

CAPITOLATO D'ONERI
CONCESSIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SUZZARA
Periodo: 01.09.2021 – 31.08.2026

Indice

CAPITOLO 1 – NORME GENERALI CHE REGOLANO IL CONTRATTO

- Art. 1 Oggetto della concessione
- Art. 2 Organizzazione del servizio - luoghi e tempi di attivazione
- Art. 3 Durata della concessione
- Art. 4 Importo della concessione
- Art. 5 Utenza
- Art. 6 Corrispettivo – fatturazione – pagamenti – tracciabilità
- Art. 7 Revisione prezzi
- Art. 8 Canone d'uso
- Art. 9 Consegna locali, arredi e attrezzature
- Art. 10 Responsabili del contratto
- Art. 11 Spese Contrattuali
- Art. 12 Cauzione definitiva
- Art. 13 Assicurazioni
- Art. 14 Accertamenti e controlli in merito alla qualità del servizio
- Art. 15 Sospensione o irregolare esecuzione del servizio
- Art. 16 Penalità
- Art. 17 Recesso dell'Amministrazione Comunale
- Art. 18 Risoluzione per inadempimento del concessionario
- Art. 19 Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della concedente
- Art. 20 Divieto di cessione del contratto e di cessione dei crediti derivanti dal contratto
- Art. 21 Subappalto
- Art. 22 Modifica della concessione durante il periodo di efficacia
- Art. 23 Clausola risolutiva espressa
- Art. 24 Esecuzione in danno
- Art. 25 Fallimento, morte del titolare
- Art. 26 Recesso
- Art. 27 Norme di rinvio
- Art. 28 Foro competente
- Art. 29 Spese contrattuali
- Art. 30 Normativa antimafia
- Art. 31 Trattamento dei dati personali

CAPITOLO 2 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

- Art. 32 Caratteristiche del servizio
- Art. 33 Oneri relativi alla gestione del servizio posti a carico della Ditta
- Art. 34 Altri oneri a carico della Ditta
- Art. 35 Composizione dei pasti e menù
- Art. 36 Diete speciali
- Art. 37 Qualità delle materie prime
- Art. 38 Etichettatura dei prodotti alimentari
- Art. 39 Caratteristiche delle materie prime e controllo
- Art. 40 Stoccaggio delle materie prime
- Art. 41 Trasformazione delle derrate
- Art. 42 Tecnologie di manipolazione
- Art. 43 Cottura vivande

- Art. 44** Norme per una corretta Igiene di produzione
- Art. 45** Applicazione del sistema HACCP
- Art. 46** Modalità di trasporto dei pasti
- Art. 47** Piano dei trasporti
- Art. 48** Tempi di somministrazione nei terminali di distribuzione
- Art. 49** Apparecchiatura
- Art. 50** Modalità di somministrazione dei pasti in situazione di normalità e in emergenza sanitaria
- Art. 51** Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- Art. 52** Scorte di magazzino
- Art. 53** Campionatura del pasto
- Art. 54** Controlli di qualità e autocontrollo
- Art. 55** Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti
- Art. 56** Sanificazione
- Art. 57** Prodotti per pulizie
- Art. 58** Pulizie esterne
- Art. 59** Spogliatoi e servizi igienici
- Art. 60** Disinfestazione
- Art. 61** Prevenzione e gestione rifiuti
- Art. 62** Raccolta differenziata
- Art. 63** Customer Satisfaction
- Art. 64** Oneri a carico del Comune di Suzzara
- Art. 65** Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

CAPITOLO 3 – GESTIONE INFORMATIZZATA DI PRENOTAZIONE DEL PASTO E DI PRE-PAGAMENTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

- Art. 66** Servizio informatizzato per la gestione della rilevazione e prenotazione dei pasti e gestione del processo di riscossione dei pagamenti del servizio di ristorazione scolastica
- Art. 67** Rilevazione presenze e prenotazione pasti
- Art. 68** Sistema pre-pagato
- Art. 69** Gestione delle comunicazioni con gli utenti
- Art. 70** Competenze delle parti
- Art. 71** Gestione e conservazione dei dati anagrafici
- Art. 72** Sicurezza informatica
- Art. 73** Ambito di applicazione
- Art. 74** Riscossione tariffe
- Art. 75** Insoluti
- Art. 76** Rimborso agli utenti

CAPITOLO 4 – STRUTTURE ATTREZZATURE E ARREDI

- Art. 77** Concessione dei locali e delle attrezzature
- Art. 78** Verbale di consegna dei locali e inventario
- Art. 79** Inventari di riconsegna
- Art. 80** Accessi

CAPITOLO 5 - PERSONALE

- Art. 81** Clausola Sociale
- Art. 82** Personale: Trattamento giuridico, formazione e dotazione dpi
- Art. 83** Composizione dell'organico e reintegro personale mancante

ALLEGATI: 1) planimetrie cucina Via Lambrakis e refettori, 2) Elenco personale impiegato nel servizio, 3) Elenco attrezzature 4) Quadro Economico

CAPITOLO 1 – NORME GENERALI CHE REGOLANO IL CONTRATTO

Art. 1

Oggetto della concessione

1.1 Il contratto ha per oggetto **la concessione** del servizio di ristorazione scolastica nei servizi educativi (asilo nido comunale e sezione primavera), nelle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Suzzara e nei centri ricreativi estivi (CRED) comunali, eventualmente attivati (come precisato al successivo art. 2 punto 2.7.)

1.2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la gestione completa della cucina interna di Via Lambrakis presso la scuola dell'infanzia Rodari che produce i pasti per l'asilo nido "primavera" e per la scuola dell'infanzia statale Rodari;
- b) la preparazione, presso un vicino centro cottura, di pasti da asporto per la "sezione primavera", le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione;
- c) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

1.3. Il capitolato fa riferimento all'assetto ordinario del servizio, con distribuzione dei pasti nei refettori dedicati. In relazione al perdurare dell'emergenza sanitaria da COVID-19, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire in taluni casi nelle aule o in altri spazi individuati (come dettagliato ai successivi artt. 48 e 50) al fine di garantire la suddivisione degli alunni nelle c.d. "bolle", con modalità di servizio/distribuzione effettuato in base alle indicazioni suggerite dall'ATS competente. Le diverse modalità di distribuzione potrebbero comportare anche un adeguamento degli orari del servizio. Fermo quanto sopra, le modalità straordinarie di espletamento del servizio, come descritte nel successivo art. 50, potranno subire ulteriori adeguamenti da definirsi d'intesa con il Comune di Suzzara e gli Istituti Scolastici, sulla base delle necessità e delle normative vigenti.

Art. 2

Organizzazione del servizio - luoghi e tempi di attivazione

2.1 I servizi oggetto della concessione sono:

a) Servizio di refezione scolastica - (PRESTAZIONE PRINCIPALE DELLA CONCESSIONE) CPV 55523100-3

Comune di Suzzara:

- gestione della cucina di via Lambrakis per la scuola dell'infanzia Rodari e Asilo Nido "Primavera"

- fornitura in asporto per le scuole:

- Sezione Primavera presso Infanzia "Atlantide", Via Mitterand 8/a
- Infanzia "F. Aporti", Via Guido 15
- Infanzia "I Girasoli", Piazzale Resistenza 2
- Infanzia "B. Munari", Via Lemmi 1 - Roncobonoldo
- Infanzia "Arcobalena", Via Carretta 14/a - Tabellano
- Infanzia "A. Frank", Via Neruda 9 - Brusatasso
- Infanzia "Atlantide", Via Mitterand 8/a
- Infanzia "Rita Levi Montalcini", Via Curtatone e Montanara 59/

- Primaria "O. Visentini", Via Guido 11/b
- Primaria "C. Collodi", Via Caleffi 1/b
- Primaria "A. Frank", Via Neruda 9 - Brusatasso
- Primaria "L. Gonella", Via lotti 2/a
- Primaria "Marco Polo", Via lotti
- Secondaria di Primo grado "G. Falcone", Via Zonta 8
- Secondaria di Primo grado "G. Pascoli", Via Caleffi 1/b

2.2 Totale pasti presunti per l'intera durata contrattuale 550.000.

2.3 Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, eventuale introduzione corsi integrativi, ecc..).

2.4 Nessun indennizzo sarà pertanto dovuto alla Ditta nel caso il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello previsto.

2.5 La Ditta dovrà peraltro rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia necessità, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte dell'Amministrazione Comunale.

2.6 E' incluso ogni altro plesso scolastico che durante la validità del presente contratto venga aperto e/o utilizzato dalle istituzioni scolastiche in relazione all'aumento del numero di alunni iscritti.

2.7 Previa richiesta dell'amministrazione, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a gestire il servizio di refezione anche nei centri ricreativi estivi per l'infanzia, la primaria e la secondaria di primo grado, secondo un calendario da definirsi annualmente;

2.8 Negli asili nido l'inizio del servizio coincide con la data di apertura della struttura all'utenza, che può cadere anche negli ultimi giorni di agosto;

2.9 Nelle scuole statali (infanzia, primarie e secondarie di primo grado) l'inizio del servizio di refezione viene fissato a discrezione delle rispettive Dirigenze Scolastiche, normalmente alcuni giorni dopo l'inizio dell'anno scolastico che prende avvio secondo il calendario scolastico fissato annualmente dalla Regione Lombardia.

b) Gestione di un sistema informatizzato

La concessionaria garantisce la gestione dei seguenti procedimenti:

- a) prenotazione pasti quotidiana
- b) registrazione presenza quotidiana, distinta per alunni e insegnanti
- c) gestione e aggiornamento delle anagrafiche per ogni anno scolastico, in accordo con l'amministrazione comunale
- d) riscossione delle tariffe mediante sistema prepagato
- e) gestione dei solleciti
- f) campagna informativa delle modalità di gestione del servizio in accordo con l'Amministrazione Comunale.

Restano a carico del Comune le seguenti attività:

- a) determinazione delle tariffe annuali del servizio, determinazione fasce ISEE, agevolazioni e/o riduzioni

Il tutto secondo le modalità stabilite nei successivi articoli.

Art. 3

Durata della concessione

3.1 La durata della concessione è la seguente: dal 01.09.2021 e fino al 31.08.2026. Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, è stabilito dal Comune, per ciascun ordine di scuola, in accordo con le autorità scolastiche e comunicato con anticipo alla ditta concessionaria.

3.2 Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, per una sola volta, per ulteriori cinque anni, previa adozione di apposito provvedimento. In caso di rinnovo il valore complessivo della concessione (5+5) è di € 5.834.000,00.

Nel caso di cui sopra, le condizioni del rinnovo saranno sostanzialmente uguali a quelle di cui al presente capitolato salvo che per il corrispettivo, per il quale si prevede l'adeguamento nella misura corrispondente alle variazioni ISTAT come previste all'art.7.

3.3 Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, salvo che l'Amministrazione, con provvedimento notificato alla ditta affidataria almeno quindici giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto nelle more dell'espletamento di nuova gara.

3.4 L'esecuzione del contratto avverrà sulla base di apposito verbale di avvio redatto dal direttore di esecuzione.

3.5 Ai sensi dell'art. 8, co. 1, lett. a) della legge 11.09.2020 n. 120, l'Amministrazione si riserva di procedere all'esecuzione del contratto in via d'urgenza;

Art. 4

Valore della concessione

4.1 L'importo complessivo stimato della concessione per l'intera durata contrattuale è pari a € **2.917.000,00** oltre Iva di cui:

- € **2.915.000,00 oltre Iva**, relativi alla concessione della mensa scolastica, IMPORTO A BASE DI GARA SOGGETTO A RIBASSO;

- € **2.000,00 oltre Iva**, relativi agli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (vedi DUVRI allegato) ,NON SOGGETTI A RIBASSO D'ASTA, da specificare e indicare nell'offerta e risultanti congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio in concessione.

4.2 Tale importo è il risultato della moltiplicazione dell'importo del singolo pasto fissato a base di gara per il numero medio dei pasti stimati:

- **Il numero medio di pasti presunti, sulla base dell'organizzazione scolastica pre-covid-19, complessivamente riferiti alla concessione del servizio, è di circa 110.000 all'anno, di cui circa 11.000 sono preparati presso la cucina interna.**
- **Il prezzo a base di gara riferito al singolo pasto è pari a: € 5,30 al netto di Iva per pasti in regime ordinario;**
(potrà essere erogata una maggiorazione € 0,50 al netto di IVA per i pasti in caso di prosecuzione della situazione di emergenza sanitaria da Covid-19)

4.3 L'offerta dovrà essere formulata in piattaforma Sintel indicando il valore complessivo offerto, risultante moltiplicando il prezzo offerto per il singolo pasto (al netto della percentuale di ribasso) per il numero medio dei pasti. Nell'allegato modulo offerta economica, andrà esplicitato il prezzo offerto per singolo pasto, Iva esclusa tenendo presente che tale prezzo comprende il costo di tutte le attività aggiuntive che il concessionario proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuto a svolgere qualora risultasse aggiudicatario del servizio ed il ribasso percentuale applicato. Non sono ammesse offerte in aumento. Inoltre i prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, compresa la fornitura di merende/colazioni (per le sole scuole dell'Infanzia), cestini per gite, ove previsti, esclusa la sola Iva di legge.

4.4 Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione Comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ATS,

etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

4.5 L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi, pur nell'ambito del territorio comunale e orari di svolgimento del servizio. Qualora per ragioni tecnico organizzative, la cucina interna di Via Lambrakis diventasse inutilizzabile, temporaneamente o definitivamente, le relative scuole verranno fornite dal concessionario con pasti in asporto, applicando le relative condizioni.

4.6 Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui sopra l'Ente non assume alcun impegno, al di là di quanto previsto al punto 4.7, in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi qui sopra riportati (preventivati in sede di gara) venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

4.7 Nel caso di prosecuzione della situazione di emergenza sanitaria da Covid-19, così come previsto dalla normativa nazionale e, in ogni caso, in ottemperanza alle indicazioni disposte da parte dell'ATS competente in merito, si applicherà un costo pasto maggiorato di € 0,50 rispetto al prezzo risultante dal ribasso offerto dal concessionario in fase di gara.

