranno applicare le procedure previste dal Manuale di Gestione della sicurezza Alimentare secondo il Sistema HACCP in conformità ai requisiti dei Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. 1169/11. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. UE 2017/2273 e devono essere assoggettati ad un Organismo di controllo e certificazione riconosciuto dal MIpaaf.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233/2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. UE 1151/2012 e smi e devono essere assoggettati ad un Organismo di controllo e certificazione riconosciuto dal MIpaaf.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il MIpaaf previsto dagli artt. 2, 3 del DM 350/1999.

L'I. A. dovrà redigere un rapporto semestrale su tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine delle materie prime, secondo le linee guida della norma ISO 22005.

Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 35 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

L'A.C. può a suo esclusivo giudizio chiedere all'I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.A. non garantisca la sostituzione della merce in tempo per la produzione del menu previsto, l'A.C. potrà acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all'I.A. o in alternativa, previo accordo, accettare una parziale veicolazione della portata indisponibile.

In tal caso l'I.A., salvo le penalità previste nel presente CT previste dal presente CT, deve rimborsare all'A.C. la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme.

In entrambi i casi l'I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal successivo art. "Blocco delle derrate".

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, L'A.C. ne darà nota all'I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Art. 36 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP/IGP/STG, filiera corta e PAT

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, per eventi straordinari, uno o più di tali prodotti previsti od offerti dall'I.A. non fossero disponibili sul mercato, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo mail, all'A.C. l'elenco di tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte dell'A.C. che a suo insindacabile giudizio potrà richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro/i prodotto/i a filiera economicamente e qualitativamente equivalente; Sarà necessario altresì che l'I.A. provveda a dare comunicazione all'utenza di tali variazioni, affiggendo comunicazione presso le sedi scolastiche interessate e informando i propri addetti.

Nel caso in cui l'I.A. non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra, l'A.C. applicherà le penalità previste nel presente CT.

Art. 37 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibile al gruppo di prodotti "carta-tessuto" 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, l'I.A. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla Decisione della Commissione 2009/568/CE.

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato per i prodotti non in possesso dell'etichetta ECOLABEL che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 38 - Interdizione di prodotti alimentari OGM

L'A.C. e la Regione Lombardia aderiscono al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuovono la eco sostenibilità dei processi produttivi; per questo motivo, nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.



Art. 39 - Processo produttivo degli alimenti

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti;
- Evitare l'accatastamento delle derrate;
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna;
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità;
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione;
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione;
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out);
- Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro;
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate;
- Il quantitativo dei pasti prodotti e consegnati deve corrispondere al quantitativo richiesto maggiorato del 5%;
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia;
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- I prodotti devono accedere alla cucina preferibilmente privati del loro imballo secondario (cartone, legno) per prevenire potenziali rischi di contaminazione; nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallet in legno o materiali in cartone;
- Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione;
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C;
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in teglie forate a 0°C/+4° C ad eccezione delle verdure;
- Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

sottoposto a cottura entro le 24 ore successive;

- Il porzionamento dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo;
- Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato;
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato il giorno del consumo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate;
- E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne);
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno;
- Il porzionamento di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- Ai prosciutti cotti utilizzati deve essere scartata la parte iniziale e finale per uno spessore pari a 3 cm per parte;
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi devono essere consegnati privati della crosta, ove presente;
- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture;
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- Gnocchi di patate, ravioli, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in vasche GN 1/1 dell'altezza massima di 15 cm;
- L'alloggiamento del cibo porzionato nelle vasche GN, quali pizza, polpettone, sformati, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni;
- Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in vasche GN con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica;
- Tutte le preparazioni devono essere cotte in giornata ad esclusione delle carni in pezzo intero. riso o pasta per insalate fredde che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché trattati con abbattitore rapido di temperatura e posti in recipienti idonei e conservati a 0°C/+4°C;
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox;
- È vietata ogni forma di riciclo degli alimenti.

Art. 40 - Sistema di gestione della sicurezza alimentare

L' I.A. deve presentare Piano di Autocontrollo, ovvero l'estratto sintetico ma esaustivo del MGSA (Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare) secondo i principi del sistema HACCP, secondo i requisiti dei Reg. CE 852/04 e 853/04.



Ogni fornitore dovrà rilasciare analogha documentazione attestante l'applicazione del piano di autocontrollo all'I.A.

L' I.A., in rapporto al progetto tecnico presentato, dovrà comunicare la tipologia, il numero e la frequenza dei controlli che intenderà eseguire in relazione al MGSA.

L'I.A., ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/02, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva (monte-valle) dei prodotti alimentari utilizzati, al fine di garantire la rintracciabilità del processo-prodotto sino alla distribuzione.

Ai sensi del Reg. CE 1169/11, che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni ai consumatori, sugli alimenti, l'I.A. dovrà mettere a disposizione l'etichettatura delle materie prime utilizzate e le adeguate informazioni ai consumatori sugli ingredienti utilizzati nelle ricette e sull'eventuale presenza di sostanze allergeniche.

Art. 41 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'I.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in "Limiti di contaminazione microbiologica."

Lo stesso potrà essere suscettibile di variazioni e/o integrazioni che l'A.C. si riserva di effettuare in funzione alla normativa vigente.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare all'A.C. prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione.

Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali.

Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati.

Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione (cucine e refettori) facenti parte del lotto di competenza.

Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e non, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

L'I A deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici almeno un controllo sulla potabilità dell'acqua di rete utilizzata per le preparazioni alimentari e i trattamenti di sanificazione, avvalendosi di un laboratorio accreditato ACCREDIA.

L'I.A. è tenuta ad inviare periodicamente, secondo il piano analitico proposto, la documentazione relativa ai rapporti di prova del laboratorio, con validazione da parte del Responsabile Qualità aziendale.

Qualora l'I.A. rilevi non conformità sul prodotto/superficie/tampone effettuato, deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione all'A.C. attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza l'A.C. anche di eventuali visite ispettive dell'Autorità Competente ed a fornire contestualmente copia di eventuali verbali e prescrizioni da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Art. 42 - Controlli da parte dell'A.C.

L'A.C., direttamente o attraverso o attraverso società certificate, effettuerà il controllo della conformità del servizio mediante audit con frequenza **mensile** durante il periodo scolastico in materia di qualità e sicurezza alimentare (documentali, operativi, fotografici) condotti secondo la metodologia ISO, nel rispetto delle norme vigenti.

Gli audit verranno pianificati e gli aspetti da verificare verranno inseriti nell'apposita check list inviata all'I.A. prima dell'inizio del primo anno scolastico di gestione, con i seguenti obiettivi:

- verifica delle condizioni operative al momento dell'audit, in base ai requisiti del CT, a quanto presentato dall'I.A. in offerta, oltre che al rispetto della normativa vigente in materia;
- verifica degli standard qualitativi di servizio in base alla check list predisposta;
- verifica dell'applicazione delle procedure del MGSA, del livello di formazione- addestramento degli addetti in materia igienico-sanitaria e di gestione e prevenzione delle allergie e intolleranze alimentari;
- verifica dello stato igienico di derrate, preparazioni, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, merceologiche, tamponi ambientali;
- verifica di quanto espresso in offerta per quanto riguarda le presenze del personale e di quant'altro offerto in fase di gara.

