



COMUNE DI GENZANO DI LUCANIA

P.zza Risorgimento, n.1

CAP 85013 – Genzano di L. (PZ)

P.I. 00811230762 - C.F. 80001970765

PEC: comune.genzano@cert.ruparbasilicata.it

CAPITOLATO PRESTAZIONALE	
Tipologia: concessione di servizi articolo 3, comma 1, lettera vv) del decreto legislativo n. 50 del 2016	
Procedura negoziata attraverso l'elenco telematico ex art. 1, comma 2, lett. b) della L. 120/2020	
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016	
SERVIZIO DI REFEZIONE COMUNALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	

**AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NEI COMUNI DI ACERENZA, BANZI, FORENZA, GENZANO DI LUCANIA - PERIODO:
01.10.2022 – 30.09.2024**

ART.1- CONCESSIONE

ART.2- DISTINZIONE DEI RUOLI OGGETTO DELLA CONCESSIONE – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO – ONERI E PREROGATIVE DEL COMUNE

ART.3- OGGETTO DELLA CONCESSIONE E PRINCIPI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART.4 -DURATA E VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE

4.1 PROROGA TECNICA

4.2 VALORE DELLA CONCESSIONE E IMPORTO A BASE DI GARA

4.3 DETTAGLIO COSTO PASTO - VARIAZIONI DI IMPORTO – MODIFICHE CONTRATTUALI AI SENSI ART. 106 E 175 DEL CODICE

ART. 5 - SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO

ART.6 - GESTIONE DEI CORRISPETTIVI/INSOLUTI

Art. 7 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

ART. 8 – CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

8.1 LA DISPENSA/IL MAGAZZINO

Art. 9 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

Art. 10 - LE DERRATE ALIMENTARI

ART.11 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

ART.12 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

ART.13 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

ART.14 - IL CONFEZIONAMENTO PER LE UTENZE SCOLASTICHE

ART. 15 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

ART.16 - LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART.17 - LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI

ART.18 - PULIZIE

ART.19 – RIFIUTI

ART. 20 - GARANZIE IGIENICHE

ART.21 - AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

ART.22 – PERSONALE

ART. 23 - L'ORGANICO: STANDARD MINIMI

ART.24 - CARATTERISTICHE E OBBLIGHI DEL PERSONALE

ART. 25 - SICUREZZA DEI LAVORATORI PER LE ATTIVITÀ GESTIONALI

ART.26 - SICUREZZA DEI LAVORATORI PER I RISCHI INTERFERENZIALI

ART. 27- CLAUSOLA SOCIALE

ART. 28 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO E CUSTOMER SATISFACTION

ART.29 - LA COMMISSIONE MENSA

ART. 30 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

ART. 31 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 32 – GARANZIA DEFINITIVA

ART. 33 - CONTRATTO

ART. 34 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

ART.35 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

ART.36 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

ART.37 – CONTROVERSIE

ART.38 - DISPOSIZIONI FINALI

ART. 1 - CONCESSIONE

Il presente capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito, “capitolato”) detta le norme fondamentali a disciplina della “concessione” (di seguito, “concessione”) dei Comuni di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano di Lucania (di seguito, “i Comuni” o “le Amministrazioni comunali” o “A.C.” o “Enti Concedenti”), come da convenzione sottoscritta tra gli stessi, per la gestione unitaria del servizio di refezione scolastica.

Per le motivazioni relative alla scelta dell'affidamento in concessione si rimanda al seguente art. 2 del presente atto.

Il Servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere erogato in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Le modalità di esecuzione della presente concessione sono predisposte senza tenere conto degli assetti organizzativi dovuti all'emergenza sanitaria nazionale da covid-19 attualmente in essere.