4.8 Inoltre, per quanto concerne la concessione, nella fase di gestione ordinaria post covid-19, si precisa quanto segue:

a) in caso di mancato mantenimento dell'equilibrio economico finanziario, dovuto ad una riduzione dei pasti ricompresa tra il 20% e il 40% rispetto a quelli stimati, si potrà concordare con il concessionario il riconoscimento di un prezzo ulteriore rispetto ai pasti effettivamente consumati, nei limiti di cui al punto b);

b) il prezzo di cui alla lett. a), calcolato in proporzione rispetto ai parametri di costo che determinano lo squilibrio economico finanziario comunicati dal concessionario, non potrà in ogni caso superare l'importo di € 0,20 a pasto;

c) nel caso in cui la riduzione dei pasti stimati superasse la soglia del 40%, il riconoscimento di un ulteriore prezzo finalizzato al mantenimento dell'equilibrio economico finanziario potrà essere concordato tra le parti e in ogni caso previa comunicazione dei parametri di costo che determinano lo squilibrio finanziario.

Il contratto di concessione potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. A, b e c) del Codice, nel caso di aumento dei pasti.

Il valore complessivo della concessione, ai fini di cui all'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, inclusa la facoltà dell'aumento delle prestazioni di cui al punto precedente che sarà contenuta nell'ambito del 40% circa, è quindi stimato in € 9.966.666,68, iva esclusa, inclusi gli oneri della sicurezza pari ad Euro 2.000,00 iva esclusa ex DUVRI per ogni quinquennio.

Art. 5

Utenza

L'utenza è costituita dai bambini e personale autorizzato dei Nidi, e dagli alunni delle scuole dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado, dal personale addetto all'assistenza al pasto nelle scuole statali e dai rappresentanti della Commissione mensa. In caso di attivazione del servizio di centro ricreativo estivo tra l'utenza saranno ricompresi anche gli utilizzatori di tale servizio.

Art. 6

Corrispettivo – fatturazione – pagamenti - tracciabilità

6.1 I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere offerto in sede di gara, compresa la fornitura di merende, (per le sole scuole dell'Infanzia, asilo nido e "sezione primavera"), e comprese le migliori, ove previste in sede di offerta, esclusa la sola Iva di legge.

6.2 Poiché l'affidamento del servizio di ristorazione avviene in regime di concessione, la concessionaria provvede alla riscossione delle tariffe corrispondenti alla propria fascia ISEE di appartenenza da parte degli utenti, in genere anticipatamente, al fine di ricavare una parte del corrispettivo per le prestazioni inerenti la

gestione del servizio di ristorazione scolastica. La determinazione delle tariffe da porre a carico degli utenti, le fasce di reddito ISEE, altre agevolazioni o esoneri sono fissati dal Comune.

6.3 Poiché tale regime tariffario non determina l'integrale copertura del costo, il Comune corrisponderà alla concessionaria la differenza tra il costo del servizio, così come determinato in sede di gara, e il totale degli incassi effettuati nel periodo, al netto dei mancati introiti per gli utenti morosi. Il Comune si obbliga, inoltre, a corrispondere alla concessionaria il corrispettivo, nella misura di quello offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti.

6.4 La ditta affidataria emetterà fatture mensili intestate al Comune di Suzzara, Settore Servizi culturali e scolastici – Piazza Castello 1 - 46023 Suzzara.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio del numero dei pasti serviti:

- a) nelle diverse scuole
- b) suddividendo alunni e personale docente

Alla fattura mensile dovrà essere allegata tutta la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti e gli incassi effettuati con riferimento alle diverse tariffe Isee. Entro il mese di settembre, a valere per l'anno scolastico precedente, e previo espletamento della procedura di cui all'art. 75 la ditta dovrà inviare l'elenco completo degli eventuali utenti morosi.

6.5 L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del Direttore di esecuzione di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi.

6.6 In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

6.7 Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione da parte della Stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

6.8 Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs 9 ottobre 2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura e sarà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario su c/c dedicato.

6.9 La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Suzzara gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

6.10 E' a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 (comma 8).

6.11 Qualora l'affidatario non assolverà agli obblighi afferenti la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione, il contratto si risolve di diritto.

Art. 7

Revisione prezzi

Trattandosi di prestazione continuativa nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborato dall'Istat. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico 2022/2023; pertanto, il primo aggiornamento verrà effettuato dal 01 settembre 2022 applicando l'indice Istat riferito al mese di luglio rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

La richiesta di adeguamento dovrà essere fatta ufficialmente a mezzo PEC.

Art. 8

Canone d'uso

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Suzzara un canone per l'utilizzo dei locali concessi nell'ambito di ciascuna scuola e delle relative attrezzature pari ai seguenti importi per anno scolastico, a decorrere dall'inizio del presente contratto previsto per il giorno 01/09/2021.

Comune di Suzzara: Canone € 5.000,00 Oltre Iva.

Tale somma dovrà essere versata in un'unica soluzione entro il mese di novembre di ciascun anno scolastico. L'importo del canone sarà oggetto di adeguamento Istat negli stessi termini indicati al precedente articolo per la revisione dei prezzi a carico del Comune.

Art. 9

Consegna locali, arredi e attrezzature

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

Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e dei mobili, e la relativa consegna. Alla scadenza l'affidatario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 10

Responsabili del contratto

La ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza dei responsabili dell'intero processo e dei sotto-processi (igienico-nutrizionale e di sviluppo sostenibile) attraverso specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori, con l'esplicitazione di come sono inserite nell'organizzazione aziendale.

Si indicano quali figure minime:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune anche per conto delle eventuali ditte subappaltatrici, in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;
- un responsabile/referente per la filiera della sostenibilità ambientale del servizio
- un responsabile per il sistema informatico;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.

Tali figure dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.

Art. 11

Spese Contrattuali

La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo e tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 12

Cauzione definitiva

L'esecutore del contratto si obbliga a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e succ. mm. e ii.

Per effetto dello stesso art. 103, comma 1, che rinvia al precedente art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, l'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% per gli operatori ai quali venga rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Tale requisito deve risultare documentato, nei modi prescritti dalla normativa vigente, in sede di presentazione dell'offerta (requisito di partecipazione).

In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.
- c) che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria; il Committente ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal concessionario per l'eventuale applicazione di penali, come previsto al successivo art. 16. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

Art. 13 Assicurazioni

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità, sia civili sia penali, derivanti dall'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato speciale. L'impresa aggiudicataria risponderà pertanto di tutti gli eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione all'esecuzione del servizio da appaltarsi e allo svolgimento di tutte le attività che ne formano oggetto, per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi eventuale azione o pretesa risarcitoria di terzi.

L'impresa aggiudicataria provvederà, a proprie spese e previo avviso all'Amministrazione Comunale, alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione stessa, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Comunale, addebitandone i relativi costi all'impresa aggiudicataria.

A tale scopo l'impresa aggiudicataria è tenuta a stipulare ovvero a comprovare di avere in corso di validità, con primaria compagnia assicurativa, una polizza di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (Rct) comprensiva della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (Rco), che - nella descrizione del rischio assicurato - ricomprenda l'espletamento del complesso delle attività che formano parte del servizio di cui al presente capitolato d'appalto. L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- ❑ **Euro 10.000.000,00** per sinistro, con i limiti di
- ❑ **Euro 3.000.000,00** per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- ❑ **Euro 1.000.000,00** per danni a cose;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni estensive della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

- a) l'estensione del novero dei terzi a:
 - titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
 - professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
 - corsisti, borsisti, stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.
- b) l'estensione dell'assicurazione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;
- c) l'estensione dell'assicurazione Rct alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori a qualunque titolo della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- d) l'estensione della garanzia Rct alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera la ditta aggiudicataria si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
- e) l'estensione della garanzia Rct ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere - anche mediante distributori automatici - per i danni manifestatisi sia in occasione della somministrazione, sia successivamente alla stessa;
- f) l'estensione della garanzia Rct ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà o detenute dalla ditta aggiudicataria o da persone di cui la stessa sia tenuta a rispondere;
- g) l'estensione della garanzia Rct ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- h) l'estensione della garanzia Rct ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia - a qualsiasi titolo o destinazione - all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
- i) l'estensione della garanzia Rct ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- j) l'estensione della garanzia Rco ai danni non rientranti nella disciplina del D.P.R. 30/06/65 n. 1124, così come modificato dal D.Lgs 23/2/2000 n° 38 - o eccedenti le prestazioni dagli stessi previste - cagionati, per morte e lesioni, ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- k) l'estensione della garanzia Rco alle malattie professionali.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a produrre copia della prescritta polizza assicurativa all'Amministrazione Comunale, prima dell'attivazione del servizio, inteso che la copertura assicurativa dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto. A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'impresa aggiudicataria si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'impresa aggiudicataria, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della stipula di assicurazioni insufficienti.

Art. 14

Accertamenti e controlli in merito alla qualità del servizio

L'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in concessione potrà esercitare la vigilanza sul servizio con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dalla stessa.

L'affidatario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) personale comunale;
- b) Servizi competenti dell'ATS Val Padana;
- c) Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, cuoche, personale Settore Servizi Educativi);
- d) Esperti esterni incaricati dall'Amministrazione Comunale. (in questo caso l'onere economico sarà a carico della ditta affidataria)

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate (filiera di approvvigionamento e conservazione) e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
2. nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l' idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l' idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
4. tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta aggiudicataria sul territorio comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l' efficace applicazione delle clausole del contratto;
5. tramite l' analisi delle indagini di customer satisfaction.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l' ufficio competente, con PEC, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l' appaltatore a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l' inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

Tali verifiche saranno effettuate anche al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio secondo quanto disposto dal Decreto M.I.T. 7 marzo 2018 n. 49.

Considerata la particolarità del servizio e l' esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il concessionario si farà parte attiva in tal senso e si obbliga quanto meno a:

- ad esporre all' ingresso di ciascuna scuola e refettorio il menù del giorno e quello settimanale e a renderlo conoscibile dalle famiglie anche ai fini di perseguire il corretto equilibrio nutrizionale giornaliero;
- a consentire l' assaggio dei pasti da parte di un rappresentante dei genitori della scuola, senza formalità particolari;
- a presenziare, nelle persone dei responsabili e del personale di cucina, alle riunioni delle Commissioni Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo.

Art. 15

Sospensione o irregolare esecuzione del servizio

La somministrazione dei pasti dovrà essere sempre garantita salvo impedimenti a causa di forza maggiore, tra cui rientrano scioperi o agitazione del personale; in tal caso la Ditta concessionaria si impegna a fornire pasti freddi per alleviare il disagio degli utenti; nel caso di sciopero dovrà essere dato tempestivo preavviso almeno 20 ore prime dell' inizio del servizio. Qualora la Ditta non effettui o ritardi, anche in parte, il servizio oggetto della concessione, l' Amministrazione Comunale ha facoltà di provvedere diversamente e a proprie spese anche per qualità migliore e per prezzo superiore con diritto di rivalsa nei confronti del fornitore inadempiente, applicando inoltre una penale del 10% sull' importo della relativa fornitura.

Dovrà essere garantita la fornitura di pasti in asporto nel caso di inagibilità della cucina interna di Via Lambrakis.

Art. 16

Penalità

L' Amministrazione Comunale, previa contestazione notificata tramite P.E.C. o con raccomandata A/R, cui il concessionario avrà facoltà di controdedurre entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento, potrà applicare le seguenti penalità:

- penale da 250,00 a 1.000,00 Euro in caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati e nell'orario fissato;
- penale da 250,00 a 1.000,00 Euro in caso si riscontrasse, nella media dei campioni esaminati, che le grammature dei vari piatti sono inferiori a quelle previste nelle allegate tabelle dietetiche;
- penale da 250,00 a 1.000,00 Euro qualora i prodotti non fossero corrispondenti alle caratteristiche indicate negli allegati alla presente convenzione;
- penale di Euro 1.000,00 in caso di fornitura, senza giustificato motivo, di pasti diversi da quelli indicati nelle allegate tabelle dietetiche o comunque concordati con l'Amministrazione Comunale;
- penale di Euro 1.600,00 per ognuna delle infrazioni alle norme previste dal presente capitolato superiore a tre volte nell'arco del mese e diverse da quelle elencate in precedenza;
- penale di Euro 1.600,00 per mancata fornitura dei pasti, senza adeguato preavviso.

In ogni caso, qualora la Ditta affidataria non osservasse gli oneri a suo carico, come previsti nel presente capitolato, potrà incorrere in sanzioni che vanno da un minimo di 50,00 Euro ad un massimo di 1.000,00 Euro, per ogni punto dell'articolo citato, in relazione alla gravità dell'inadempienza. Le penalità pecuniarie previste potranno essere potenziate o sommate qualora vi siano inadempienze che riguardano più fattispecie.

Sin d'ora vengono considerati gravi inadempienze:

- inadempienze rilevate in riferimento ad aspetti igienico-sanitari nelle cucine gestite, nei centri cottura e nei magazzini di stoccaggio esterni (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazioni ATS o NAS.
- la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;
- quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge;
- quando risultino gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi;
- quando risultino gravi irregolarità nella gestione degli obblighi contrattuali con i lavoratori impegnati nel servizio;
- la non regolare copertura assicurativa, come richiesto precedente art. 13.

A fronte di tali eventi il Comune diffiderà il concessionario per iscritto mediante PEC, o a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove la Ditta non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso, come previsto nel precedente art. 13. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra ditta.

Per l'applicazione delle penali ci si rivarrà in primis su eventuali crediti dell'impresa e poi sulla cauzione definitiva.

In linea generale le penali verranno imputate al concessionario al momento della liquidazione del compenso e da questo detratte.

Art. 17

Recesso dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 30, per motivi di interesse pubblico anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi e comunque in tutti i casi previsti dalla legge.

Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011.

Art. 18

Risoluzione per inadempimento del concessionario

L'Amministrazione Concedente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite PEC, nei seguenti casi:

- a) sono state superate le soglie di cui all'art. 175 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del medesimo articolo;
- b) sono state superate le soglie fissate dall'art. 175, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 nel caso di modifiche sostanziali di cui all'art. 175, commi 5 e 7, del D. Lgs. n. 50/2016;
- c) il Concessionario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
- d) il Concessionario ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust definitivamente accertato, ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lett. c) e secondo le linee guida A.N.AC.;
- e) la Concessione non avrebbe dovuto essere aggiudicata in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. n. 50/2016;
- f) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario ai sensi del D.P.R. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- g) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del precedente articolo 13;
- h) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano al Concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- i) in caso di avvalimento, ove risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- j) frode, a qualsiasi titolo, da parte del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- k) ingiustificata sospensione del servizio;
- l) cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione del presente capitolato;
- m) il non aver iniziato o concluso l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro 7 giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante;
- n) mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- o) riscontro, durante le verifiche ispettive eseguite dal concedente presso il concessionario, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine al concedente stesso;
- p) applicazione di penali tali da superare il limite del 10% del valore del contratto q) utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati ed alle altre condizioni stabilite;
- r) mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- s) mancato grave rispetto ripetuto degli obblighi in materia di tutela della privacy;
- t) in caso di fallimento, frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- u) in caso di abbandono del servizio, anche parzialmente e anche per cause di forza maggiore
- v) in caso di violazione da parte del concessionario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionale DPR 16 aprile 2013 n. 62.