L'importo dei controlli effettuati presso il Centro Cottura, la Cucina della Scuola dell'Infanzia e le strutture oggetto del servizio, è stimato in 7.200,00 (settemiladuecento/00) euro anno + IVA per il periodo di gestione Settembre 2025-settembre 2026 e 12.000,00 (dodicimila/00) euro/anno + IVA per i successivi due anni scolastici, sarà a carico dell'I.A. e verrà detratto con cadenza mensile dall'importo di fatturazione emesso dall'I.A.

Art. 43 - Norme di corretta igiene della produzione

L'I.A. nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'I.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle GMP (Norme di Buona Produzione) e deve garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale.

L'I.A. deve garantire adeguate tempistiche di cottura in modo da avvicinare il più possibile la stessa all'orario di consumo e l'A.C. definisce, come di seguito indicato, alcuni massimali temporali, ovvero un tempo massimo, distinto per categorie di preparazioni, relativo allo stazionamento dei pasti nei box isotermitici prima del trasporto:

- primi piatti asciutti, 15';
- minestre, passati e vellutate, 30';
- secondi piatti bagnati (con aggiunta di liquidi in cottura) 30';
- secondi piatti asciutti (gratinati, impanati, ecc.) 15';
- piatti freddi (formaggi/contorni/pesto) 15'.

Quanto sopra per incrementare la gradibilità e garantire maggiormente il mantenimento della temperatura controllata evitando il disallineamento dai range normativi.

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

contaminazioni crociate;

- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale, mantenere unghie non ricoperte da smalto e indossare indumenti e copricapo sempre puliti e ordinati;
- Il personale non deve indossare anelli (tranne la fede nuziale) e monili in genere durante il servizio;
- Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- Il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarne sui tavoli;
- Il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- verificare che siano esposti nei refettori il menu aggiornato con l'evidenza delle eventuali sostanze allergeniche presenti e la segnalazione dei prodotti utilizzati per la composizione dei piatti (es: Commercio Equo e Solidale, agricoltura biologica, MSC, lotta integrata);
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri, sostegno per bicchieri (ove richiesto), brocche con coperchio da riempirsi con acqua potabile della rete idrica cittadina;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e provvedere a darne evidenza mantenendo il test della suddetta taratura per tutta la durata della distribuzione (pasto campione);
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menu base;
- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva; il condimento (pesto, pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni e alla taratura effettuata, salvo diversa indicazione e richiesta di porzioni ridotte da parte dell'insegnante o dell'Ufficio Controllo del Servizio di Ristorazione, distribuendo successivamente a richiesta e solo dietro approvazione dell'insegnante ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli in acciaio inox, sui quali vengono posti i box isotermitici con gli alimenti;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

- la distribuzione della seconda portata deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare la prima e dopo la relativa sparcchiatura, salvo diverse indicazioni suggerite dall'Ufficio Territoriale del Servizio di Ristorazione o dalle insegnanti;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'A.C.;
- l'acqua ed il pane devono essere messi in tavola prima dell'inizio del pranzo;
- in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- per i casi di utilizzo di acqua minerale, le bottiglie PET integre e sigillate devono essere conservate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione.

Art. 44 - Conservazione del pasto test

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 100 g ciascuna delle preparazioni gastronomiche del pasto della giornata, riporle in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa con indicazione della data di preparazione e conservarli in frigorifero a 0°/+4°C per le 72 ore successive; il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:
- pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata;
- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondo piatto:
- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- preparazioni dietetiche particolari;
- pane: campioni sul prodotto tal quale;
- frutta: campioni sul prodotto tal quale;
- merenda: campioni sul prodotto tal quale;
- dessert: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 45 - Divieto di riciclo dei pasti

È vietata ogni forma di riciclo dei pasti per gli utenti, preparati nei giorni antecedenti al consumo.

TITOLO V - GESTIONE DEL MENU E DELLE DIETE

Art. 46 – Informazione agli utenti e diffusione del menu

L'I.A. deve garantire, in base a quanto offerto nel progetto di gara, un'informazione puntuale agli utenti (alunni, insegnanti, famiglie) relativamente ai menu in atto, alle ricette utilizzate



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

con la valorizzazione calorica e dei nutrienti, all'origine e provenienza delle materie prime. L'I.A. nel momento dell'entrata in vigore del menu stagionale, è tenuta a provvedere alla stampa periodica dei menu in lingua italiana, comprensivo delle informazioni necessarie per la conoscenza del servizio offerto, in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti per ogni tipologia gestionale.

L'I.A., secondo bozze fornite dall'A.C., provvede alla stampa di opuscoli, in formati personalizzati da concordare con l'I.A., nonché alla consegna alle singole scuole servite, concordando modalità e tempi di consegna con gli uffici preposti dell'A.C.

L'I.A. deve altresì provvedere alla stampa di un menu formato A3 plastificato da affiggere presso ogni sede scolastica con indicazione delle sostanze allergeniche presenti in ogni preparazione somministrata.

Art. 47 - Articolazione del menu e composizione dei pasti

L'articolazione stagionale dei menu e la composizione dei pasti, dovranno seguire le indicazioni dell'ATS Bergamo presenti in Allegato.

Durante l'appalto potranno essere richieste dall'A.C., anche sulla base di indicazioni fornite dall'I.A. e dalla Commissione Mensa, modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù a parità qualitative e quantitative dal punto di vista nutrizionale e merceologico della forniture quindi senza maggiorazione di costo per l'A.C.

Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel Manuale di Autocontrollo dell'I.A.

Per le diete giustificate da motivazioni etico-religiose, per le diete in bianco e per pasto sostitutivo in occasione di gite scolastiche, la ditta dovrà attenersi alle indicazioni ATS inserite nel Manuale d'uso per la ristorazione scolastica allegato al presente capitolato.

La dieta in bianco potrà avere una durata massima di 3 (tre) giorni oltre i quali è richiesto certificato medico.

Nella composizione del pasto deve essere sempre presente la frutta che non può essere sostituita neanche saltuariamente dal dessert. In caso di imprevisti l'I.A. appaltatrice si impegna a fornire un pasto sostitutivo, anche freddo, concordato con l'ATS.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- alterazioni del pasto durante il trasporto.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione alle Direzioni scolastiche e all'Ufficio preposto dell'A.C. per indicare le soluzioni alternative, che dovranno comunque essere approvate dall'ATS territoriale, opportunamente informata dalla ditta stessa.

L'I.A. deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

I menù scolastici sono elaborati secondo i principi di un'alimentazione bilanciata nell'apporto di nutrienti e adeguata da un punto di vista calorico; essi sono strutturati per settimane e differenziati secondo una stagionalità specifica anche per i contorni e per la frutta. Per tale motivo, ma soprattutto per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare in età evolutiva, finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali, è necessario che il menù sia unico e non preveda alcun tipo di alternativa se non in casi di diete per situazioni speciali (allergie e intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici, stati



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici).