Qualora, in corrispondenza dell'avvio dell'affidamento, permangano le misure emergenziali attuate a causa dell'attuale situazione di emergenza sanitaria nazionale, i servizi oggetto della presente concessione potranno essere riorganizzati sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative. In tal caso, i Comuni consulteranno l'aggiudicatario per ridefinire, entro i limiti e con le modalità indicate dall'art. 106 del D.lgs 50/2016, le modalità di esecuzione dei servizi oggetto sulla base delle effettive necessità organizzative derivanti da eventuali nuove disposizioni di legge.

L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

ART. 2 - DISTINZIONE DEI RUOLI OGGETTO DELLA CONCESSIONE – RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO – ONERI E PREROGATIVE DEL COMUNE

I Comuni conservano la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato, mantenendo competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio di ristorazione medesimo.

La gestione tramite “concessione” comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti alla gestione aziendale del servizio, principali ed accessorie ed all'esecuzione delle prestazioni secondarie, e del rapporto diretto con l'utenza per quanto specificato nei successivi articoli.

I Comuni conservano tuttavia competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura del servizio di ristorazione scolastica;
- la determinazione delle tariffe di servizio direttamente a carico dell'utenza e delle eventuali agevolazioni e/o esenzioni;
- l'organizzazione, anche in accordo con il concessionario, delle modalità di raccolta delle domande di iscrizione al servizio e delle attestazioni necessarie per ottenere la riduzione tariffaria in base alle fasce ISEE stabilite dalle Amministrazioni Comunali (A.C.);
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, nonché sulla corretta esecuzione delle prestazioni.

Le A.C. esercitano il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio di ristorazione, anche con l'ausilio di professionalità esterne e delle competenti Autorità (es. competente ufficio della A.S.P.), comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate.

Referente amministrativo nei confronti del concessionario è il responsabile comunale Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Genzano di Lucania.

Il concessionario si impegna a svolgere le prestazioni oggetto della presente concessione in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato, dell'ulteriore documentazione di gara e secondo quanto previsto nelle proprie offerte tecnica ed economica. Il concessionario è responsabile della corretta esecuzione delle prestazioni oggetto della presente concessione e risponde in via esclusiva, nei rapporti con il proprio personale e con i terzi, di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il concessionario si obbliga a sollevare i Comuni da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che i Comuni dovessero sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il concessionario è sempre responsabile, sia verso i Comuni che verso terzi, nell'esecuzione di tutte le prestazioni assunte con il contratto di concessione. A tal fine il concessionario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile secondo quanto previsto dal presente capitolato.

ART. 3 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE E PRINCIPI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La concessione ha come oggetto il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto secondo quanto previsto nel presente capitolato prestazionale con particolare riferimento a quanto di seguito indicato (elenco non esaustivo), in favore degli alunni e degli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie di Acerenza, Banzi, Forenza e Genzano di Lucania.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici, come comunicati dagli uffici scolastici di riferimento.

Si potranno togliere o aggiungere sezioni, plessi o scuole, o giorni di erogazione a giudizio insindacabile dell'A.C., sulla base delle richieste inoltrate all'inizio o in corso di ogni anno dalle competenti autorità scolastiche.

Il numero di pasti giornalieri è determinato dalle richieste provenienti dalle Istituzioni scolastiche. La ditta affidataria non potrà richiedere indennizzi o aumenti per eventuali maggiori o minori forniture di pasti. Nel corso dell'esecuzione del contratto, le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti a seconda delle presenze, o di intervenute esigenze economiche e/o organizzative, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Saranno, pertanto, liquidati i pasti effettivamente erogati.