In caso in cui l'Amministrazione Concedente accerti un grave inadempimento del Concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti al Concessionario e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali il Concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto, la Concedente ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., di incamerare la garanzia ove essa non sia stata

ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Impresa; resta salvo il diritto della Concedente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 5, del D. Lgs. 50/2016 inserire art. 176- In caso di risoluzione del presente contratto, il Concessionario si impegna, sin d'ora, a fornire alla Concedente tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del Concessionario, quest'ultimo è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dalla Concedente per affidare ad altro soggetto le prestazioni ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 110 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.

In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno, il Concedente incamererà la garanzia definitiva.

L'Amministrazione Concedente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare una nuova concessione per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di offerta.

Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibile.

Art. 19

Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della concedente

Ai sensi dell'art. 176 del D.lgs. 50/2016 la concessione cessa, senza applicazione dei termini di cui all'art. 21-nonies della Legge 241/1990, quando:

- a) il Concessionario avrebbe dovuto essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016;
- b) il contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai Trattati, come accertato dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea ai sensi dell'art. 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea;
- c) il contratto ha subito una modifica che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura di aggiudicazione ai sensi dell'art. 175, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016.

Nel caso in cui l'annullamento d'ufficio dipenda da vizio non imputabile al Concessionario, a quest'ultimo saranno riconosciuti gli importi previsti dal successivo comma.

La Concessione può essere risolta per inadempimento della Concedente o revocata per motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 176, comma 4. Ove si verificano tali ipotesi al Concessionario saranno riconosciuti:

- d) i costi effettivamente sostenuti e documentati dal Concessionario;
- e) le penali e gli altri costi sostenuti o da sostenere in diretta conseguenza della risoluzione;
- f) un indennizzo a titolo di risarcimento del mancato guadagno pari al 10 per cento del valore attuale dei ricavi concessione (differenza tra costo pasto e tariffa ISEE applicata agli utenti iscritti nel momento della cessazione del contratto) per il residuo periodo di gestione.

Senza pregiudizio per il pagamento delle somme di cui al precedente comma, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del Concessionario, il Concessionario ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dei servizi, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme per il tramite del nuovo soggetto subentrante.

L'efficacia della revoca della concessione è sottoposta alla condizione del pagamento delle somme previste al comma precedente.

Qualora la concessione sia risolta per inadempimento del Concessionario trova applicazione l'articolo 1453 del codice civile.

Per quanto non previsto, troveranno applicazione, in quanto compatibili, le ulteriori disposizioni dell'art. 176 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 20

Divieto di cessione del contratto e di cessione dei crediti derivanti dal contratto

È fatto divieto al Concessionario di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 175, comma 1, lett. d), punto 2), D. Lgs. 50/2016, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Il Concessionario può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

È fatto, altresì, divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi, la Concedente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art.21

Subappalto

Per quanto riguarda i servizi in concessione, il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. 50/2016 e smi.

Ai sensi dell'art. 174, comma 4, del d.lgs. n. 50/2016 il Concessionario si impegna a comunicare all'Amministrazione, successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa: dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento della richiesta. Il Concessionario in ogni caso comunica all'Amministrazione ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nello svolgimento delle attività oggetto del presente contratto in sostituzione di quelli indicati in sede di gara.

Per le prestazioni affidate in subappalto, il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti della Concedente, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.

Il Concessionario è responsabile in via esclusiva nei confronti della Concedente dei danni che dovessero derivare a quest'ultima o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività. In particolare, il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Concedente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari derivanti da qualsiasi perdita, danno, responsabilità, costo o spesa che possano originarsi da eventuali violazioni del D. Lgs. n. 196/03.

Il Concessionario è responsabile in solido con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti del subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 174, comma 5, 14 D.Lgs. 50/2016.

Il Concessionario si impegna a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art.22

Modifica della concessione durante il periodo di efficacia

La Concedente si riserva la facoltà, nei limiti di quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, di chiedere al Concessionario prestazioni supplementari che si rendano necessarie e non siano incluse nella concessione iniziale, ove un cambiamento del Concessionario produca entrambi gli effetti di cui all'art. 175, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016.

La Concedente si riserva la facoltà di apportare modifiche alla presente concessione ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 175, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016.

Nei casi di cui ai precedenti due commi del presente articolo, la Concedente eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 175, comma 3, D. Lgs. n. 50/2016 e provvederà a comunicare ad ANAC le modifiche intervenute, ove previsto ai sensi di legge.

Sono consentite modifiche soggettive del Concessionario nei limiti di quanto previsto dall'art. 175, comma 1, lett. d), D. Lgs. n. 50/2016, previa verifica della Concedente sui criteri di selezione qualitativa dell'operatore economico.

La Concedente si riserva la facoltà, di apportare modifiche non sostanziali alla concessione, secondo quanto previsto all'art. 175, comma 1, lett. e) D.lgs. n. 50/2016 Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dal Concessionario se non è stata approvata dalla Concedente nel rispetto e nei limiti di quanto previsto dall'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 e qualora effettuate, non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, a carico del Concessionario, la rimessa in pristino della situazione preesistente.

Delle modifiche approvate dalla Concedente dovrà darsi conto in appositi verbali.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'articolo 175 e, in quanto compatibili, all'articolo 106 del D.lgs. 50/2016.

Art. 23

Clausola risolutiva espressa

Fermi i casi citati nel precedente art. 16, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo P.E.C. o raccomandata A/R, ovvero l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei relativi allegati, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo P.E.C. o raccomandata A/R, trattenendo in via definitiva, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità.

Art. 24

Esecuzione in danno

Considerata la particolare natura della prestazione, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'Affidatario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art. 25

Fallimento, morte del titolare

Il fallimento del concessionario comporta lo scioglimento "ope legis" del contratto stipulato a seguito dell'aggiudicazione facendo salvo la speciale disciplina prevista dall'art. 48 commi 17 e 18 e dall'art. 110 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 26

Recesso

L'Amministrazione Concedente ha diritto di recedere dal presente contratto in tutti i casi previsti dalla legge.

Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011.

Art. 27

Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.

Art. 28

Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Mantova.

Art. 29

Spese contrattuali

La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 30

Normativa antimafia

L'affidamento delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Prestazionale resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al D.Lgs. 159/2011.

La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 31

Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Suzzara quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con 16 il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto.

La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Suzzara.

Il Titolare del Trattamento è il Comune di Suzzara con sede in Piazza Castello 1, 46029 Suzzara, al quale potrà rivolgersi per l'esercizio dei diritti dell'interessato scrivendo all'indirizzo pec protocollo@comune.suzzara.mn.legalmail.it;

Il Comune di Suzzara ha nominato un Responsabile della Protezione dei Dati Personali ai sensi dell'articolo 37 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati che può essere contattato, anche per l'esercizio dei diritti dell'interessato, alla email: dpo@comune.suzzara.mn.it, o via posta all'indirizzo DPO - Comune di Suzzara con sede in Piazza Castello 1

Per quanto non menzionato nella presente informativa si fa espresso richiamo alle disposizioni vigenti in materia, con particolare riferimento al Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (Regolamento UE 2016/679).;

CAPITOLO 2 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 32

Caratteristiche del servizio

Il servizio di ristorazione è così articolato:

- a) **gestione della cucina interna di proprietà comunale**, situata presso la Scuola dell'Infanzia "Rodari" in Via Lambrakis, caratterizzata dalla fornitura delle derrate, preparazione dei pasti, distribuzione e scodellamento degli stessi agli utenti dei seguenti plessi:
- Scuola dell'Infanzia "Rodari,
 - Asilo Nido "Primavera".
- b) **servizio di preparazione pasti da asporto**, presso il Centro Cottura del Concessionario caratterizzato dalla fornitura delle derrate, preparazione pasti, confezionamento, trasporto presso i terminali di distribuzione e somministrazione degli stessi agli utenti dei seguenti plessi:
- Sezione Primavera presso Infanzia "Atlantide", Via Mitterand 8/a
 - Infanzia "F. Aporti", Via Guido 15
 - Infanzia "I Girasoli", Piazzale Resistenza 2
 - Infanzia "B. Munari", Via Lemmi 1 - Roncobonoldo
 - Infanzia "Arcobalena", Via Carretta 14/a - Tabellano
 - Infanzia "A. Frank", Via Neruda 9 - Brusatasso
 - Infanzia "Atlantide", Via Mitterand 8/a
 - Infanzia "Rita Levi Montalcini", Via Curtatone e Montanara 59/
 - Primaria "O. Visentini", Via Guido 11/b
 - Primaria "C. Collodi", Via Caleffi 1/b
 - Primaria "A. Frank", Via Neruda 9 - Brusatasso
 - Primaria "L. Gonella", Via lotti 2/a
 - Primaria "Marco Polo", Via lotti
 - Secondaria di Primo grado "G. Falcone", Via Zonta 8
 - Secondaria di Primo grado "G. Pascoli", Via Caleffi 1/b

I pasti da asporto dovranno essere forniti ai terminali di distribuzione secondo gli orari stabiliti, come riportato più avanti all'art. 48. Tali orari potrebbero variare per successive esigenze organizzative delle Istituzioni scolastiche.

- c) **preparazione e somministrazione spuntini / merende** a metà mattina per i bambini dell'Asilo Nido, della Sezione Primavera e della Scuola dell'Infanzia.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aumentare o diminuire le prestazioni, alle stesse condizioni contrattuali, sulla base della normativa vigente in materia.

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato non è impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, eventuale introduzione corsi integrativi, diversa organizzazione delle attività, calamità naturali o altre cause non prevedibili, ecc.).

Nei limiti di cui all'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., il Comune si riserva di modificare il presente contratto e di richiedere al Concessionario la disponibilità a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia necessità, alle stesse condizioni contrattuali sulla base della normativa vigente in materia, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte del Comune stesso.

Pertanto, escluso quanto previsto dall'art. 4, nessun indennizzo sarà dovuto al Concessionario nel caso in cui il numero dei pasti richiesti fosse inferiore a quello previsto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di far sospendere i servizi di cui al presente contratto per determinate giornate, anche per singoli plessi, in corrispondenza di modifiche anche parziali del regolare funzionamento delle scuole destinatarie di tali servizi. Tali variazioni saranno comunicate al Concessionario con un anticipo di almeno 48 ore.

Art. 33

Oneri relativi alla gestione del servizio posti a carico della Ditta

1. Proprietà o comunque piena disponibilità - per un periodo non inferiore alla durata del contratto - di una **cucina centralizzata** autorizzata alla preparazione dei pasti d'asporto ai sensi di legge che consenta la consegna a terminale più lontano dei pasti in massimo 25 minuti.
2. Registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la **prenotazione** dei pasti necessari e per l'**addebito** dei pagamenti **con i sistemi informatici** descritti all'art. 67.
3. Redazione dei **Menù** come meglio specificato all'art. 35.
4. Distribuzione di copie del menù invernale ed estivo adottati, ai terminali di distribuzione ed affissione in refettori ed aule.
5. Gestione degli ordini, acquisto, fornitura e controllo delle **derrate alimentari** necessarie alla realizzazione dei menù, sia per le cucine che per i terminali di distribuzione, per tutti gli utenti del servizio.
6. Gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza).
7. **Preparazione pasti** nella struttura comunale di Via Lambrakis e in strutture proprie della ditta (in proprietà o in disponibilità d'uso mediante valido titolo), con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo", come meglio descritto all'art. 43.
8. Osservanza, in situazione di emergenza sanitaria, delle "Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica" emanate da Regione Lombardia - Direzione Generale Welfare Prevenzione (prot. 28944 del 07.08.2020) ed eventuali altre indicazioni successive e **riconversione a modelli organizzativi** per la somministrazione in sicurezza in condizioni di contenimento del contagio da Covid 19, come meglio descritto al punto successivo.
9. Servizio di **somministrazione – differenziato** in base a due situazioni codificate come "di normalità" e "d'emergenza sanitaria" – per le scuole servite da cucina interna di Via Lambrakis e per le scuole servite con pasti d'asporto dal Centro cottura centralizzato, come meglio descritto all'art. 50.
10. Somministrazione dei pasti – con porzionamento nel rispetto delle **tabelle dietetiche qualitative (menù) e quantitative (grammature)** previste dal competente servizio di ATS Val Padana – per alunni e docenti dell'Asilo Nido, della Sezione Primavera, delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado. Nel caso di modifiche nelle grammature disposte dalla predetta autorità, la ditta sarà tenuta all'adeguamento senza incrementi di prezzo.
11. Preparazione, confezionamento e trasporto di **diete speciali di tipo sanitario e di tipo etico-religioso** per alunni e docenti, secondo quanto previsto dal competente servizio dell'ATS Val Padana anche in relazione alle particolari esigenze alimentari certificate dell'utenza.
12. **Apparecchiatura** e sparecchiatura, come descritto all'art. 49.
13. Distribuzione di **spuntini/merende** a metà mattina per i bambini dell'Asilo Nido, Sezione Primavera e delle Scuole dell'Infanzia, secondo i Criteri Ambientali Minimi (DM 65 del 10.03.2020).
14. Fornitura di **acqua naturale** oligominerale, a basso contenuto di sodio, confezionata in bottiglie da 1,5 L per i soli alunni delle Scuole Infanzia, della Sezione Primavera e dell'Asilo Nido, da utilizzare nel corso della giornata scolastica.
15. Fornitura di **bicchieri** a perdere, in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, per i soli alunni delle Scuole Infanzia, della Sezione Primavera e dell'Asilo Nido, da utilizzare nel corso della giornata scolastica, per rifornirsi di acqua dalle bottiglie di cui al punto precedente.
16. Fornitura di **alimenti a crudo per attività didattiche** presso il nido, che si quantificano indicativamente in consegna mensile di: 6 kg di farina bianca, 6 kg di farina gialla, 3 kg di sale fino; inoltre, alternativamente, a rotazione mensile, si chiedono: 3 kg di pasta grossa, 3 kg di legumi misti, 3 kg di riso o miglio, coloranti alimentari vari.
17. Fornitura, secondo i Criteri Ambientali Minimi (DM 65/2020), di:
 - 17.1. materiale di consumo usa e getta indispensabile per il funzionamento della cucina (per esempio: materiale in plastica, carta stagnola, pellicola, carta da forno, ecc...);
 - 17.2. quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli e lo svolgimento del servizio (pentolame, posate, stoviglie, bicchieri, rotoloni da cucina, tovaglie...) in tutti i terminali di distribuzione;

17.3. stoviglie a perdere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato (piatti, bicchieri e posate), per far fronte a situazioni di emergenza (es. inagibilità della lavastoviglie).