L'A.C., in occasione delle festività e di altre ricorrenze particolari, richiede la preparazione dei menu particolari legati ai prodotti e piatti tipici del territorio.

Per quanto riguarda le diete per motivi etico-religiosi e culturali, si riporta quanto scritto nelle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute: "Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico- religiose o culturali; tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori."

Art. 48 - Variazioni del menu

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C.

Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall'I.A., concordate e autorizzate dall'A.C. e comunicate a cura della stessa I.A. alle utenze interessate.

L'I.A. può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione all'A.C. per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
- avaria delle strutture di termo-conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una inadeguatezza sotto il profilo igienico- sanitario.

L'I.A., una volta ottenuta l'autorizzazione delle variazioni del menu dall'A.C. deve provvedere all'adeguata comunicazione presso sedi di ristorazione interessate tramite affissione di cartelli informativi (avvisi), per garantire la necessaria informazione.

L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante non gradimento delle preparazioni gastronomiche da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti quali carenze del proprio personale, guasti alle attrezzature, ecc.

Per eventuali variazioni effettuate arbitrariamente dall'I.A. e per variazioni non concordate con L'A.C., verrà applicata la penalità previste nel presente CT.

L'A.C. potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi e in via sperimentale, proposte di menu alternativi con modalità da concordare all'atto delle sperimentazioni così come l'individuazione delle scuole.

Art. 49 - Regimi dietetici speciali e alternativi

L'elaborazione e la preparazione dei regimi dietetici speciali e alternativi (sanitari, etnico-religiosi) necessari per il servizio, è a carico dell'I.A. mediante un Cuoco qualificato e sotto il controllo di un Dietista/Biologo Nutrizionista.

La preparazione di suddetti menu a regime dietetico speciale e alternativo (sanitari, etnico- religiosi) andrà preparata necessariamente in un angolo cottura dedicato.

L'I.A. è tenuta altresì ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere appetibili e non ripetitive le preparazioni dietetiche e a ridurre al minimo le variazioni rispetto al menu. I pasti dei regimi dietetici devono essere preparati in vaschette monoporzioni identificate



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

termosaldate in materiale plastico, veicolate in idoneo contenitore isotermico in grado di mantenere condizioni ottimali sotto il profilo termico e sensoriale; i pasti potranno essere preparati sia in legume fresco-caldo che fresco-refrigerato secondo il sistema “cook chill”, previa descrizione del processo di produzione e rigenerazione.

Anche per questi pasti deve essere garantita la presenza del “pasto test” sia presso il Centro Cottura che presso la Cucina, da conservare a 0°C/+4°C per 72 ore e da sottoporre ad analisi presso laboratorio accreditato in caso di necessità.

L’I.A. deve provvedere alla fornitura di un Kit composto da una siringa di adrenalina autoiniettabile per ogni utente affetto da allergia con rischio di anafilassi per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico, previa verifica della scadenza di quello già in dotazione.

Art. 50 - Diete leggere

L’I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete leggere. Tale dieta non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 72 ore; deve essere richiesta entro le ore 9,15 dello stesso giorno; è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano, un secondo (carne bianca o pesce al forno), un contorno (patate o carote lessate e condite con olio extravergine di oliva) pane a richiesta, frutta (mela o banana), salvo diverse necessità o restrizioni alimentari.

Art. 51 - Pasto scorta e cestino da viaggio

Al verificarsi di particolari situazioni, l’A.C. si riserva la facoltà di garantire il servizio di ristorazione attraverso forme di pasto alternative, quali ad esempio il pasto scorta e il cestino da viaggio.

L’I.A. si impegna a mettere a disposizione, al medesimo prezzo di aggiudicazione, la fornitura di pasto scorta e cestino viaggio per ogni utente da utilizzare in situazioni di emergenza o durante le gite, ovvero ove temporaneamente la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menu base.

L’I.A. è tenuta a verificare che gli alimenti costituenti i pasti alternativi siano correttamente conservati, disponibili e corrispondenti al numero degli utenti fruitori del servizio, con shelf life adeguata e comunque sottoposti a turn over in scadenza di perdita delle caratteristiche di qualità e sicurezza.

La composizione dei pasti scorta e dei cestini da viaggio sono le medesime e comprendono:

- n°2 panini da 50 g con prosciutto cotto e formaggio semi stagionato a fette;
- un frutto fresco o un dessert o un dolce non deperibile confezionato;
- 1 bottiglietta di acqua PET ½ l;
- un tovagliolo di carta.

In casi particolari in cui si garantiscano condizioni di temperatura adeguate, può essere prevista la sostituzione dei 2 panini con un piatto freddo gastronomico (es. insalata di riso o pasta, insalatone miste) da condividere con l’A.C.

I pasti alternativi possono essere prodotti previa prenotazione, da effettuarsi almeno 48 ore prima del giorno del consumo, confezionati in sacchetti individuali di carta per alimenti, riposti in box isotermici sino al momento della consegna alle sedi concordate con l’A.C.

Art. 52 - Metodologie relative alla preparazione dei pasti

La preparazione e la cottura alimentare per le mense della scuola primaria e secondaria di



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

primo grado devono avvenire esclusivamente presso il centro di cottura indicato dalla ditta in sede di gara e per la scuola dell'infanzia presso il centro di cottura annesso alla scuola stessa.

La preparazione e la cottura devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche qualitative e di sicurezza degli alimenti, secondo i requisiti di legge.

Le derrate e le bevande dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica previsti negli Allegati specifici del presente CT.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti, ed essere chiaramente indicati mediante idonea segnaletica riportante la dicitura "Derrate Appalto Comune di Romano di Lombardia".

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti disposizioni di legge e nel rispetto delle norme di buona fabbricazione;

Devono inoltre essere seguite nella preparazione le precise indicazioni qui di seguito descritte:

- per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n.2 ricambi di acqua; nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura tra 0° /+ 4°C;
- il porzionamento delle carni crude dovrà essere effettuato nella stessa giornata in cui viene consumata o nel giorno precedente il consumo;
- le operazioni di impanatura e condimento devono essere effettuate immediatamente prima della cottura;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno stesso del servizio;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovranno essere effettuati nelle ore antecedenti al consumo ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente la loro cottura;
- il porzionamento di salumi e formaggi deve essere effettuato il medesimo giorno della somministrazione;
- la frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio e igienizzazione; per gli alunni della scuola dell'Infanzia la frutta dovrà essere distribuita già sbucciata.
- tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno di distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione nel giorno precedente purché vengano subito dopo raffreddate con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, successivamente poste in recipienti idonei, e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C/+4°C;
- le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura > 60°C al cuore del prodotto;
- per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

consumo del pasto;

- il condimento della pasta deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei plessi di distribuzione; il risotto deve essere accompagnato da brodo in modo da poter correggerne la consistenza al momento del consumo.