È consentita la presa visione delle condizioni attuali di tutti i refettori dislocati sui territori comunali convenzionati e di tutte le circostanze generali e particolari, che possono influire sullo svolgimento del servizio e sulla determinazione del prezzo;

Il servizio comprende:

- a. Il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti, presso il centro cottura della ditta affidataria. Dovranno essere preparate diete speciali per motivi di salute o etico-religiosi;
- b. L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi, nel rispetto dei nuovi vigenti C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - <https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#1> - delle indicazioni fornite nel presente capitolato - Caratteristiche derrate alimentari; al termine della concessione l'aggiudicatario dovrà

presentare all'Amministrazione dettagliata rendicontazione a dimostrazione dell'effettivo rispetto nelle forniture delle quantità di derrate biologiche previste dai CAM. Nel corso della concessione le singole Amministrazioni si riservano di richiedere dati di monitoraggio parziale e di effettuare verifiche documentali a campione e/o in situ;

c. La raccolta e conservazione (in formato cartaceo o su supporto informatico) delle schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo.

A richiesta copia delle suddette schede dovrà essere fornita al competente ufficio comunale o alla nutrizionista incaricata dall'Amministrazione;

d. La fornitura di tutti i servizi di supporto alla ristorazione: trasporto, consegna, sporzionamento e distribuzione dei pasti, a cura del personale del concessionario, con l'utilizzo di mezzi idonei al trasporto. I pasti dovranno essere consegnati in contenitori termici, mediante legume fresco - caldo in multi-porzione, presso i vari plessi scolastici, con idonei mezzi di trasporto muniti di autorizzazioni rilasciate dall'AS competente;

e. La pulizia ordinaria e straordinaria del Centro di cottura e dei centri refezionali;

f. L'allestimento tavoli e sedie nei refettori, apparecchiatura e sparcchiatura, sbarazzo e pulizia dei refettori (pavimenti compresi); pulizia e riordino di tutte le attrezzature; il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori;

g. Lo sbarazzo e l'accurata pulizia dei terminali di sporzionamento e dei locali accessori (pavimenti compresi), incluso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi, utensili necessari per il servizio;

h. La selezione e controllo della qualità dei fornitori degli alimenti;

i. La gestione e organizzazione ottimale del personale adibito al servizio;

j. La fornitura, integrazione o sostituzione e relativa installazione, per tutta la durata della concessione, nel Centro Cottura ed in tutti i terminali refezionali e relativi refettori degli elettrodomestici, dell'utensileria, delle attrezzature ed arredi che si rendessero necessari in aggiunta e/o in sostituzione di quelli in dotazione.

k. La fornitura quotidiana di tovagliette, ove necessario, tovaglioli in carta, rotoloni asciugatutto nel rispetto della normativa sugli appalti verdi;

l. La fornitura di tutto il materiale a perdere necessario per il servizio all'occorrenza;

m. L'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili. L'utilizzo di utensili e stoviglie monouso, in materiale biodegradabile, idoneo e robusto, tali da non piegarsi e spezzarsi durante le normali funzioni di utilizzo, è consentito solo per cause di forza maggiore. Il materiale usa e getta dovrà rispettare le norme igieniche e comunque essere riciclabile e rispondente ai requisiti previsti dai vigenti CAM in materia (in particolare vedi i CAM aventi ad oggetto il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) ed alla direttiva UE 2019/904 del 21 maggio 2019, provvisti del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti purché rilasciati ad organismo autorizzato. Dovranno essere privilegiate forniture con imballaggi ridotti e conformi alla suddetta normativa;

n. La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi, anche di proprietà dei Comuni, presenti nel centro cottura e in tutti i refettori dislocati sui territori comunali convenzionati dei plessi e spazi annessi, assicurando comunque la qualità e congrui tempi di installazione, tali da non pregiudicare il regolare funzionamento del servizio;

o. La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti. Sarà cura del concessionario mantenere un elenco delle manutenzioni effettuate che in qualunque momento potrà essere oggetto di controllo delle

Amministrazioni Comunali. I Comuni si riservano altresì di rivalersi per una non corretta manutenzione da parte del concessionario;

p. La gestione della disinfestazione (es. blatte, formiche, mosche ecc.) e derattizzazione di tutti i locali interessati dal servizio di refezione, utilizzando tecnologie e prodotti a norma di legge nel rispetto della normativa sugli appalti verdi;

q. La gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e nella loro raccolta differenziata in base alle indicazioni del gestore del servizio. Smaltimento di oli esausti nel rispetto della vigente normativa;

r. L'acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e sanificazione dei locali, delle apparecchiature, degli arredi e delle attrezzature per il servizio. Il concessionario deve utilizzare prodotti conformi alle vigenti normative igienico sanitarie ad ai CAM per i prodotti di pulizia approvato con D.M. 51 del 29 gennaio 2021, pubblicato in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021, detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 purché approvate da organismo certificatore autorizzato.