18. Fornitura, secondo i Criteri Ambientali Minimi (DM 65/2020), e controllo dei prodotti e dei materiali necessari allo svolgimento delle operazioni di **pulizia e sanificazione**, con le modalità indicate agli art. 55 e 56 del presente Capitolato. Sono compresi i prodotti per il lavaggio di stoviglie, eco-compatibili, come riportato successivamente in articolo apposito.

19. In caso di uscite didattiche la cui durata comprenda l'orario del pasto, su richiesta della scuola, la ditta assicura una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "**cestini gita**" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

Art. 34

Altri oneri a carico della Ditta

1. **Costo del personale** necessario per il corretto funzionamento della **Cucina interna** di Via Lambrakis e del **Centro Cottura** centralizzato.
2. **Costo del personale** che sarà assegnato in numero e professionalità adeguate alle esigenze del servizio. Il servizio prevede, **nei terminali di distribuzione** (per il consumo in Refettorio o in alternativa in aula), il ricevimento dei contenitori, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione e somministrazione dei pasti, la sparecchiatura dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie sporche e di tutto quanto utilizzato, la pulitura accurata di refettori ed aule inclusi tavoli, sedie e lo spazzamento pavimenti. È esclusa la detersione dei locali.
3. **Trattamento dei rifiuti** provenienti dalle cucine e dai terminali di distribuzione, che dovranno essere trattati nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento.
4. **Coordinamento** e organizzazione complessiva delle funzioni previste dal presente Capitolato, relativamente al servizio svolto nelle cucine e nei terminali di distribuzione.
5. **Stesura di un Manuale HACCP** specificamente redatto per il Centro cottura del Concessionario, per la cucina interna di Via Lambrakis e per i terminali di distribuzione; verifica costante del rispetto delle procedure e compilazione della modulistica da esso prevista.
6. **Supporto tecnico nutrizionale** al servizio, da espletarsi attraverso valutazioni di ordine dietetico nutrizionale, composizione e valorizzazione di menù, interventi formativi, ecc.
7. Partecipazione del Concessionario, attraverso la presenza di Responsabili e personale di produzione, alle riunioni delle **Commissioni Mensa** e ad altri incontri che, nel corso del contratto, si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo.
8. **Monitoraggio delle eccedenze alimentari**, seguito da analisi delle motivazioni attraverso la somministrazione di questionari agli utenti e rapporto quadrimestrale all'Ente, secondo quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali (DM 65/2020).
9. **Formazione e aggiornamento del personale**, secondo i Criteri Minimi Ambientali (DM 65/2020).
10. **Manutenzione ordinaria e straordinaria** di attrezzature e arredi (frigoriferi, lavastoviglie, affettatrici, ecc.) esistenti sia di proprietà comunale che di proprietà del Concessionario, e di quelli che verranno acquistati che resteranno di proprietà dell'Ente.
11. **Sostituzione e integrazione di materiale**, attrezzature, minuterie e stoviglie eventualmente danneggiate o deteriorate dall'uso o antiestetiche, impiegate nell'esecuzione dei servizi. Tali attrezzature resteranno di proprietà del Concessionario.
12. Manutenzione ordinaria dei locali in uso al Concessionario, sia di proprietà dell'Ente che del Concessionario stesso.
13. Nei casi di **guasti e/o interruzioni, mancate consegne** di alcuni alimenti, è fatto obbligo al Concessionario di comunicare tempestivamente all'Ente e all'utenza, il menù alternativo che deve essere equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico motivando la ragione della variazione. Nel caso in cui anche un solo alimento non sia disponibile e debba essere sostituito, deve essere data comunicazione all'Ente.

14. Licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In casi di inadempienza, il Concessionario sarà responsabile verso l'Ente di qualsiasi danno conseguente nel senso più ampio.
15. **Pagamento d'imposte e tasse generali e speciali**, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio.
16. Sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio, per comprovati motivi.
17. Spesa per esecuzione di almeno **4 controlli annuali (2 per terminale e 2 per cucina)** del livello qualitativo e quantitativo (comprese analisi microbiologiche) del servizio - come previsto all'art. 54- sino ad un massimo di € 3.900,00 (Iva inclusa al 22%), operati da un tecnico scelto e coordinato dall'Ente.
18. Spese per l'esecuzione di **ulteriori controlli necessari**, in caso di contestazioni o disservizi. Le analisi verranno effettuate da laboratori accreditati, che emetteranno, oltre al referto analitico, anche il giudizio di qualità.
19. Osservanza, per quanto di competenza, delle disposizioni di cui al REG CE 852/2004.
20. **Mantenimento di un pasto campione** da conservare in frigorifero a +4° per 72 ore.
20. **Spese inerenti** e conseguenti il contratto, ancorché non menzionate.
21. **Riscossione diretta dei corrispettivi** del servizio di Ristorazione, nonché la parziale **gestione delle morosità**, dovute dagli utenti delle scuole.
22. **Assistenza all'Ente** nell'applicazione e nell'aggiornamento delle tariffe, nelle operazioni di previsione e assestamento di bilancio, ed in quelle relative al rendiconto di gestione, fornendo alle scadenze prescritte i dati contabili del servizio in concessione.
23. Gestione dell'**informazione all'utenza**, nell'assegnazione dei codici utente e nella redazione delle attestazioni fiscali.
24. **Adempimento degli obblighi** previsti e gravanti sull'operatore del settore alimentare come definito dal **Regolamento UE 2019/1381** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019 relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, e che modifica, tra gli altri il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabiliva i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.
25. **Adempimento degli obblighi** gravanti sull'operatore del settore alimentare come previsto dal **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, così come modificato dal Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione Europea del 3 marzo 2021.
26. Tutte le operazioni previste nel presente Capitolato, nonché quelle ulteriori che risultano comunque necessarie per la corretta e completa esecuzione del contratto.

L'elenco degli oneri, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di Ristorazione scolastica e si intendono ricompresi i requisiti - dettati dai Criteri Ambientali Minimi (DM 10 marzo 2020) - per derrate, stoviglie, tovaglie, tovaglioli e altri prodotti di carta e per apparecchiature connesse all'uso di energia (frigoriferi, congelatori, lavastoviglie per uso professionale, ecc.)

Si intendono ricompresi gli eventuali oneri e i necessari adeguamenti del servizio, che potrebbero sopraggiungere per l'entrata in vigore di nuove norme nel settore della ristorazione scolastica.

Art. 35

Composizione dei pasti e menù

1. Il Concessionario, per mezzo di propri dietisti, predispone i menù, sulla base dei **Ricettari** estivi e invernali e delle **Tablette Dietetiche**, dalle quali si possono rilevare le grammature di ogni singolo alimento per ogni pasto, tarate per fasce d'età degli utenti.

Le Tablette Dietetiche ed i Ricettari sono rilevabili dalle:

- Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica;
- Linee di indirizzo Ristorazione 0-3 anni;

emanate da ATS Val Padana e pubblicate sul sito istituzionale www.ats-valpadana.it

Il Concessionario si impegna a rispettare tali Linee guida, anche nel caso di futuri aggiornamenti. Eventuali adattamenti, motivati da esigenze produttive o altro come ad esempio la scarsa gradibilità dei cibi, dovranno essere sempre avallati dall'Ente.

2. Il menù dovrà essere articolato su **otto settimane** per garantire una buona rotazione dei piatti. Dovranno essere articolati in menù invernali (indicativamente da ottobre/novembre a marzo/aprile) e menù estivi (indicativamente da marzo/aprile a ottobre/novembre). Potrà, se autorizzato, essere previsto per un tempo limitato un ulteriore menù (quaresimale).

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, quantità e qualità alle griglie dei menù tipo indicati da ATS Val Padana.

È necessario che il menù sia unico e non preveda alcun tipo di alternativa se non in caso di diete per situazioni speciali, come meglio dettagliate all'art. 36.

3. Il menù dovrà essere così strutturato:

- Primo piatto;
- Secondo piatto (o, in sostituzione di primo e secondo, un piatto unico);
- Due contorni (uno crudo e uno cotto);
- Pane;
- Frutta / dolce;
- Acqua oligominerale a basso contenuto di sodio.

4. Il Concessionario distribuisce copie del menù invernale ed estivo adottati, ai terminali di distribuzione e provvede all'affissione in refettori ed aule.

5. Le **variazioni dei menù** (intese come introduzione di nuovi piatti o cambiamenti di equilibri nutrizionali) devono essere concordate con gli uffici preposti di ATS Val Padana.

Durante la Concessione, l'Ente potrà proporre variazioni ai menù nell'ambito di un programma specifico di Educazione alimentare nell'ottica della valorizzazione delle diverse culture presenti sul territorio comunale. Trattandosi di modifiche comunque contenute, il Concessionario conferma il prezzo pasto fissato in sede di aggiudicazione.

Oltre a quanto sopra previsto, saranno ammesse variazioni nelle seguenti ipotesi contingenti:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, etc.);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 36 Diete speciali

1. Il Concessionario è tenuto a formulare e produrre **menù alternativi**, equivalenti al menù standard in termini qualitativi e quantitativi, come meglio specificato di seguito:

1.1. DIETE SPECIALI DI TIPO SANITARIO. Il Concessionario deve redigere, per gli utenti per i quali è presentato certificato medico, un menù personalizzato.

Tale menù si riferisce a diete per situazioni speciali come: allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici (es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, ecc.).

1.2. DIETE etico-religiose. Il Dietista predisponde menù standard in base al tipo di richiesta di dieta pervenuta dalla famiglia. Tali menù sono predisposti nel rispetto delle "Linee Guida" di ATS Val Padana.

1.3. DIETE IN BIANCO. Il Concessionario si impegna a preparare "diete in bianco" direttamente ordinate dalla scuola al centro cottura. Tale tipologia di dieta non necessita di prescrizione medica se non supera i 3 giorni consecutivi. Il pasto "in bianco" sarà composto in base alle tabelle dietetiche contenute nelle Linee Guida del competente servizio dell'ATS Val Padana.

2. Le **richieste di dieta speciale ed etico-religiosa** devono pervenire all'Ente che, a sua volta, le comunica al Concessionario, così che esso possa predisporre - attraverso i propri dietisti - la dieta specifica.

3. Le diete vengono poi comunicate al Centro cottura e al SIAN (Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione) di ATS Val Padana, per la relativa **validazione**.

4. Modalità di gestione e produzione delle diete personalizzate.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista incaricato dal Concessionario, che a bisogno potrà relazionarsi con i genitori degli alunni interessati.

Il menù necessario non comporterà aumenti di prezzo per l'utente.

Dovranno essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali, come previsto dalle "Linee di indirizzo per l'allestimento di diete speciali per motivi sanitari nella ristorazione collettiva", consultabili sul sito www.ats-valpadana.it

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù standard base.

Dovranno essere utilizzati contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

5. Le diete speciali devono essere consegnate in vaschette monoporzionamento e recare etichetta di identificazione, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore. Dovranno pervenire nei terminali di distribuzione in contenitori termici da asporto distinti.

Il Concessionario dovrà assicurare anche per tali preparazioni il mantenimento della temperatura di 65° C, di norma, al momento del consumo, pertanto, ove necessario, dovrà fornire apposito forno a microonde.

6. Il personale dovrà essere formato e responsabilizzato anche in riferimento alla fase della distribuzione e somministrazione. Sarà assicurato il rispetto delle procedure di sicurezza in tutto il flusso organizzativo.

7. Il Concessionario è tenuto al rispetto della normativa nazionale in materia di protezione dei dati personali con riferimento alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679.

Art. 37

Qualità delle materie prime

1. Per le definizioni di prodotti alimentari e caratteristiche merceologiche, l'Ente fa riferimento alle "Linee guida per Capitolato d'Appalto nella Ristorazione Scolastica - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (Prot. 88971/2019) emanate da ATS Val Padana, reperibili sul sito istituzionale al seguente link:

<https://www.ats-valpadana.it/documents/1654672/0/Capitolato+mense.pdf/fd56a950-91a1-f899-9ab4-d4732451648b>

2. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti, che qui si intendono tutte richiamate;

3. Come previsto dal D. Lgs. n. 50/2016 art. 34 comma 1 e smi, relativo ai "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale", verranno rispettati i **Criteri Ambientali Minimi (CAM)**, definiti nell'Allegato 1 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Così pure sono da osservare i principi contenuti nella *Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65/2020)*, emanata dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare - Direzione Clima, Energia ed Aria, nel mese di Aprile 2020.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il Regolamento CE 178/2002 art. 18, così come modificato dal Regolamento (UE) 2019/1381 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 giugno 2019 (cosiddetto Regolamento sulla Trasparenza alimentare).

In ogni caso deve essere garantita la piena osservanza delle seguenti clausole:

- a. I generi alimentari offerti - che verranno impiegati per il servizio - devono provenire da aziende produttrici conosciute a livello nazionale o in possesso di certificazioni qualificanti, e da "filiera controllata" ai sensi delle rispettive normative di riferimento.
- b. Mantenimento delle merci presso i centri di stoccaggio in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- c. Divieto di congelare alimenti già scongelati.

- d. Esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui al momento della preparazione/somministrazione sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- e. Razionalizzazione degli acquisti in relazione all'effettivo spazio disponibile in modo tale da non creare sovraccarichi che possano compromettere la corretta gestione delle derrate.

Le carni bovine, suine e avicole dovranno provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale di provenienza documentata.