Art. 53 - Temperature del processo produttivo e distributivo

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge vigente per quanto concerne il processo produttivo, di veicolazione e distribuzione degli alimenti agli utenti.

Tutti gli alimenti deperibili dovranno essere mantenuti a temperatura controllata sino al momento della somministrazione agli utenti, con particolare riferimento agli alimenti cotti da consumarsi caldi (60°C-65°C al cuore), agli alimenti cotti da consumarsi freddi (5°C- 10°C al cuore), agli alimenti da consumarsi freddi (4°C-6°C al cuore) e agli eventuali componenti deperibili del pasto scorta e del cestino da viaggio (5°C-10°C al cuore).

TITOLO VI - PRENOTAZIONE, CONSERVAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 54 – Metodi di prenotazione e ordinazione dei pasti

L'I.A. è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti comprensivi dei regimi dietetici particolari esclusivamente da personale espressamente indicato per iscritto dall'A.C., nello specifico:

- personale del Servizio Ristorazione;
- personale scolastico statale e comunale indicato dal Servizio di Ristorazione.

L'I.A. è tenuta, per tutte le forniture pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, ad aggiornare giornalmente il software messo a disposizione via Internet dall'A.C., relativamente al numero dei pasti effettivamente forniti per ogni sede di Ristorazione, con le modalità concordate nella fase di avvio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità previste nel presente CT.

Le comunicazioni all'I.A., relative alle prenotazioni da parte delle sedi di ristorazione, dovranno essere effettuate per via telefonica, posta elettronica, fax o attraverso procedura informatica in fase di progettazione, con le seguenti modalità:

Pasti pronti prodotti e distribuiti nella Cucina: l'I.A. è tenuta ad effettuare una previsione numerica settimanale dei pasti e dei regimi dietetici particolari in accordo con L'A.C., in base al numero delle presenze comunicate dalle Scuole.

Le variazioni del numero di presenze giornaliere devono essere comunicate dalla scuola e/o da personale dell'A.C. all'I.A. entro le ore 9,15 della giornata di servizio.

L'I.A. è tenuta a verificare e registrare giornalmente la corrispondenza tra i pasti ordinati ed i pasti corrispondenti agli utenti presenti nel refettorio (pasti effettivi) e a comunicare all'A.C. le discrepanze eventualmente rilevate.

L'I.A. è altresì tenuta a registrare le eventuali giacenze derivanti da non corrispondenza tra pasti ordinati e pasti effettivi in apposito modulo predisposto dal servizio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità previste nel presente CT. Pasti pronti prodotti e veicolati dal Centro Cottura: i pasti pronti veicolati devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dell'ordinativo giornaliero, comunicato dalla scuola all'istessa I.A.

Le variazioni del numero di presenze giornaliere devono essere comunicate dalla scuola e/o da personale dell'A.C. all'I.A. entro le ore 9,30 della giornata di servizio.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Art. 55 - Tracciabilità della consegna dei pasti

L'I.A. dovrà garantire con proprio personale qualificato la gestione del servizio di trasporto. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio l'I.A. emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Presso la scuola dell'infanzia statale il pranzo deve essere preparato in espreso in legame fresco-caldo e distribuito all'ora stabilita, salvo quando previsto da preparazioni specifiche.

Art. 56 - Piano dei trasporti e requisiti logistici

Il piano dei trasporti per la consegna dei pasti pronti veicolati da consumare presso le strutture presentato in fase di offerta deve essere elaborato in modo tale da mostrare che l'orario di consegna nella singola struttura non sia antecedente i 30 (trenta) minuti rispetto all'orario di servizio. L'A.C. effettuerà specifici controlli al fine di verificare il rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica di gara.

Eventuali variazioni e/o integrazioni dello stesso devono essere preventivamente comunicate e concordate con l'A.C. e comunque, entro l'avvio del servizio, l'I.A. deve fornire un piano dei trasporti contenente distanze e tempi di consegna, tipologia/numero/alimentazione/targhe degli automezzi utilizzati per il trasporto.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere a basso impatto ambientale e più precisamente con alimentazione superiore ad euro 4; devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto in regime isotermico ai sensi delle leggi vigenti ed adibiti esclusivamente a trasporto di alimenti confezionati.

Le modalità di espletamento del piano devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze, pertanto gli autisti devono essere dotati di telefoni cellulari strumenti in grado di garantire la comunicazione in ogni circostanza.

E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere ogni settimana alla sanificazione del vano di carico che deve essere rivestito di materiale impermeabile e lavabile ed al lavaggio esterno periodico, al fine di garantire condizioni igieniche interne conformi ed esterne di decoro durante il percorso nel territorio comunale.

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro vuoti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto previsto in sede di offerta di gara.

Il personale addetto al trasporto deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'A.C. e dell'utenza, nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti presenti dalla normativa vigente.

Art. 57 - Contenitori per la veicolazione dei pasti

I pasti devono essere trasportati con appositi contenitori multiporzione con coperchio a tenuta per i pasti ordinari (acciaio inox, policarbonato, polisulfonato) e con apposite vaschette monouso monoporzionamento termosigillate per le diete speciali (cartoncino politenato). Tutti i pasti devono essere alloggiati all'interno di box isotermici identificati e suddivisi per ogni singolo refettorio (nome scuola, numero pasti ordinari, numero diete speciali), al fine di garantire il rispetto dei parametri termici, igienici e di tracciabilità durante il legame fresco-caldo e fresco-refrigerato sino al momento della consegna e del servizio.

Tutti i MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) devono possedere



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

dichiarazione di conformità ai sensi delle leggi vigenti, messe a disposizione dell'A.C. L'A.C. si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che delle bacinelle a contatto diretto con gli alimenti, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

L'I.A. è tenuta a sostituire prontamente tutti i contenitori tutti i manufatti ammalorati.

Le diete devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldato conservata in contenitori isotermeici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario.

Le diete potranno essere richieste in legume fresco-refrigerato secondo il sistema "cook chill" previa condivisione con 'A.C.

Per i menu etico religiosi, qualora richiesti in numero elevato, possono essere confezionati in contenitori multiporzione, fermo restando l'attività di "spunta" sull'apposito modulo mensile.

I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge devono essere muniti di coperchio.

Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Per la consegna di pasti in sedi di ristorazione site in edifici pubblici soggetti a particolari permessi di transito, l'I.A. deve fornire copia del libretto di circolazione all'A.C. per l'autorizzazione all'accesso e/o a brevi soste in zone con viabilità ridotta o vietata, l'I.A. è tenuta a richiedere la possibilità di accesso a tali zone presentando richiesta, corredata dell'elenco degli automezzi impiegati per il trasporto e copia dei libretti di circolazione, agli Uffici competenti per gli adempimenti di competenza e il rilascio delle relative autorizzazioni. Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'I.A. deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 58 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente sui documenti di trasporto, devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei pasti e degli alimenti serviti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Per i pasti pronti veicolati, l'I.A. per ciascuna sede di ristorazione, deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'I.A. e l'originale inoltrata ai competenti uffici dell'A.C.