E' onere del concessionario:

a. la definizione di apposito piano di autocontrollo ai sensi del REG (CE) 852/2004.

b. La completa organizzazione e gestione di un servizio di informatizzazione della refezione scolastica dall'inserimento e aggiornamento degli utenti iscritti al servizio di refezione (scuola dell'infanzia, primaria), ai pagamenti, con acquisizione di relativa attestazione ISEE per riduzione della tariffa. Dovrà essere previsto da parte del concessionario l'acquisto, la realizzazione, l'implementazione, la manutenzione, la gestione e l'innovazione del sistema informatico finalizzato alla registrazione, rilevazione delle presenze, prenotazione pasti e gestione del processo di addebito del pagamento anticipato come meglio specificato infra all'art.5.

c. Il rispetto della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e nella fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio; Si richiede di attestare nel progetto tecnico l'eventuale possesso della certificazione OSHAS 18001 sulla sicurezza e salute dei lavoratori.

d. L'intestazione a propria cura e spese dell'Autorizzazione Sanitaria del Centro Cottura, oltre che negli oneri relativi alla volturazione di tutte le utenze ed al relativo pagamento dei consumi di acqua, metano, energia elettrica, telefono, internet e smaltimento dei rifiuti.

e. L'intestazione dell'Autorizzazione Sanitaria dei terminali sporzionamento collocati nei plessi scolastici;

f. Il garantire un agevole canale di contatto per rispondere alle richieste degli utenti e un sistema informativo idoneo per garantire i flussi di comunicazione;

g. Il garantire progetti di educazione alimentare/ambientale e campagne informative per gli utenti ed incontri anche con la partecipazione del proprio personale specializzato;

h. Il garantire il recupero delle eccedenze alimentari e la realizzazione di progetti a carattere ambientale e sociale. Al fine di contenere gli sprechi alimentari il cibo non somministrato in mensa dovrà essere consegnato gratuitamente alle associazioni di volontariato che collaborano con le Amministrazioni al progetto di recupero alimentare in favore dei bisognosi del territorio. Le modalità operative ed amministrative saranno concordate con il concessionario e le associazioni coinvolte.

i. il prevedere strumenti di comunicazione tra appaltatore e Amministrazioni Comunali che garantiscano il più efficace ed efficiente scambio di informazioni ed un periodico monitoraggio del livello di realizzazione delle prescrizioni, comprese quelle relative ai CAM tale da rendere effettivo il controllo sull'esecuzione;

In caso di segnalazioni di criticità, non conformità o in genere richieste di chiarimenti da parte dei competente uffici comunali, il concessionario dovrà garantire risposta scritta entro un termine di 7/10

giorni. In caso di mancata o tardiva risposta sarà valutata l'eventuale applicazione delle penali previste in contratto;

j. La predisposizione di indagini di “*customer satisfaction*” che potranno essere rivolte, in accordo con i comuni, a tutta o a parte dell'utenza.

k. La trasmissione, a richiesta delle A.C., di una relazione inerente all'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità;

l. Nella presentazione di proposte migliorative relative all'organizzazione e la qualificazione del servizio di refezione.

m. Incontri periodici a richiesta, con rappresentanti dei Comuni, delle Direzioni degli Istituti Comprensivi e delle Commissioni comunali Mense, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico dei Comuni.

Le Amministrazioni Comunali saranno sollevate da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possano derivare a cose di proprietà della Ditta aggiudicataria o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, o eventi come alluvioni, inondazioni, terremoti ecc.