4. Secondo i CAM del DM 10 marzo 2020, nelle Clausole contrattuali (lettera a) sono annoverati i "requisiti alimentari" che prevedono alimenti biologici o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI (Sistema di qualità nazionale Produzione integrata), SQNZ (Sistema di qualità nazionale zootecnia), e quant'altro previsto nelle fattispecie riportate nello specifico nel documento citato.

4a. Il Concessionario si impegna a fornire la merce richiesta, certificata come "biologica" ai sensi di legge.

I prodotti biologici richiesti e quelli offerti in sede di gara dovranno essere conformi al Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, e al Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione dell'abrogato Regolamento (CE) n. 834/2007 e in particolare la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

Per i prodotti e per le percentuali di biologico da impiegare nel servizio si fa riferimento ai CAM del DM 10 marzo 2020.

Il Concessionario si impegna a presentare su richiesta dell'Ente le schede tecniche dei prodotti e le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

4b. Il Concessionario privilegia i prodotti DOP (Denominazione Origine Protetta) e IGP (indicazioni Geografiche Protette), definiti dal Regolamento (CE) 510/2006, come quei prodotti agricoli ed alimentari, conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Per i prodotti IGP, almeno una fase della produzione deve avvenire nella zona individuata.

I prodotti "tipici" locali dovranno corrispondere a quelli valorizzati di fianco.

DOC - DOP – IGP	
Formaggi:	Parmigiano Reggiano DOP stagionatura dai 18 ai 24 mesi
Frutta:	Pera Mantovana IGP; Melone Mantovano IGP

5. È considerato Criterio premiante (lettera b, punto 1), l'utilizzo di prodotti biologici da **chilometro zero e filiera corta**, per le categorie riportate nei CAM del DM 10 Marzo 2020 e come promosso dalla Legge Regione Lombardia 31/2008, così come novellata dalla LR 13/2020.

Per alimenti a **chilometro zero** devono intendersi i prodotti, acquistati direttamente dall'agricoltore o dall'azienda produttrice, senza intermediari commerciali e comunque coltivati e/o prodotti nella provincia di Mantova, e/o nelle province limitrofe.

Per **filiera corta** si intendono, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1305/2013, i prodotti agricoli e alimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento, formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Mirando anche a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le economie locali e i piccoli produttori biologici, viene data priorità ai prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti, produzioni più prossime territorialmente, secondo le modalità di approvvigionamento descritte nel progetto

Filiera corta e Km 0	
Carne:	filone suino, pesto di salamella
Frutta:	pera, melone, anguria, pesche
Verdura:	zucca

organizzativo offerto in sede di gara.
In particolare, sono richiesti i prodotti legati al territorio e provenienti da filiera corta o a chilometro zero, come rappresentati di fianco.

Riso: Riso vialone nano mantovano

Farina: 1 e 2 prodotta nel territorio

Pane: prodotto nel territorio con farina a km 0

6. Inoltre, con riferimento all'**ortofrutta**, sono richiesti prodotti di stagione a lotta integrata e controllata o DOP o IGP, alternando varie tipologie secondo la stagionalità, come richiesto dal DM 10 marzo 2020 (facendo riferimento in alternativa al calendario di cui all'Allegato A oppure al calendario regionale presente nelle Linee Guida per capitolato d'appalto prot. 89971/2019).

Nel caso delle verdure cotte, è preferibile l'utilizzo – sia come contorno cotto che nelle preparazioni – di prodotto fresco secondo stagionalità e non surgelato con riferimento alle seguenti tipologie: zucca, finocchio, zucchina, peperone, melanzana.

7. L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione dei prodotti, dei marchi o delle ditte fornitrici che dovesse non ritenere di adeguata qualità.

8. Il Concessionario dovrà fornire ed aggiornare con le eventuali variazioni l'elenco dei fornitori e/o produttori delle materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti.

9. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM. Non è consentito, inoltre, l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti grassi idrogenati, simili e derivati.

10. Il Concessionario dovrà comunicare all'Ente i nominativi dei soggetti o dell'istituto, incaricati per conto dello stesso, del controllo qualità, nonché indicare il laboratorio di analisi di cui si avvale.

Art. 38

Etichettatura dei prodotti alimentari

Per l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento a:

- D. Lgs. 181/2003, quale attuazione della Direttiva 2000/13/CE;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica la già citata direttiva 2000/13/CE; e successive modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per i prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.

Art. 39

Caratteristiche delle materie prime e controllo

1. Il Concessionario dovrà dare comunicazione all'Ente sulla provenienza degli alimenti somministrati. Gli standard qualitativi delle materie prime devono essere dimostrati dal Concessionario con schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari.

Il Concessionario deve conservare ed archiviare detta documentazione in modo da garantire una costante e rapida possibilità di verifica da parte dell'Ente o di suo incaricato ogni qualvolta questo ne ravvisi la necessità.

I documenti di acquisto dovranno contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti che il Concessionario ordina.

2. Il controllo da parte dell'Ente verterà su più aspetti:

- controllo organolettico: verifica dell'aspetto, presenza di odori, temperatura, integrità delle confezioni, ecc.;
- controllo documentale ed amministrativo;
- verifica della corrispondenza delle merci all'ordine, anche in termini di peso;
- verifica dell'idoneità dei mezzi di trasporto (promiscuità delle derrate, stato di pulizia, temperature, ecc.);
- campionamento per il controllo analitico.

Devono inoltre essere rispettate le seguenti specifiche generali per tutte le derrate alimentari.

- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel Capitolato;
- etichette rispondenti a quanto previsto dalla normativa;
- termine minimo di conservazione TMC o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Art. 40

Stoccaggio delle materie prime

Lo stoccaggio degli alimenti deve permettere la facile identificazione specifica dei prodotti impiegati per la ristorazione scolastica del Comune di Suzzara.

È obbligatorio il rispetto delle corrette temperature di conservazione.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza. Anche per la merce non deperibile è preferibile evitare stoccaggi prolungati.

Dovranno essere garantiti l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione tra le diverse categorie merceologiche, al fine di prevenire eventuali contaminazioni, la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione.

Lo stoccaggio di eventuali prodotti finiti o prodotti intermedi dovrà avvenire in luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime.

La merce non deperibile dovrà essere riposta in luoghi freschi e asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte FIFO (First In - First Out).

Dovrà essere prevista una zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali.

Art. 41

Trasformazione delle derrate

1. È vietato utilizzare prodotti per i quali sia stato già superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
2. Le derrate congelate devono essere scongelate secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) N. 852/2004 – Allegato II, Capitolo IX e secondo i principi dell'HACCP.
3. La macinatura delle carni deve avvenire in tempi il più possibile ravvicinati al consumo.
4. È vietata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Art. 42**Tecnologie di manipolazione**

Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro o eventualmente fornite dal Concessionario.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- Le indicazioni concernenti il congelamento/scongelo:
 - non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
 - non devono essere ricongelate le materie prime scongelate;
 - non deve essere congelato il pane;
- Il divieto di utilizzo degli avanzi;
- La preparazione delle derrate nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.

Il giorno antecedente la distribuzione sono ammesse soltanto le seguenti attività:

- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;
- Pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10° C in contenitori chiusi con acqua pulita;
- Cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
- Cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate.

Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.

Nello stesso giorno della distribuzione deve essere effettuato:

- La preparazione della frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e di lavaggio;
- La preparazione del pane e delle merende;
- La cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".

Art. 43**Cottura vivande**

1. La **preparazione pasti** nella cucina interna di Via Lambrakis e nel Centro cottura centralizzato del Concessionario, avverrà attraverso il sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo".

Detto sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 60° C per i piatti caldi e non superi i 10° C per i piatti freddi.

2. Non dovrà effettuare **precottura** e **sovracottura**, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.

3. Non dovranno essere effettuate frittiture di alcun tipo e sostituite con cotture realizzate mediante forni a termo-convezione.

4. Durante l'esecuzione del contratto, il Concessionario potrà proporre all'Ente, illustrandone i vantaggi, nuove tecnologie di produzione dei pasti. Le tecnologie di produzione proposte, prima di diventare operative, devono necessariamente essere approvate per iscritto dall'Ente.

Art. 44

Norme per una corretta Igiene di produzione

La qualità igienica della produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti. In particolare, per gli aspetti relativi alle contaminazioni microbiche, le preparazioni fornite dovranno essere conformi ai limiti previsti dal REG CE 1441/07 e dalle altre norme specifiche vigenti.

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e dalle specifiche presenti nel Capitolato.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (GMP/Good Manufacturing Practices) scaturenti dal Piano di Autocontrollo igienico.

Art. 45

Applicazione del sistema HACCP

1. Il Concessionario – entro un mese dall’inizio delle attività – deve redigere e applicare il Piano di Autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari (novellato dal Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021) e dal D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007. Pertanto il Concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell’acqua presso le cucine, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

2. L’autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale. La documentazione dovrà essere conservata presso le diverse strutture, comprese quelle in asporto. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell’Ente per verifiche e controlli.

3. Presso le cucine e presso i luoghi di distribuzione dei pasti, il Concessionario, a partire dall’inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell’Ente e del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. Il Concessionario deve fornire copia - all’Ente o agli organismi di controllo da questa incaricati - dei verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

Art. 46

Modalità di trasporto dei pasti

1. Il trasporto dei pasti ai terminali di distribuzione dovrà avvenire nel rispetto di quanto previsto dal REG CE 852/2004 e dalle altre normative specifiche vigenti in materia.

Il Concessionario versa i pasti in bacinelle gastronorm pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare fenomeni di impaccamento, e in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente Capitolato.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in gastronorm diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

I gastronorm vengono a loro volta riposti in appositi contenitori isotermitici, conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21/03/1973 e ss.mm.ii. e Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004), e garantiscono la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione.

Sui contenitori devono essere apposte etichette riportanti la data, il numero di porzioni ivi contenute, il terminale di distribuzione cui il contenitore è destinato.

2. Nel caso in cui nel corso della gestione, gastronorm e contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, il Concessionario è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per l’Ente.

3. Il pane deve essere confezionato e trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti o adeguatamente riposti in ceste.

4. La frutta, il cui lavaggio può essere effettuato o presso il Centro cottura o presso i terminali di distribuzione, dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare.
5. Le diete speciali di tipo sanitario dovranno essere confezionate e trasportate in contenitori termici monoporzione etichettati, idonei a mantenere le temperature previste.

Art. 47

Piano dei trasporti

1. Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo.

Il Concessionario dovrà effettuare la consegna dei pasti presso i locali di consumo in base al **Piano dei Trasporti** presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a garantire la consegna secondo i seguenti criteri:

- consegna dei pasti in asporto entro un intervallo di tempo ottimale di 30 minuti dal momento della partenza dal Centro cottura;
- arrivo presso le sedi di distribuzione non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la somministrazione, consultabile all'art. 48.

Per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti dovranno entrare dagli appositi ingressi indicati dall'Ente. Si precisa che, per la sicurezza degli alunni, i cancelli sia in accesso che in uscita dovranno obbligatoriamente essere lasciati chiusi.

In caso di errore nella consegna dei pasti, il Concessionario dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 i minuti dal momento della segnalazione.

Il Concessionario dovrà garantire la consegna dello spuntino/merenda presso la Sezione Primavera e le Scuole dell'Infanzia e la preparazione del medesimo nella cucina di Via Lambrakis per il Nido, in tempo per il consumo da parte degli utenti a metà mattina.

Per la consegna e la conservazione della frutta, il Concessionario dovrà fornire idonei contenitori per alimenti, dotati di coperchio, in numero pari alle classi. Il lavaggio e la distribuzione della frutta e dei contenitori nelle classi sarà effettuata dal personale del Concessionario.

Il Concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato durante il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

2. Mezzi di trasporto.

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei e rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo IV, così come novellato dal Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021. Dovranno essere adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati. La presenza di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, il numero di automezzi e la tipologia, nonché il Piano dei Trasporti, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

Art. 48

Tempi di somministrazione nei terminali di distribuzione

La somministrazione dei pasti per la ristorazione scolastica, al fine di permettere il consumo dei pasti da parte degli alunni, avverrà dal lunedì al venerdì, negli orari che seguono (che potrebbero subire variazioni).

Ordine di scuola	IC di appartenenza	scuola	Via	cucina di riferimento	n. classi totali in genere	in situazione di normalità		in situazione di emergenza sanitaria				
						luogo di consumazione	orario pasto	n. classi pasto in classe	orario pasto	n. classi pasto in Refettorio	orario pasto	
Infanzia		Asilo Nido "Primavera"	Via Makom I	interna - via Lambrakis	4 sezioni	Refettorio	11.15	4	11.15	--	--	
		Sezione Primavera s/o Atlantide	Via Mitterand B/A	centro cottura centralizzato	1 sezione	Refettorio	11.45	--	--	1	11.45	
	Aporti	Via Guido 15	6 sezioni		in aula	12.00	--	--	6 sezioni (materiale scolastico)	a partire dalle ore 12.00		
	Frank	Via Neruda 9 Brusafasso	2 sezioni		Refettorio	12.00	--	--	2 sezioni (materiale scolastico)	a partire dalle ore 12.00		
	Atlantide	Via Mitterand B/A	3 sezioni		Refettorio	12.00	3 sezioni (materiale scolastico)	a partire dalle ore 12.00	--	--		
	IC2 "Il Milione"	Rodari	Via Lambrakis	interna - via Lambrakis	2 sezioni	Refettorio (classe in più)	12.00	--	--	2 sezioni (materiale scolastico)	a partire dalle ore 12.00	
		Munari -	Via Ianni 1 - Roncobonido	centro cottura centralizzato	4 sezioni	in aula (classe in meno)	12.00	2 aule a PT 2 sez a 1° piano (materiale scolastico)	a partire dalle ore 12.00	--	--	
		Girasoli	Piazzale Resistenza 2		2 sezioni	in aula	12.00	2 sezioni (materiale scolastico)	a partire dalle ore 12.00	--	--	
		Arcobalena	Via Caretta 14 A - Tabeiano		1 sezione	Refettorio	12.00	1 sezione (materiale scolastico)	ore 12.00	--	--	
		Montalcini	Via Curtatone e Montanara 59		2 sezioni	Refettorio	12.00	1 sezione (materiale scolastico)	ore 12.00	1 sezione (materiale scolastico)	ore 12.00	
IC1 "Huck"		Visentini	Via Guido 11/b		centro cottura centralizzato	11 classi	Refettorio	12.10	4 classi	a partire dalle ore 12.40	--	--
		Gonella	Via Iotti 2/a			13 classi	Refettorio	12.00	6 classi	a partire dalle ore 12.40	--	--
	Frank**	Via Neruda 9 - Brusafasso	5 classi			Refettorio	13.00	--	--	--	--	
	IC2 "Il Milione"	Colodi	Via Caleffi 1/b	13 classi		Refettorio	12.30	Minimo 2 aule max 3 aule a PT (servizio con vassoi)	a partire dalle ore 12.00	da 2 a 5 classi (variabile in base ai giorni) Max n. 2 turni (materiale scolastico)	1° turno: ore 12.00 2° turno: 13.00	
Marco Polo		Via Iotti	13 classi	Refettorio	13.00	Minimo 2 aule max 3 aule a PT (servizio con vassoi)	a partire dalle ore 12.00	da 11 a 13 classi (variabile in base ai giorni) Max n. 2 turni (materiale scolastico)	1° turno: ore 12.00 2° turno: 13.00			
Secondaria di 1° grado	IC1 "Huck"	Falcone	Via Zonta 8	centro cottura centralizzato	17 classi	Refettorio	13.15	--	--	da 2 a 3 classi Max n. 1 turno (materiale scolastico) Con vassoi	ore 13.15	
		Pascoli	Via Caleffi 1/b		19 classi	Refettorio	13.15	--	--	da 7 a 12 classi (variabile in base ai giorni) Max n. 1 turno (materiale scolastico)	ore 13.15	

** non effettua pomeriggi, e non eroga servizio mensa

Solo per l'Asilo Nido, Sezione Primavera e le Scuole dell'Infanzia è prevista, inoltre, la somministrazione della merenda/spuntino intorno alle 9.30.