TITOLO VII - NORME PER SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 59 - Norme e modalità per la somministrazione

L'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il servizio di distribuzione dovrà essere svolto con proprio personale debitamente formato secondo quanto indicato in fase d'offerta come numero, mansioni e piano dei trasporti.

Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

distribuzione con conseguente disservizio per l'utenza, l'A.C. potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo mediante l'utilizzo di stoviglie e posate lavabili e riutilizzabili, tovaglioli a perdere in numero sufficiente per ogni commensale.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà tenere ben distinte e mantenere la giusta distanza temporale tra le operazioni di distribuzione e quelle di riordino/pulizia, in modo da evitare contaminazioni crociate.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere all'aggiunta di condimenti (es: sughi, brodi, formaggio, olio aceto, sale) in loco secondo le modalità preventivamente definite.

Nella scuola dell'Infanzia statale dovranno essere distribuite frutta già sbucciata e carni pretagliate.

L'I.A. deve provvedere, al termine del servizio, al riassetto e sanificazione dei locali e degli arredi dei refettori.

Art. 60 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'I.A. preposto alla distribuzione dei pasti deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate all'A.C. prima dell'avvio del servizio, in modo da stabilire la corrispondenza adeguata tra le grammature al crudo e al netto degli scarti e le porzioni servite a cotto.

La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche; a tal fine gli addetti, prima di procedere con la distribuzione, devono predisporre un piatto campione a cui attenersi.

Art. 61 – Stoviglie ed accessori per il servizio

Per l'esecuzione del servizio l'I.A. dovrà utilizzare stoviglie e accessori (es: piatti, bicchieri, posate, tovaglie, carta, sacchetti) riutilizzabili, le cui caratteristiche tecniche devono essere presentate dall'I.A. nel progetto di gara.

TITOLO VIII - SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 62 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, prodotti igienizzanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'I.A. 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 e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e igienizzanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

produttrici.

Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 21/09) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs.174/00 e al DPR 392/98.

Tutti i prodotti disponibili in commercio devono essere provvisti di certificazione ECOLABEL; in mancanza di tale certificazione, deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

L'elenco e le schede tecniche/di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 del DPR 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

Tutti i materiali utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili (es: spugne, panni, mop, ecc.) devono essere idonei per uso alimentare (es: microfibra, altri tessuti plastici inerti), sanificati con prodotti idonei e sostituiti in caso di usura; è vietato l'uso di materiali metallici che possano rilasciare frammenti pericolosi sulle attrezzature e negli alimenti.

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

L'I.A. deve provvedere ad effettuare in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico accurata pulizia dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (copri lampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.)

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente CT gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito ad eventuali lavori strutturali organizzati presso i locali della ristorazione.

Art. 64 - 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 le cucine e i magazzini dell'I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 65 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali dispensa e degli spogliatoi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio per le scuole Comunali.
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati al personale dell'I.A.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla



preparazione degli alimenti.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

Art. 66 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente, in appositi armadi o locali adibiti ad uso esclusivo. Gli armadi debbono essere chiusi a chiave.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 67 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente sanificati e riforniti di dispenser per l'erogazione di sapone liquido, carta asciugamani e carta igienica.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalle norme vigenti e nello specifico devono essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto” in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale.

L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Art. 68 - Requisiti degli imballaggi

A riguardo degli imballaggi secondari e terziari vige l'obbligo dell'avvio al recupero nel rispetto della vigente normativa e delle relative ordinanze sindacali. In tal senso l'I.A. deve adottare un sistema di avvio al recupero o attraverso il gestore del servizio pubblico nelle forme che lo stesso potrà eventualmente porre in essere o attraverso contratti privatistici rivolti a tale scopo.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV “Rifiuti” del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., come più precisamente indicato al punto 5.3.6. dell'Al. 1 al DM 25/07/2011 (c.d. C.A.M.).

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%; a tale proposito l'I.A. si impegna ad acquistare:

- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.



Art. 69 - Riduzione e gestione dei rifiuti

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'I.A. e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati dall'Azienda Multiservizi e Igiene Urbana sulla pubblica via negli orari indicati regolati da apposita ordinanza.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatole prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A., così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

Eventuali richieste di avvicinamento di cassonetti alla sede di ristorazione devono essere concordate con AMIU e gli oneri relativi si intendono posti a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto ivi compresi sacchetti in materiale biodegradabile e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dall'A.C. in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nelle scuole, conferire in Raccolta Differenziata i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte dell'A.C. attraverso:

- l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto;
- la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti;
- il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.).

Nelle sedi scolastiche, ove sono prodotti grandi quantitativi di rifiuti, al fine di evitare problemi legati al sollevamento dei carichi, alla sicurezza in generale e all'insudiciamento dei percorsi utilizzati per il conferimento degli stessi, l'I.A. deve dotare gli operatori, di attrezzatura idonea all'uso (es: carrelli).

L'I.A. è assoggettata all'obbligo del pagamento dei tributi locali inerenti lo smaltimento dei rifiuti limitatamente alle aree destinate alla produzione ed al consumo dei pasti.

Art. 70 - Prevenzione e lotta contro gli infestanti

L'I.A. è tenuta a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva (roditori micro mammiferi, insetti striscianti e alati) oltre al relativo monitoraggio



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le cucine e in tutti i locali di distribuzione e consumo, comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia all'A.C. prima dell'avvio del servizio.

L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio e a dare comunicazione all'A.C. dell'avvenuto intervento entro una settimana lavorativa; nei casi di infestazione manifesta l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

Nell'ambito degli interventi è necessario provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature fly-killer presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione. L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare all'A.C. prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento.

TITOLO IX - PREVENZIONE, SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

Art. 71 - Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D.lgs.81/08.

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/08.

L'A.C., ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/08, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*) allegato alla documentazione di gara, nel quale sono riportate le misure che l'I.A. deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'I.A. con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D.lgs. 81/08 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'I.A. (appaltatrice o subappaltatrice) deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'I.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'A.C. oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 ss.mm.ii. per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'A.C. o del personale da questo incaricato.

Art. 72 - Impiego di utenze energetiche

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'I.A.

Art. 73 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'I.A. deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 74 - Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.lgs. 81/08 l'I.A. deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza e tutela della salute dei lavoratori che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio in oggetto.