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione.

Ogni modifica al piano di consegna, anche dovuta alla variazione del numero di utenti fruitori, dovrà essere comunicata immediatamente all'Ente.

L'Ente si riserva di richiedere modifiche e spostamenti degli orari di servizio stabiliti, in dipendenza di proprie esigenze; tali modifiche saranno sempre preventivamente concordate con il Concessionario e con un preavviso sufficiente per permettere a quest'ultimo l'adeguamento del servizio. Tali modifiche non daranno luogo ad alcuna variazione del prezzo contrattuale.

Art. 49

Apparecchiatura

1. Per ogni pasto dei bambini e degli adulti dovranno essere impiegati n.1 tovaglietta di carta "usa e getta" biodegradabile e compostabile, n.1 bicchiere, n.1 piatto piano e n.1 fondo, n.1 bis di posate d'acciaio (forchetta e coltello con punta arrotondata e manico di plastica) con tovagliolo e n.1 cucchiaino (se necessario).

L'apparecchiatura per Primaria e Secondaria di primo grado include in particolare:

- piatti in ceramica o porcellana, di colore bianco, integri, non graffiati, non scheggiati e senza fessure o graffi, le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
- bicchieri in vetro infrangibile, integri, non graffiati, non scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie, le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
- posateria in acciaio inox, delle dimensioni adatte al tipo di utenza.

L'apparecchiatura per Nido e Infanzia include piatti, bicchieri e posateria in melamina.

L'apparecchiatura è completata dalla presenza sui tavoli di n.1 bottiglia d'acqua di 1,5 litri per 6 bambini.

Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro giustificato motivo, il Concessionario deve provvedere all'immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico del Concessionario.

2. **Nel corso del pasto:**

- ogni locale mensa, al momento della distribuzione, deve sempre disporre di apposito rotolo di carta assorbente biodegradabile e compostabile;
- il pane, della grammatura richiesta o opportunamente tagliato, e servito in appositi cestini, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
- il formaggio sul primo piatto, se previsto in menù, dovrà essere dato solo su richiesta dell'alunno;
- in ciascun plesso scolastico deve essere fornita una dotazione di generi per il condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale fine, limone (a disposizione durante il pasto, non in tavola).

3. Ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra e **sparecchiatura**.

Art. 50

Modalità di somministrazione dei pasti in situazione di normalità e in emergenza sanitaria

1. Il Concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e assicurare la somministrazione delle preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. A tal fine è necessario che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.
3. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione dell'Ente. In tali casi è a carico del Concessionario la comunicazione tempestiva all'Ente e ai plessi interessati e l'adeguamento delle diete speciali.
4. Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta aggiudicataria nel proprio Piano di Autocontrollo.
5. Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza. Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione previsti dal presente Capitolato, l'Ente potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

L'inserimento di un'ulteriore unità distributiva (inserviente) sarà necessaria in due fattispecie:

- a) Rispetto del rapporto operatore-utente 1/40 nella fase di somministrazione del pasto. È da intendersi dunque che il 41esimo commensale eccedente i 40 determinerà inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva;
- b) La dilatazione dei tempi di somministrazione.
Il tempo totale per l'effettuazione del servizio, ovvero somministrazione della prima pietanza, sbarazzo e allontanamento dei piatti sporchi dai tavoli, somministrazione della seconda pietanza e contorno, non dovrà eccedere i 35/40 minuti.

6. La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale del Concessionario secondo le modalità stabilite nel presente Capitolato e indicate nell'Offerta tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara.

7. Inoltre nella somministrazione il Concessionario è tenuto all'osservanza, in situazione di emergenza sanitaria, delle "Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica" emanate da Regione Lombardia - Direzione Generale Welfare Prevenzione (prot. 28944 del 07.08.2020) e successivi altri documenti che potrebbero essere emanati e riconversione a modelli organizzativi per la somministrazione in sicurezza in condizioni di contenimento del contagio da Covid 19.

Il servizio di somministrazione si svolgerà in modo diverso in caso di emergenza sanitaria, prevedendo per diversi plessi il consumo in aula, con impiattamento in unica soluzione dell'intero menù oppure l'impiattamento distanziato delle diverse pietanze, secondo l'organizzazione nelle varie scuole.

	In situazione di normalità	In situazione di emergenza sanitaria
C u c i n a i n t e r n a d i v i a L a m b r a k i s	<p>Servizio tradizionale in Refettorio</p> <p>1. Predisposizione carrello neutro con portate multiporzione appositamente preparate secondo il numero di pasti ordinati.</p> <p>2. Gli operatori della Ditta predispongono sui tavoli l'apparecchiatura con tovaglietta monouso, 1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 bis di posate e coltello con tovagliolo, 1 bicchiere e il pane. Le stoviglie sono in melamina.</p> <p>3. Porzionatura al tavolo. Gli operatori della Ditta somministrano il pasto al tavolo del bambino nell'ordine il primo piatto e poi il secondo + contorno. la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni, salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti, salvo quando si tratti di minestre calde.</p> <p>Dopo la consumazione del primo piatto, gli operatori depositano cestini contenenti la frutta e il pane. L'acqua è confezionata in bottiglia da 1,5 lt ogni 6 bambini circa con scorta disponibile per necessità. Viene versata a bisogno dalle maestre assistenti al pasto.</p> <p>Il tempo di distribuzione è di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti.</p>	<p>Il servizio è diversificato tra servizio in aula e servizio in refettorio, in base ai numeri dei consumatori e alle capienze di refettori e aule.</p> <p>a) Servizio tradizionale in Refettorio Gli operatori della Ditta predispongono sui tavoli l'apparecchiatura con tovaglietta monouso, 1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 bis di posate e coltello con tovagliolo, 1 bicchiere e il pane. Le stoviglie sono in melamina. Gli operatori della Ditta somministrano il pasto al tavolo del bambino nell'ordine il primo piatto e poi il secondo + contorno. La frutta viene lasciata sulla tovaglietta al momento dell'apparecchiatura oppure in ciotola a disposizione del personale docente.</p> <p>b) Servizio tradizionale in aula Al termine delle lezioni, gli alunni escono dalla propria aula. Accedono gli operatori della ditta che, in circa 10 minuti, operano per come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lasciano il carrello neutro sulla soglia d'ingresso dell'aula o nel prospiciente corridoio; - aprono le finestre per favorire il ricambio naturale dell'aria; - sanificano i banchi; - apparecchiano i singoli banchi con tovaglietta monouso, 1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 bis di posate d'acciaio e coltello con tovagliolo, posate, bicchiere di vetro; - scodellamento nei singoli vassoi dell'intero menù giornaliero (primo, secondo, contorni, pane, frutta); - mettono a disposizione un cestino contenente il bis del pane e la ciotola contenente il bis del formaggio e 1 bottiglia di acqua da 1.,5 lt ogni 6 bambini circa con scorta disponibile per necessità; - terminata l'operazione di scodellamento e disposizione dei vassoi sui banchi, escono dall'aula <p>Quando la classe ha terminato il pasto (circa 35/40 minuti), i bambini con l'ausilio degli insegnanti sparecchiano e al termine escono dall'aula. Gli operatori della ditta hanno terminato il loro giro di somministrazione e rientrano. In circa 15 minuti, tenendosi al seguito il medesimo carrello, gli operatori. Gli operatori – in circa 15 minuti – tenendosi al seguito il medesimo carrello: riaprono le finestre; sanificano i banchi; spazzano il pavimento dai residui di cibo (esclusa detersione pavimenti).</p>

C e n t r o C o t t u r a c e n t r a l i z z a t o	<p>Prevalente servizio tradizionale in Refettorio</p> <p>Confezionamento in multiporzione e trasporto in appositi contenitori termici.</p> <p>Il pasto viene consumato in Refettorio (tranne nel caso dell'Infanzia Girasoli, Aporti, e Munari di Roncobonoldo). Prevede l'uso di stoviglie lavabili.</p> <p>I bambini sono seduti al loro posto contrassegnato da tovaglietta monouso, 1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 bis di posate e coltello con tovagliolo.</p> <p>Gli operatori della Ditta somministrano il pasto al tavolo del bambino nell'ordine il primo piatto e poi il secondo + contorno e infine la frutta.</p> <p>Dopo la consumazione del primo piatto, gli operatori depositano cestini contenenti la frutta e il pane.</p> <p>L'acqua è confezionata in bottiglia da 1,5 lt ogni 6 bambini circa con scorta disponibile per necessità. Viene versata a bisogno dalle maestre assistenti al pasto.</p>	<p>Il servizio è diversificato tra servizio in aula e servizio in refettorio, in base ai numeri dei consumatori e alle capienze di refettori e aule.</p> <p>1) Servizio tradizionale in Refettorio</p> <p>Gli operatori della Ditta predispongono sui tavoli l'apparecchiatura con tovaglietta monouso, 1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 bis di posate e coltello con tovagliolo e il pane. Gli operatori della Ditta somministrano il pasto al tavolo del bambino nell'ordine il primo piatto e poi il secondo + contorno.</p> <p>La frutta viene lasciata sulla tovaglietta al momento dell'apparecchiatura oppure in ciotola a disposizione del personale docente.</p> <p>2) Servizio in aula</p> <p>Al termine delle lezioni, gli alunni escono dalla propria aula. Accedono gli operatori della ditta che, in circa 10 minuti, fanno quanto segue:</p> <p>Lasciano il carrello caldo (è neutro solo in Visentini per problemi di spazio) sulla soglia d'ingresso dell'aula o nel prospiciente corridoio;</p> <ul style="list-style-type: none"> - aprono le finestre per favorire il ricambio naturale dell'aria; - sanificano i banchi; - apparecchiano i singoli banchi con vassoietto monouso, posate d'acciaio e bicchiere di vetro; - scodellamento nei singoli vassoi dell'intero menù giornaliero (primo, secondo, contorni, pane, frutta); - mettono a disposizione un cestino contenente il bis del pane e la ciotola contenente il bis del formaggio e 1 bottiglia di acqua da 1.5 LT ogni 6 bambini circa con scorta disponibile per necessità ; - terminata l'operazione di scodellamento e disposizione dei vassoi sui banchi, escono dall'aula <p>Gli operatori della ditta continuano il giro di somministrazione, circa 3 classi per ciascun team.</p> <p>Quando la classe ha terminato il pasto (circa 35/40 minuti), i bambini con l'ausilio degli insegnanti sparecchiano e al termine escono dall'aula. Gli operatori della ditta hanno terminato il loro giro di somministrazione e rientrano. In circa 15 minuti, tenendosi al seguito il medesimo carrello, gli operatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riaprono le finestre; - sanificano i banchi; - spazzano il pavimento dai residui di cibo (esclusa detersione pavimenti).
--	---	--

8. Le merende/spuntini per l'Asilo Nido, Sezione Primavera e Scuole dell'Infanzia saranno preparate dal personale del Concessionario e distribuite dal personale scolastico o incaricato.

Art. 51

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

1. Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti dovrà avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.
2. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, dovranno essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
4. Dovranno inoltre essere analizzate le motivazioni, per le quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Ente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.

5. Sulla base di tali rilevazioni dovranno essere attuate conseguenti azioni correttive, come previsto dai Criteri Minimi ambientali, del DM 10 Marzo 2020.

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

Art. 52

Scorte di magazzino

Il Concessionario deve trovarsi sempre provvisto della quantità e qualità di generi alimentari occorrenti per la gestione del servizio.

La sufficienza o meno di tutte le scorte necessarie per lo svolgimento del servizio è rimessa alla competenza tecnica della Ditta. Nei magazzini dove esistono promiscuità di prodotti, le materie prime utilizzate per la presente concessione, dovranno essere separate dalle restanti e comunque facilmente identificabili.

Art. 53

Campionatura del pasto

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

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di circa + 4°C per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione dell'Ente e dell'Autorità sanitaria competente, e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 54

Controlli di qualità e autocontrollo

1. Il Concessionario dovrà essere dotato, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato.

2. La campionatura potrà essere disposta ai fini dell'effettuazione di analisi batteriologiche (ricerca agenti patogeni) e/o chimico-fisiche (metalli pesanti, antibiotici, pesticidi, etc.). Tutte le analisi dovranno essere effettuate presso un laboratorio iscritto all'elenco dei laboratori accreditati da ente certificatore (Accredia). La ditta aggiudicataria dovrà, prima dell'inizio del servizio, inviare alla Amministrazione Comunale la documentazione relativa al laboratorio individuato (nome, accreditamento, contratto, ecc...)

Copia dei certificati dovrà essere trasmessa, a cura della ditta aggiudicataria, al Settore Servizi Educativi entro 10 giorni lavorativi dalla data di consegna. La ditta aggiudicataria, laddove emergessero elementi di criticità la cui responsabilità ricada a suo carico, si impegna a corredare l'invio dei suddetti certificati con una propria dichiarazione circa i correttivi posti in essere e le modalità di controllo dell'efficacia dei correttivi posti in essere. Laddove invece la responsabilità sia imputabile a terzi (es. acqua), la ditta si impegna a verificare la criticità tramite una seconda analisi, data la possibilità di falsi positivi.

3. Il campionamento (prelievi su derrate e tamponi ambientali) sarà eseguito dal responsabile individuato dalla ditta affidataria, alla presenza, se richiesto dal Comune, di un proprio responsabile, in relazione anche a eventuali criticità interne o a particolari eventi esterni imprevisi, in un'ottica di collaborazione reciproca al fine di rispettare al massimo i requisiti di legge in materia di igiene, quindi di prevenire, controllare e ridurre ogni possibile situazione di rischio per la salute.

Dal terzo anno, se i controlli effettuati nei primi due anni non avranno evidenziato criticità, i controlli potranno diventare trimestrali, con le stesse caratteristiche. Resta inteso che qualora ergessero successivamente delle criticità, anche alla luce dei controlli effettuati autonomamente dall'ente concedente, i controlli ritorneranno nei termini iniziali.

I risultati dei controlli e delle analisi dovranno essere trasmessi sistematicamente e tempestivamente all'Ente.

4. L'Ente prevede comunque a carico del Concessionario la spesa massima di € **3.900,00** (Iva inclusa al 22%), per ogni anno, per l'esecuzione di **4 controlli annuali** (2 per terminale e 2 per cucina) del livello qualitativo e quantitativo (comprese analisi microbiologiche) del servizio, operati da un tecnico scelto e coordinato dal Comune.

5. Inoltre i componenti della Commissione Mensa possono accedere, previo corso di formazione così come previsto dall'ATS Val Padana, ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense soltanto se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile del Concessionario, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.

Il vestiario usa e getta per i sopralluoghi della Commissione mensa e/o di incaricati del Comune sono a totale carico del Concessionario.

Art. 55

Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione, definiti attraverso le cadenze minime obbligatorie (pulizie giornaliere, settimanali, mensili) ed eseguiti presso i Centri Cottura e presso i terminali di distribuzione dovranno essere svolti e registrati conformemente a quanto previsto dal Piano di Autocontrollo predisposto dal Concessionario. Dovrà garantire che 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.
2. Gli interventi di pulizia e sanificazione, in generale consistono in:
 - 2.1. prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli, oltre al disbrigo, predisposizione dei tavoli e il riassetto, necessari soprattutto nelle sezioni di scuola materna;
 - 2.2. quotidianamente: rigoverno della stoviglieria usata e pulizia completa dei locali cucina, dispensa e di servizio delle cucine, riassetto dei refettori (esclusa detersione dei pavimenti), delle scuole.
 - 2.3. a inizio e fine anno scolastico: pulizie a fondo delle cucine, delle dispense e degli arredi delle sale mensa;
 - 2.4. pulizia e riassetto giornaliero delle attrezzature e utensili utilizzati per la produzione dei pasti, pulizia e riassetto giornaliero della cucina interna e del Centro cottura centralizzato e di tutti i locali annessi (zona confezionamento, zona dispensa, zona lavaggio, ecc.);
 - 2.5. ritiro dei contenitori dai terminali di distribuzione e la loro veicolazione al centro cottura per la successiva detersione.
3. Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:
 - Nella cucina le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. È comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti, e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate secondo il piano di autocontrollo aziendale non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti.
 - Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro.
 - Tutte le stoviglie e attrezzature (gastronorm, pentolame, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi.
 - È vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di superfici, piani di cottura ed utensili. A tale scopo deve essere solo utilizzata carta monouso. Non è consentito per motivi di igiene utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature.

- Tutte le attrezzature (contenitori, teglie, coperchi, ecc.) utilizzate per il trasporto degli alimenti dal centro cottura al terminale di distribuzione devono: essere lavate nel terminale di distribuzione o, manualmente con detersivo per piatti, o meccanicamente in lavastoviglie; essere sottoposte a trattamento di sanificazione nel centro cottura prima di essere impiegate nuovamente.
- Nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura. Nell'attesa i contenitori termici e tutto il materiale utilizzato per trasporto deve essere conservato su appositi scaffali o su carrelli portavivande dedicati.
- Il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc.) devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo separato appartato e destinato unicamente allo scopo.
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, ecc., deve essere prontamente segnalata ai responsabili del servizio e contestualmente all'Ente.
- Deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo.

4. All'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare, ecc.). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi.

5. Per quanto attiene gli indumenti del personale:

- Gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori.
- Per effettuare le pulizie devono essere utilizzate divise diverse appositamente destinate all'uso.
- Gli abiti e le scarpe indossate fuori dai posti di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto.

Resta a totale carico del Concessionario la spesa dei prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature, delle stoviglie, ecc..

Art. 56 Sanificazione

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: detersione + disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione:

- La detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
- Il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature e/o affettatrici, utensili, posate, ecc.). Le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo, in ogni loro parte, e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento.
- La disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori.
- Gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate.
- È buona norma controllare almeno settimanalmente se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale.

Resta a totale carico del Concessionario la spesa per i prodotti per la sanificazione e per i controlli.

Art. 57 Prodotti per pulizie

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM del DM 10 marzo 2020.

2. I depliant illustrativi e le schede tecniche informative di ciascun prodotto per la pulizia e la sanificazione dei luoghi di produzione devono essere inviati all'Ente. I prodotti forniti dovranno presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche loro allegate, nessuno dovrà essere in forma di aerosol e possibilmente dovranno contenere tutti sostanze naturali.
3. Le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, ecc.). Il personale deve essere informato e formato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, misurini, guanti, mascherine, ecc.).
4. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione e cottura, detersivi di qualsiasi genere e tipo.
5. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 58

Pulizie esterne

Il Concessionario dovrà provvedere affinché le aree esterne di pertinenza e limitrofe delle cucine e dei refettori siano sempre pulite e sgombre di materiali di risulta.

A titolo esemplificativo si intendono cortili, percorsi pedonali, aree per il collocamento dei rifiuti, ecc., anche se ad uso promiscuo, con asportazione di qualsiasi materiale.

Art. 59

Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici devono essere costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

Art. 60

Disinfestazione

1. Essa comprende la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti e la deblattizzazione.
 - a) Per derattizzazione si intende la lotta contro i topi e ratti.
Per quanto possibile, è necessario attuare l'opera di prevenzione all'infestazione e cioè:
 - individuare le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc.
 - controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.
 - b) Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpunctella, l'ephestia, la vespa, ecc.
È importante l'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico come prevenzione; è utile il posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso.
 - c) Per deblattizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blattella germanica.
2. Gli interventi di disinfestazione devono interessare il centro cottura della Concessionaria e la cucina interna di Via Lambrakis nonché i terminali di distribuzione, adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale.
3. Per ogni tipo di infestazione il Concessionario deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare quale è il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo e programmare la cadenza degli interventi eventualmente da eseguire.
In caso di necessità occorrerà predisporre uno o più interventi straordinari da effettuarsi entro il giorno successivo la segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.
4. Gli interventi, nella cucina di Via Lambrakis e nei terminali di distribuzione, dovranno essere effettuati di preferenza durante i periodi di chiusura delle scuole, orientativamente nel periodo di primavera e autunno.

Due volte all'anno, e in occasione di ogni intervento straordinario, il Concessionario dovrà testimoniare l'effettuazione degli interventi previsti, comprovandoli con schede tecniche e/o verbali di controllo, avendo cura di connettere gli esiti dei monitoraggi effettuati con un documento scritto riepilogativo. Qualora si dovesse optare per l'uso di prodotti atomizzabili nell'ambiente, occorrerà assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature e successivamente procedere a lavare accuratamente tutto. I suddetti interventi sono a totale carico del Concessionario.

Art. 61

Prevenzione e gestione rifiuti

Il Concessionario sceglie, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Da evitare le confezioni monodose (olio, sale, salse da condimento, formaggio etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Art. 62

Raccolta differenziata

Il Concessionario si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendo le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori per provvedere poi allo smaltimento differenziato.

Nelle sale mensa, i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura, che saranno raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili compostabili la cui fornitura si intende a carico del Concessionario.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e ss.mm.ii. in materia di gestione dei rifiuti.

Il Concessionario dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate.

Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica dell'Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

Art. 63

Customer Satisfaction

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, il Concessionario dovrà predisporre in accordo con l'Ente un sistema di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, che può incrociarsi con il monitoraggio dell'eccezionalità di cui all'art. 51.

Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.

Art. 64

Oneri a carico del Comune di Suzzara

Sono a carico del Comune tutti gli oneri non espressamente elencati ai precedenti articoli. In particolare si evidenzia:

- la messa a disposizione della cucina interna di Via Lambrakis con le attrezzature e gli impianti ad oggi in dotazione;
- la fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento per i locali di proprietà del Comune;
- esclusivamente per i terminali di distribuzione e per la cucina di via Lambrakis, la spesa relativa alla tassa rifiuti;
- l'assistenza agli utenti in fase di iscrizione on line;
- la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio;
- la manutenzione straordinaria delle parti strutturali /murarie e degli impianti relativamente ai locali adibiti a cucina presso la Scuola dell'Infanzia di Via Lambrakis e i terminali di distribuzione.

Nessun altro onere è a carico del Comune per l'effettuazione del servizio oggetto d'appalto.

Art. 65

Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa

Il controllo sul funzionamento del servizio di ristorazione scolastica è effettuato anche dalla Commissione Mensa, appositamente istituita ai sensi del Regolamento comunale vigente e composta da genitori e/o docenti, con la finalità di:

- favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica,
- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire all'Ente soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

L'attività di controllo della Commissione Mensa opererà nel rispetto del Regolamento comunale e potrà svolgersi nei refettori, dove verranno consumati i pasti, oltre che nei locali di stoccaggio, e dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I rappresentanti della Commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate ai menù di cui al presente Capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

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

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento dell'Ente per qualsiasi rilievo o problema che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci. L'Ente provvederà a inviare copia del Regolamento comunale della Commissione Mensa e a comunicare al Concessionario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo.

I componenti della Commissione Mensa compileranno al termine di ogni ispezione una **scheda di valutazione** sul servizio da far pervenire all'Ufficio Scuola.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazioni delle irregolarità riscontrate.

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

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

CAPITOLO 3 – GESTIONE INFORMATIZZATA DI PRENOTAZIONE DEL PASTO E DI PRE-PAGAMENTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 66

Servizio informatizzato per la gestione della rilevazione e prenotazione dei pasti e gestione del processo di riscossione dei pagamenti del servizio di ristorazione scolastica

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito dei costi all'utenza, viene gestito in modalità "pre-pagato" mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A, sede legale in Via D. Nicolai 8 70122 Bari (BA) - P. IVA 06423240727, di cui il Comune di Suzzara è titolare delle licenze d'uso.

Il Concessionario dovrà utilizzare il sistema School E-Suite™, facendosi anche carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di circa € 13.000,00 oltre Iva (con revisione annuale secondo indice ISTAT).

Il software consente:

- La gestione completa dei dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- L'attribuzione agli utenti iscritti di un codice utente;
- La prenotazione e l'addebito del costo dei pasti a cura del personale del Concessionario tramite apposita "APP" installata su Tablet (sistema operativo Android) con messa a disposizione dei dati entro le ore 9.30;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete speciali di tipo sanitario, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- l'accesso, per i genitori, ad una pagina personale (Modulo Web Genitori) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on line, nonché per la ricezione di documenti quale l'Attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali;
- l'utilizzo dell'APP "Spazio Scuola" per i genitori, che consente di effettuare via "mobile" le stesse operazioni descritte per l'accesso Web;
- il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica o mediante ricariche effettuabili in almeno 3 punti di ricarica situati sul territorio comunale di Suzzara come di seguito specificati.
- la comunicazione con i genitori via WEB/sms/mail e con documenti cartacei.

Nel corso della concessione, il miglioramento delle tecnologie potrà portare a considerare cambiamenti organizzativi della procedura descritta, ma dovrà sempre essere richiesto il parere positivo dell'Ente.

Art. 67

Rilevazione presenze e prenotazione pasti

La rilevazione delle presenze è ad esclusivo carico della Concessionaria, che se ne occupa con proprio personale e utilizzando l'applicazione MealUP su tablet Android della Concessionaria. L'applicazione MealUP è collegata in tempo reale al sistema School E-Suite, generando l'addebito del pasto sul conto di ciascun utente del servizio.

Tale sistema rende disponibili in tempo reale i dati per il cento cottura, per il genitore e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.

La Concessionaria dovrà farsi carico dell'hardware necessario (Tablet e Sim necessaria alla navigazione ove non prevista Wi-fi), occupandosi della manutenzione degli stessi e sostituzione in caso di guasti.

Art. 68

Sistema pre-pagato

Il “pre-pagamento” effettuato dai genitori a favore del concessionario avviene mediante i sistemi di seguito riportati:

- ricariche a importo libero effettuabili presso almeno n. 3 punti di ricarica, diffusi sul territorio, con i quali il Concessionario avrà cura di stipulare apposite convenzioni. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito;
- ricarica on line con carta di credito o bonifico;
- ulteriori canali di pagamento offerti in sede di gara e/o previsti dalle normative vigenti (PAGOPA).

Si ricorda che in base alla legislazione attuale, ai fini delle detrazioni IRPEF i pagamenti relativi alla ristorazione scolastica dovranno avvenire unicamente con strumenti tracciabili e quindi la relativa modalità deve essere promossa il più possibile.

Il Concessionario dovrà provvedere a stipulare convenzione direttamente con gli esercenti.

Art. 69

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Le comunicazioni con gli utenti avvengono perlopiù in modalità smart con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito istituzionale del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password (finché la normativa vigente lo consentirà) rilasciate dal Concessionario o SPID, nonché di effettuare ricariche/pagamenti on line;

Al fine di modernizzare i canali comunicativi, per i genitori è anche disponibile l’accesso ad un’apposita App (scaricabile sia in ambiente Android che IOS), con funzionalità simili a quanto descritto per il Web.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o email con avvisi di riserva, in numero sufficiente per garantire un’efficace informazione volta anche a favorire i regolari pagamenti.