Fermo restando l'obbligo da parte dell'I.A. di istituire il SPP (Servizio di Prevenzione e Protezione), di elaborare la valutazione preliminare dei rischi contestualmente all'inizio dell'attività, di elaborare il DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) entro 90 (novanta) giorni dal suddetto inizio e di contribuire alla stesura del DUVRI redatto a cura dell'A.C., resta immutato l'obbligo per l'I.A. di provvedere all'attuazione delle misure necessarie a ridurre al minimo i rischi lavorativi, con i seguenti adempimenti inclusi negli oneri della sicurezza:

- informazione, formazione e aggiornamento del personale in materia di sicurezza (tutti i lavoratori, preposto, addetti emergenza-evacuazione e primo soccorso);
- DPI (calzature, guanti, davantini, mascherine, occhiali, indumenti antifreddo, ecc.);
- cartellonistica di segnalazione;
- dispositivi antincendio e relativi controlli, revisioni e manutenzione;
- cassette di pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- aggiornamento dei documenti inerenti la sicurezza, sopralluoghi, riunione periodica, prova annuale di emergenza evacuazione.

I suddetti oneri della sicurezza devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Art. 75 - Dispositivi di Protezione Individuale

L'I.A. deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore, **in relazione alla porzione di servizio subappaltabile**, l'impiego dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D.lgs. 81/08, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici all'A.C.

Art. 76 - Controllo della salute degli addetti

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Art. 77 - Referenti della sicurezza

L'A.C. comunica il nominativo del proprio RSPP e parimenti l'I.A. deve comunicare all'A.C. il nominativo del proprio RSPP e quello del Preposto per le strutture operative, al fine di consentire un costante allineamento dei requisiti di legge operativi e documentali, anche di fronte all'Autorità Competente.

Art. 78 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi

L'I.A., prima dell'inizio delle attività, deve effettuare eseguire, unitamente al rappresentante dell'A.C., un approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio (Cucina della Scuola dell'Infanzia statale, refettori), al fine di:

- sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto ed avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- integrare, ove ritenuto opportuno, il DUVRI elaborato dall'A.C. indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi deve essere allegato al DUVRI e diventerà parte integrante del contratto stipulato tra le Parti.

Art. 79 - Piano di emergenza evacuazione

L'I.A., per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve predisporre un piano di emergenza evacuazione dai luoghi di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura e sarà necessario adeguare la propria documentazione con quanto stabilito dai piani protezione civili interni di ogni struttura.

TITOLO X - SUPERVISIONE E CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

Art. 80 - Disposizioni generali

L'I.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione (Autorità Competente, A.C. ovvero suoi incaricati, Commissione Mensa).

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dall'A.C. e all'occorrenza apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Art. 81 - Individuazione del DEC e controlli sull'esecuzione del servizio

La A.C. individua il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.

Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 114 del D.lgs. 36/2023 ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

mansioni previste.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà dell'A.C. effettuare periodicamente e senza preavviso, controlli sulla conformità del servizio sotto il profilo qualitativo e della sicurezza alimentare, al fine di verificare la rispondenza del servizio erogato dall'I.A. ai requisiti di legge ed alle prescrizioni contrattuali del CT.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. ed ai relativi organismi preposti al controllo in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione e consumo.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti e tracciati mediante appositi verbali/report; in caso di assenza del Direttore dell'I.A. durante il controllo, l'A.C. effettuerà ugualmente la propria attività e l'I.A. non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

È altresì facoltà dell'A.C.:

- effettuare gli audit previsti nel piano delle verifiche ispettive interne e al fine di monitorare il processo di miglioramento del Sistema Qualità;
- individuare annualmente indicatori di processo ritenuti significativi per il proprio Sistema Qualità;
- richiedere evidenza documentale degli esiti delle verifiche di certificazione aziendale e delle azioni correttive adottate per il superamento di eventuali non conformità e/o osservazioni.

Art. 82 - Organismi preposti al controllo dell'A.C.

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo autorizzati dall'A.C. e identificati con apposito cartellino di riconoscimento sono:

- il personale incaricato dall'A.C. e in particolare il RUP e il DEC o loro delegati;
- le strutture specializzate incaricate dall'A.C.;
- i referenti delle Associazioni dei Consumatori, se presenti, previo accordo con l'A.C.;
- i membri della Commissione mensa.

La commissione mensa può effettuare visite e controlli presso il Centro Cottura e la Cucina di proprietà comunale, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento Comunale e di ogni eventuale successiva modificazione.

I rappresentanti della Commissione Mensa sono tenuti alla mera osservazione di quanto indicato dal regolamento e devono essere informati e formati a cura dell'A.C. sui fondamenti in materia di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro.

È fatto assoluto divieto alla Commissione di intervenire a qualsiasi titolo sul personale alle dipendenze dell'I.A. limitandosi invece a riferire

I membri della Commissione riferiranno all'Ufficio preposto dell'A.C. che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dall'A.C. idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nelle strutture produttive e distributive.

L'A.C. potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A.

Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli Organismi incaricati dall'A.C.

L'A.C. potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art 83 - Blocco delle derrate

Qualora si verificano non conformità gravi a carico delle materie prime o dei prodotti finiti serviti (di natura qualitativa, microbiologica, corpi estranei, etichettatura, rintracciabilità) sul prodotto, l'I.A. è tenuta ad intraprendere le azioni correttive o di allerta del caso, ai sensi della normativa vigente come OSA (blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione identificata in frigorifero), dando evidenza all'A.C. del procedimento intrapreso internamente e, quando il caso lo necessita, anche verso l'Autorità Competente.

Se la non conformità determina la sospensione precauzionale o il blocco del prodotto, l'I.A. deve predisporre una immediata sostituzione con un prodotto alternativo e disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza all'A.C. del procedimento attuato.

Art. 84 - Contestazioni a seguito di controlli

L'A.C., qualora riscontri anomalie o non conformità a seguito dei controlli effettuati, potrà:

- segnalare per iscritto mediante e-mail l'anomalia all'I.A. chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal CT;
- contestare per iscritto mediante PEC l'anomalia all'I.A. applicando le sanzioni previste dal CT.

L'I.A. in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

L'I.A., in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC le relative controdeduzioni.

Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora l'A.C. non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art. 85 - Verifica della soddisfazione degli utenti

L'I.A., come previsto dalla norma ISO 9001 dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione semestrale della soddisfazione degli utenti, dandone riscontro all'A.C., al fine di individuare eventuali azioni correttive e/o di miglioramento finalizzate a implementare la qualità oggettiva e percepita del servizio.

All'avvio dell'anno scolastico l'I.A. deve inviare una programmazione che individui sedi, tempi e modalità di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti.

Il sistema di monitoraggio dovrà essere sviluppato sulla piattaforma SW utilizzata dall'A.C. per la prenotazione dei pasti ed altre attività inerenti il servizio, in coerenza con le iniziative di controllo e monitoraggio della "customer satisfaction" attuate direttamente dall'A.C.

Art. 86 - Mancato rispetto delle Norme della Serie ISO 9000

Qualora l'I.A. dovesse disattendere i requisiti delle norme ISO/BS di cui ha evidenziato il possesso dei certificati in fase di gara, oltre alle penalità previste nel presente CT, L'A.C. si riserva di segnalare le non conformità rilevate agli Enti di Certificazione.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

TITOLO XI - PENALITÀ

Art. 87 - Tipologia e valore delle penalità

L'I.A., nell'esecuzione del servizio in oggetto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, ai requisiti del presente CT, ai regolamenti concernenti l'erogazione di servizi pubblici ed ai requisiti contenuti nelle norme ISO/BS di cui ha evidenziato il possesso dei certificati in fase di gara.