Art. 70

Competenze delle parti

Competenze dell’Ente Concedente

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- l’attribuzione agli utenti delle tariffe agevolate sulla base dell’ISEE presentato all’Ente;
- il supporto alla gestione delle iscrizioni al servizio;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi.

Competenze del Concessionario

- la gestione - condivisa con l’Ente - delle iscrizioni al servizio;
- l’inserimento / controllo nell’applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti;
- l’attribuzione del codice utente, login e password per l’accesso al link pubblicato sul sito istituzionale dell’Ente e conseguente comunicazione alle famiglie;
- redazione e messa a disposizione nel Portale genitori dell’Attestazione annuale dei pagamenti sostenuti per la mensa scolastica al fine di richiedere Detrazione Irpef in sede di Dichiarazione dei redditi;
- la fornitura e la manutenzione, per la durata della concessione, delle apparecchiature hardware;
- in caso di guasti o malfunzionamenti del software o dell’hardware, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione all’Ente e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema;
- il mantenimento, per la durata della concessione, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza (pagamento del canone di manutenzione del software);
- l’installazione di un PC presso i Centri Cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull’applicativo;

- la stampa quotidiana da Sistema informatizzato dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema e la conseguente richiesta delle correzioni entro le 9.30;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione / prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione / prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza / assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10.00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, da quantificarsi in almeno 1 giornata, per anno d'appalto ed eventualmente cumulabili, che dovrà essere tenuta da personale dipendente dell'Azienda fornitrice del Sistema Informatico;
- formazione di minimo n. 2 giornate, per ogni anno di contratto, rivolte al personale Comunale che potrà riservarsi di utilizzarle nel momento in cui riterrà più necessario. Tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente dell'Azienda fornitrice del Sistema Informatico.
- la fornitura di SMS in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva agli utenti per la durata della concessione;
- l'incasso diretto dagli utenti delle tariffe del pasto;
- la fatturazione a carico dell'Ente, come meglio descritta nei successivi articoli, in base ai pasti rilevati dal sistema informatizzato;
- invio di 2 Solleciti in corso d'anno agli utenti morosi mediante apposita comunicazione;
- al termine della concessione, il Concessionario, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Art. 71

Gestione e conservazione dei dati anagrafici

Il Concessionario è tenuto a gestire, attraverso il sistema informatizzato, i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice Protezione Dati Personali), con particolare attenzione ai dati personali quali dati sanitari, etico-religiosi, reddituali, etc..

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti. Il Concessionario è tenuto all'osservanza delle disposizioni di legge e sarà responsabile per qualsiasi violazione delle stesse.

Art. 72

Sicurezza informatica

Gestendo il sistema informatizzato sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari, dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica.

Pertanto, sia il Datacenter ospitante il sistema che la software house fornitrice del sistema stesso dovranno avere le adeguate certificazioni, con lo scopo di garantire il mantenimento della sicurezza informatica lungo tutta la filiera.

Art. 73

Ambito di applicazione

Le presenti disposizioni relative al sistema informatizzato di pagamento si applicano alla sola ristorazione scolastica.

Sono esclusi dal sistema di riscossione da parte del Concessionario i pasti consumati dal personale docente, assegnato al servizio di sorveglianza durante il pasto.

Art. 74
Riscossione tariffe

Al Concessionario compete l'introito delle tariffe sia ordinarie che agevolate poste a carico degli alunni utenti del servizio di ristorazione scolastica, così come determinate dall'Amministrazione Comunale, secondo le modalità previste dal sistema informatizzato.

Art. 75
Insoluti

Il Concessionario dovrà provvedere a verificare la regolarità dei pagamenti da parte degli utenti. In caso di mancati pagamenti, il Concessionario nei tempi concordati con l'Ente invierà alla famiglia dell'utente una comunicazione con invito a provvedere al pagamento, e ripeterà a distanza di un mese tale invito, qualora l'utente non abbia ottemperato.

Decorsi inutilmente 20 giorni, effettuerà la segnalazione all'Ente, il quale tentata a sua volta l'azione bonaria, attiverà la procedura di riscossione coattiva.

Il Concessionario è tenuto a segnalare tempestivamente all'Ente la regolarizzazione dei pagamenti da parte dell'utente al fine di evitare l'attivazione della procedura coattiva.

Non è consentita in alcun caso la sospensione della fornitura del servizio di refezione agli utenti debitori.

Art. 76
Rimborso agli utenti

Alla fine dell'anno scolastico, le somme residue non utilizzate saranno mantenute per l'anno scolastico successivo. Qualora l'utente nell'anno scolastico successivo non sia più utente del servizio, il Concessionario provvederà al rimborso della somma residua all'utente, entro 60 giorni dalla richiesta.

CAPITOLO 4 – STRUTTURE ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 77

Concessione dei locali e delle attrezzature

Per lo svolgimento dei servizi oggetto della concessione, i locali della cucina di Via Lambrakis e dei terminali di consumo sono concessi al Concessionario che ne diviene custode. Tali locali sono destinati all'esclusivo uso di preparazione pasti e consumazione da parte degli utenti nell'ambito della ristorazione scolastica del Comune di Suzzara.

Nei locali è assolutamente vietato l'ingresso di persone non autorizzate.

Il Concessionario si impegna a mantenere in piena efficienza e funzionamento e ad usare correttamente e con diligenza le attrezzature che costituiscono la dotazione data in uso dal Comune di Suzzara e/o acquistate successivamente dal Concessionario sulla base di quanto stabilito dal contratto.

In caso di guasti o malfunzionamenti, il Concessionario deve provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore.

Sono a carico del Concessionario:

- oneri di manutenzione ordinaria dei locali concessi in uso (cucina interna, refettori, servizi igienici, spogliatoi);
- esecuzione di interventi di manutenzione non strutturali richiesti dalla locale ATS;
- costi riguardanti la manutenzione ordinaria e straordinaria dei materiali e attrezzature di proprietà comunale presenti presso i locali oggetto di concessione;
- sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione, nel corso della concessione.
- rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti;
- pagamento delle spese per il servizio rifiuti relativamente ai locali di produzione e consumazione pasti sulla base di quanto previsto dalle vigenti disposizioni comunali.

Sono a carico dell'Ente:

- esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa.

Il Concessionario non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Al termine della concessione, o comunque al momento della cessazione della medesima per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso la cucina interna e i terminali di distribuzione, quelli esistenti all'inizio della concessione e quelli integrati dalla ditta, resteranno di proprietà del Comune.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, il Concessionario al termine della Concessione restituirà all'Ente le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il Concessionario dovrà dotare il personale di un apparecchio cellulare per ogni mensa, non è possibile infatti utilizzare apparecchi telefonici né fax presenti nelle strutture scolastiche.

Art. 78

Verbale di consegna dei locali e inventario

L'Ente, previa stesura di apposito Verbale, consegna al Concessionario i locali di consumo dei pasti e la cucina di Via Lambrakis, arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo.

Il Verbale di Consegna, comprensivo dell'inventario dei beni dati in uso, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

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

L'Ente, pertanto, resta sollevato da ogni onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie, la sostituzione di macchinari o componenti di essi, la sostituzione e/o il reintegro di attrezzature ed arredi che si dovessero rendere necessari. Tutti gli oneri e le spese derivanti da quanto sopra sono a totale carico del Concessionario.

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

Art. 79

Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare all'Ente i locali di distribuzione dei pasti e la cucina di Via Lambrakis con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna.

Tali beni devono essere consegnati all'Ente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario.

Art. 80

Accessi

Il Concessionario deve dare libero accesso al personale dell'Ente o ai componenti della Commissione Mensa, ogni qualvolta si renda necessario,

L'ingresso nei locali di stoccaggio, preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto; è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

I componenti della Commissione Mensa possono accedere, previo corso di formazione organizzato da ATS, al solo locale magazzino derrate alimentari per i controlli qualità materie prime. Dovranno essere sempre accompagnati dal responsabile cucina o da persona da questi incaricata. Non è consentito l'accesso ai locali di preparazione pasti.

CAPITOLO 5 - PERSONALE

Art. 81

Clausola Sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81. A tal fine, tra i documenti di gara, vengono forniti tutti i dati relativi alle unità di personale impiegate nel contratto in essere.

Art. 82

Personale: Trattamento giuridico, formazione e dotazione dpi

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

Il Concessionario, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta aggiudicataria anche nel caso che lo stesso non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata.

E' tenuto inoltre a sostituire il personale che il funzionario comunale preposto alla vigilanza e al coordinamento motivi non essere adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento di motivata richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze.

La formazione riguardante gli aspetti igienico sanitari e di sicurezza nei luoghi di lavoro deve essere quella prevista dalle norme di settore che qui si intendono tutte richiamate. A questa formazione va aggiunta quella relativa alla conoscenza del presente capitolato affinché tutte le figure che ricoprono incarichi specifici nella preparazione e confezionamento dei pasti possano svolgere il proprio lavoro in modo adeguato, corretto e aderente alle richieste del presente capitolato. Il concessionario dovrà in ogni caso rispettare la relativa clausola presente nei C.A.M. 2020.

Tutta la formazione deve essere svolta nei tempi previsti dalla legge e comunque in tempi utili al corretto svolgimento dell'attività (ad esempio, ad inizio contratto per quanto riguarda la conoscenza del capitolato) e documentata. La documentazione deve essere presente e disponibile almeno presso i centri di cottura o le cucine.

Il concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della

tutela materiale dei lavoratori. Essa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Tutto il personale dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

La Ditta è tenuta a predisporre idoneo piano delle misure di sicurezza previste nell'impiego dei lavoratori. E' inoltre tenuta a fornire la cooperazione e collaborazione con il Datore di Lavoro comunale necessarie ai fini degli adempimenti di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

A tal fine l'Ente si riserva il diritto di richiedere alla ditta la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve ottemperare a quanto previsto dalla normativa vigente tempo per tempo.

Il concessionario fornirà a tutto il personale addetto in qualunque modo al servizio di refezione scolastica, indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

In particolare la Ditta dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- divise invernali ed estive;
- calzature adeguate (DPI), con puntale rinforzato;
- cuffie e grembiuli;
- guanti monouso colorati (colore blu);
- mascherine da indossare in caso di personale affetto da raffreddore;
- ogni altro DPI (dispositivo di protezione individuale) previsto dal Documento di valutazione dei rischi che la ditta deve obbligatoriamente redigere.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

Art. 83

Composizione dell'organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio.

Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall'Ente. In mancanza di tale approvazione formale, il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Concessionario, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l'Ente.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, il Concessionario per garantire il regolare servizio deve provvedere alla sostituzione entro 24 ore con personale di pari qualifica e debitamente formato in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

La consistenza dell'organico impiegato presso la Cucina interna di Via Lambrakis e il Centro Cottura centralizzato e presso i terminali di distribuzione deve essere riconfermata all'Ente con frequenza annuale per iscritto.

L'Ente si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Ente.

Il Concessionario dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza di responsabili dell'intero processo e dei sotto-processi (igienico-nutrizionale e di sviluppo sostenibile) attraverso specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori, con l'esplicitazione del ruolo all'interno dell'organizzazione aziendale.

Si indicano quali figure minime:

1. Personale addetto alla preparazione dei pasti

Per il servizio di preparazione dei pasti, il Concessionario deve impiegare proprio personale quale cuoco e aiuto cuoco, adeguatamente formati, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede di offerta.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire un'ordinata erogazione del servizio, il Concessionario ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente.

2. Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

Per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo, il Concessionario deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dal Concessionario nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di Offerta tecnica.

3. Personale addetto alla somministrazione dei pasti

Per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, il Concessionario deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Ente.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dall'Ente e deve essere almeno pari a quanto dichiarato dal Concessionario in sede di offerta, fermo restando che il rapporto minimo personale/utenza deve almeno prevedere una unità lavorativa per 40 utenti (rapporto 1/40).

È richiesto, comunque, che in ogni terminale di distribuzione venga inserita un'ulteriore unità lavorativa nel momento in cui il numero di utenti supera di 1 unità i 40 utenti.

Il monte ore giornaliero disponibile per ogni plesso deve essere dettagliato in sede di offerta e deve essere specificato il monte ore destinato alle varie fasi di allestimento dei refettori, distribuzione dei pasti e riassetto/pulizia di stoviglie, refettori e locali annessi. In ogni caso, il monte ore disponibile deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dall'Ente e non dovrà mai risultare inferiore a quanto dichiarato dalla ditta in sede di offerta.

Nella valutazione del numero di operatori e del monte ore giornaliero da proporre dovrà essere tenuto conto delle particolari necessità di ogni scuola, considerando attentamente la numerosità dell'utenza, la tipologia del servizio di distribuzione, con l'eventuale presenza di doppi turni, e, naturalmente, la dimensione dei refettori e dei locali annessi da riassetto e pulire.

Quanto sopra si riferisce alla situazione di normalità di svolgimento del servizio.

Resto inteso che, in caso di persistenza della situazione di emergenza sanitaria, il Concessionario dovrà effettuare il servizio nel rispetto delle disposizioni governative incrementando, se necessario, il numero del personale impiegato, senza oneri aggiuntivi per l'Ente, essendo il relativo costo ricompreso nel prezzo applicabile di cui all'Art. 4 del presente Capitolato.

4. Responsabile tecnico del servizio

Il Concessionario deve nominare un Responsabile del Servizio cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso. Il Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Ente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato alla mansione svolta ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantirne il buon andamento, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

La presenza del Responsabile del Servizio è richiesta per almeno 10 ore distribuite nel corso della settimana nei terminali di distribuzione dell'Ente.

Il Responsabile del Servizio garantirà la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dall'Ente (RUP e DE). In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, etc.), il Concessionario provvederà a nominare entro un giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti e a comunicare immediatamente all'Ente il nominativo e il recapito del sostituto.

5. Dietista

Il Concessionario indica il nominativo di almeno un esperto con funzione di Responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali / qualitativi del servizio, in possesso di adeguato titolo di studio quale idoneo diploma laurea ed adeguata esperienza;

6. Altre figure

Responsabile/referente per la filiera della sostenibilità ambientale del servizio;

Responsabile per il sistema informatico;

Responsabile della sicurezza ex. art. 28 del D.Lgs. 81/2008;

Ulteriore personale occorrente per l'espletamento delle operazioni gestionali/amministrative.

Le figure sopracitate dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel Capitolato integrato come da offerta in sede di gara.

Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.