Nel caso in cui la supervisione ed il controllo della conformità del servizio mettessero in evidenza situazioni di non conformità di varia natura e livello, l'A.C. applicherà le seguenti penalità:

Penale €	Tipologia di Non Conformità
1.000,00	Per la difformità dei piatti/alimenti serviti rispetto a quelli previsti e approvati nel menu giornaliero e/o stagionale
500,00	Per il mancato rispetto delle grammature del singolo piatto stabilite da ATS Bergamo
1.000,00	Per ogni derrata non conforme ai requisiti merceologici stabiliti da ATS Bergamo
1.000,00	Per le derrate non conformi ai criteri microbiologici e ai limiti di accettabilità stabiliti dal CEIRSA
1.000,00	Per il ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nella singola derrata o piatto
2.000,00	Per la mancata conservazione dei campioni interni (pasta test)
3.000,00	Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto degli alimenti, la distribuzione dei pasti
1.000,00	Per ogni prodotto privo di etichettatura o avente etichettatura non conforme alle leggi vigenti
3.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto o in cattivo stato di conservazione rinvenuto nei frigoriferi o nel magazzino
1.000,00	Per ogni ritardo di inizio servizio superiore a 15 minuti rispetto agli orari prefissati
1.000,00	Per il mancato rispetto delle temperature di trasporto, conservazione, somministrazione del singolo prodotto o piatto
2.000,00	Per ogni carenza igienico-sanitaria degli ambienti di preparazione, conservazione, somministrazione
1.000,00	Per ciascuna infrazione verificata sul programma di manutenzione e/o sanificazione e/o disinfestazione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel CT
1.000,00	Per la mancata applicazione delle procedure previste nel Piano HACCP/Autocontrollo Igienico e/o della procedura di rintracciabilità
2.000,00	Per la carenza di personale durante il servizio
1.000,00	Per il mancato rispetto delle disposizioni in materia di informazione, formazione e qualifica del personale e assegnazione dei DPI
1.000,00	Per il mancato rispetto dei requisiti delle norme ISO/BS di cui ha evidenziato il possesso dei certificati in fase di gara



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

5.000,00	Per intervenuta o presente assenza di un angolo cottura dedicato e attrezzato ad evitare contaminazione nella realizzazione e preparazione di diete speciali
300,00	Per ogni giorno di ritardo successivo ai 5 giorni lavorativi nella risposta alle comunicazioni ricevute dall'A.C.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, ovvero alla prevenzione del rischio da comportamenti fraudolenti e del rischio per la sicurezza alimentare e la tutela della salute degli utenti, contrastando la reiterazione delle non conformità.

Nel caso in cui tali violazioni oppure altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, L'A.C. si riserva di applicare ulteriori penalità previste nel presente CT.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile a insindacabile giudizio dell'A.C. in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso in cui la non conformità riguardi più strutture, la cifra prevista per la penalità previste nel presente CT stessa viene moltiplicata per il numero dei siti nei quali si è verificata.

Nel corso del procedimento di applicazione delle penalità previste nel presente CT, l'A.C. si riserva la facoltà, con atto motivato e previa comunicazione scritta all'I.A. di:

- riclassificare la tipologia delle non conformità rilevate e/o ridurre del 50% l'importo delle penalità previste nel presente CT in considerazione di ulteriori elementi emersi dell'efficacia del correttivo apportato;
- applicare le penalità previste nel presente CT previste valutandone la gravità e conseguentemente graduando l'importo delle stesse, ove previsto.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Art. 88 - Applicazione delle penalità

I rilievi inerenti le non conformità di servizi previsti nel presente CT sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e poi confermati per iscritto entro 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento, ovvero resi disponibili mediante procedura informatica condivisa con gli applicativi informatici adottati dall'A.C.

Nei casi in cui L'A.C. riscontri successivamente la violazione degli obblighi, comunica all'I.A. le non conformità rilevate, per iscritto entro 2 (due) giorni lavorativi dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta.

Le non conformità di cui ai precedenti commi saranno successivamente notificate tramite PEC e l'I.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, sarà assunto dall'A.C. e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa.

L'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità previste nel presente CT, verrà introitato secondo le modalità meglio specificate all'art. 90 "Pagamento dei pasti".

L'A.C. si riserva di pubblicare on-line, sul sito istituzionale, l'elenco dettagliato delle penali



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

comminate alle singole I.A.

I controlli di cui ai precedenti articoli saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno effettuati in tutti i plessi dove è operante il servizio.

TITOLO XII - PREZZO DEL SERVIZIO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Art. 89 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A., sulla base delle diverse tipologie di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato.

Art. 90 - Pagamento dei pasti

L'I.A. deve emettere all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate, per il servizio di ristorazione scolastica, sulla base del prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di pasto.

Le fatture devono riportare il quantitativo dei pasti e/o dei cestini forniti nel mese di riferimento suddiviso per tipologia di utente (adulto e bambino) con indicazione della scuola fruitrice del servizio.

Il prezzo dei cestini da viaggio/piatti freddi previsti dagli artt. 15 "Interruzione del servizio" e 40 "Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio" è determinato nella misura dell'80% del prezzo di aggiudicazione.

L'A.C. può richiedere l'emissione di una fattura per ogni singola scuola o per gruppi omogenei (ad esempio stesso ordine di scuole e stessa forma gestionale), fermo restando il vincolo di dettagliare i dati come sopra indicato. Le modalità di fatturazione saranno comunicate all'I.A. prima dell'inizio del servizio.

Le fatture saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Le fatture dovranno essere trasmesse al codice unico dell'Ufficio XMRWNK ed essere correttamente intestate a: Comune di Romano di Lombardia - Ufficio Servizi Scolastici - Piazza Giuseppe Longhi Sindaco 5 - 24058 Romano di Lombardia (BG).

Si stabilisce sin d'ora che L'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., della mancata fornitura di prodotti a filiera offerti quali miglioramento dello standard minimo, del rimborso di spese, del pagamento di penalità previste nel presente CT, dei corrispettivi per i centri di produzione pasti di proprietà comunale e per i pasti prodotti per terzi, nonché dei rimborsi concessi all'utenza, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

L'A.C. non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C.

L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 136/10 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e,



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della suddetta Legge, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

In particolare, i pagamenti destinati ai dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi.

L'I.A. si impegna a comunicare, entro 7 (sette) giorni all'A.C., eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge 136/10 e s.m.i.

Art. 91 - Cessione del credito

È consentita la cessione del credito già maturato, purché la stessa sia stata regolarmente notificata all'A.C. e dalla stessa accettata.

Art. 92 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all'I.A.

L'A.C. richiede all'I.A. la refusione delle somme rimborsate agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO XIII - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 93 - Aggiudicazione definitiva

L'aggiudicazione diventerà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio:

- del possesso requisiti strutturali ed operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio mediante sopralluogo da parte di tecnici individuati dall'A.C. e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso;
- dei documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- delle certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;
- di ogni altra autorizzazione o certificazione prevista dalla legge per il servizio richiesto;
- dei titoli di studio previsti per le figure del responsabile del servizio e del dietista di cui agli articoli precedenti del presente capitolato;
- dell'impiego di personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato, ai sensi dell'art. 4 della Legge 381/91.

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto entro i termini richiesti ed inviata tramite PEC.

L'inosservanza di tale obbligo potrà dare luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 94 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Sarà obbligo dell'I.A. provvedere, alle spese correlate, agli adempimenti previsti dal comma 461 dell'art. 2 della Legge 244/07.

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente servizio sono a carico dell'I.A. La stessa dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché quelle societarie che incidano su requisiti di ordine generale di cui all'art. 94 del D.lgs. 36/2023.

L'I.A. è obbligata ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

L'I.A. è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'I.A. è altresì responsabile in solido con il subappaltatore in caso di mancata effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e mancato versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui è tenuto il subappaltatore.

L'I.A. può sospendere il pagamento del corrispettivo al subappaltatore fino all'esibizione da parte di questi della predetta documentazione.

Gli importi dovuti per la responsabilità solidale non possono eccedere complessivamente l'ammontare del corrispettivo dovuto dall'appaltatore al subappaltatore.

L'A.C. provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, previa esibizione da parte di quest'ultimo della documentazione attestante il corretto adempimento delle obbligazioni di cui sopra.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, L'A.C. effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione dei lavori e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

Qualsiasi inadempienza alle condizioni contrattuali verrà segnalata all'AVCP in applicazione alla comunicazione del 29/07/2010.

Art. 95 - Garanzia definitiva

Ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023, l'I.A. dovrà versare una cauzione definitiva con le forme e i contenuti previste dal presente articolo.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del presente capitolato, del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

L'A.C. ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 - Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

L'A.C. ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'A.C. può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 96 - Subappalto

L'I.A. partecipante deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge (l'esecuzione non prevalente delle prestazioni lavorative non prevalenti ex art. 119 D.lgs. 36/2023).

L'A.C., inoltre, non ammette il subappalto per l'attività di preparazione e cottura dei pasti.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

- a) copia autentica del contratto di subappalto dal quale emerga, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'I.A. esecutrice non superi i limiti di legge; a tal fine per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso;
- b) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 resa dal rappresentante dell'I.A. subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 94 del D.lgs. 36/2023;
- c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/00 resa dal rappresentante e l'I.A. subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto;
- d) dichiarazione dell'I.A. circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 cod. civ. con il titolare del subappalto.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui agli artt. 94 ss. del D.lgs. 36/23.

Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici, nel caso di subappalti di importo inferiore al 2% dell'importo del contratto d'appalto oppure inferiori a 100.000,00 Euro, perché l'A.C. autorizzi o meno il subappalto.

Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi; tra i giustificati motivi potrebbe essere compresa l'incompletezza della documentazione presentata a corredo della domanda di autorizzazione al subappalto.

Le prestazioni (servizi, forniture e lavori) oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione da parte dell'A.C. ovvero della scadenza del termine previsto al **riguardo dall'articolo 119 del d.lgs. 36 del 2023** senza che l'Amministrazione abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità.

Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, l'A.C. non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

È fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento,



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

secondo Legge 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

In difetto l'A.C. procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'Ufficio del R.U.P. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

Non sarà accettato dalla S.A. il subappalto del centro di cottura, il quale dovrà essere di proprietà dell'I.A., o a propria disposizione mediante idoneo titolo giuridico di possesso o uso, per tutta la durata dell'appalto.

Art. 97 - Esonero delle responsabilità per L'A.C.

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'A.C.

L'I.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, all'A.C. o a terzi in genere.

L'I.A. è tenuta inoltre a sollevare l'A.C. da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 98 - Responsabilità

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o comunque collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 99 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A.

In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dalla parte dell'I.A.

L'A.C. è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

Le suddette polizze devono essere esibite in copia alla Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni e devono riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del c.c.) nei riguardi della Impresa obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fideiussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'A.C. Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 100 - Spese ed utenze

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante la fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali dell'A.C. devono essere tempestivamente segnalati all'A.C.

È a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'I.A., anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono inoltre a carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme in vigore, nel periodo contrattuale. In questo caso l'I.A. deve darne preventiva comunicazione all'A.C. ed ottenere dallo stesso il consenso all'effettuazione dei lavori.

TITOLO XIV - NORME FINALI

Art. 101 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore, oltre che al Capitolato Generale degli Appalti e delle Forniture dell'A.C., al Regolamento sull'Attività Contrattuale e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile.

L'I.A. è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

E' a carico dell'I.A. ogni altro onere, anche non previsto, che consenta all'A.C. di svolgere i servizi oggetto del presente capitolato in conformità alle specifiche procedure del proprio "Sistema di Qualità" del Servizio di Ristorazione.

L'A.C. ha adottato una "Carta dei Servizi al Cittadino", verso la quale l'I.A. è tenuta alla redazione e integrazione con la "Carta dei Servizi di Ristorazione" relativa agli adempimenti di propria competenza coerenti con i contenuti della Carta stessa.

Art. 102 - Trattamento dei dati personali

L'I.A. entro l'avvio del servizio, dovrà trasmettere all'Ufficio Servizi Scolastici e Culturali il



CITTÀ DI ROMANO DI LOMBARDIA

PROVINCIA DI BERGAMO

CAP 24058 - Cod. Fisc. 00622580165 – Servizi Scolastici e Culturali - Tel. 0363 982 341

nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del Reg. GDPR 2016/679.

Il Responsabile Servizi Scolastici e Culturali

Dott. _____

ALLEGATI

- ALL. 1 - Caratteristiche delle Derrate Alimentari ATS BG 2017;
- ALL. 2 - Criteri Microbiologici Alimenti CEIRSA;
- ALL. 3 - Limiti Accettabilità Micro e Tossine CEIRSA;
- ALL. 4 - Linee Guida Analisi Rischio CEIRSA;
- ALL. 5 - Linee Guida Elaborazione Menu Rist. Scolastica ATS BG 2017;
- ALL. 6 - Valori Guida Micro Superfici Alimentari;
- ALL. 7 - Linee Indirizzo Rist. Scolastica MINSAN 2010;
- ALL. 8 - Linee Indirizzo Spreco Gestori Mense MINSAN 2018;
- ALL. 9 - Mangiar sano per crescere bene REG LOMBARDIA 2015;
- ALL. 10 - DUVRI Comune Romano Lombardia;
- ALL. 11 - Elenco e costi del Personale Servizio Ristorazione;
- ALL. 12 - Elenco arredi aule adibite a refezione scolastica di titolarità del comune ed elenco di arredi di titolarità dell'operatore uscente;
- ALL. 13 - Planimetrie Scuole.