Nel caso in cui l'attuale situazione pandemica perdurasse o si dovessero verificare altre situazioni dovute a cause di forza maggiore o a normative che dovessero impedire lo svolgimento dei servizi come indicati nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il concessionario, in accordo con il competente ufficio comunale, dovrà riorganizzare i servizi adeguandoli alle sopravvenute normative ed esigenze.

Il servizio deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

a. Fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;

b. Preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;

c. Preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;

d. Assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;

e. Rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;

f. Preparare e garantire diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

a. Le “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;

b. Le Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Basilicata, attualmente in vigore;

c. Il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;

d. La Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali” (c.d. “collegato ambientale” alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.1.2016.

- g. Sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- h. Sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- i. Educazione alimentare, in conformità “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- j. Ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
- k. Riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018,
- l. Qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice. I servizi devono altresì essere resi nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19, in caso di perduranza o recrudescenza, tra le quali, a mero titolo indicativo e non esaustivo, quelle previste dai seguenti documenti:
- Ministero dell'Istruzione – avvio dell'anno scolastico 2021/2022. Nota di accompagnamento alle indicazioni del CTS del 12 luglio 2021 (Prot. 1107 del 22.07.2021);
 - Ministero dell'Istruzione - Protocollo di Intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19 (Anno Scolastico 2021/2022) - (Prot. 21 del 14.08.2021);
 - Ministero della Salute - Indicazioni per l'attuazione di misure contenitive del contagio da SARS- CoV-2 attraverso procedure di sanificazione di strutture non sanitarie (superfici, ambienti interni) e abbigliamento (Circolare Min.Salute del 22/05/2020);
 - Rapporto ISS COVID-19 n. 12/2021 - Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: ambienti/superfici;
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 17/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 19/2020 REV- Raccomandazioni *ad interim* sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico chirurgici e biocidi
 - ISS - Rapporto ISS Covid-19 n. 32/2020 REV - Indicazioni *ad interim* sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti”.
 - Ulteriori provvedimenti amministrativi adottati dalle autorità competenti, ivi compreso l'Istituto Comprensivo, anche a modifica, integrazione o sostituzione di quelli richiamati.

ART. 4 – DURATA E VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà durata di 2 (due) anni scolastici, in conformità a quanto previsto dalla convenzione stipulata dai Comuni aderenti, con decorrenza presumibilmente dal 1 ottobre 2022 al 30 settembre 2024, ferme restando le sospensioni delle lezioni, secondo i calendari scolastici definiti dai singoli Istituti per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024.

Al termine del periodo contrattuale la concessione scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Sono fatti salvi i casi di risoluzione o revoca previsti nel contratto e l'eventuale proroga tecnica di seguito indicata.

Su richiesta dei Comuni, il concessionario è tenuto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., ad attivare il servizio di ristorazione scolastica anche nelle more della stipulazione del contratto.

Tutte le opere di cui allegato "Progetto di servizio", dovranno essere realizzate nel pieno e totale rispetto delle normative cogenti e delle normative tecniche applicabili, previo sviluppo delle attività di progettazione definitiva ed esecutiva e direzione dei lavori secondo quanto previsto ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 2016 n.50 e successive modifiche ed integrazioni.

4.1 Proroga tecnica

Alla scadenza della concessione, ai sensi e per gli effetti dell'Art. 106, comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016, i Comuni si riservano la facoltà di disporre una proroga tecnica del servizio di ristorazione scolastica nella misura strettamente necessaria all'espletamento della procedura di affidamento, per un periodo non superiore a 3 (tre) mesi da computarsi dall'inizio dell'A.S. 2024/2025, alle medesime condizioni contrattuali e secondo quanto previsto dal successivo articolo. Si precisa che la decisione di ricorrere all'opzione di proroga tecnica rientra nella discrezionalità dei Comuni ed è quindi insindacabile da parte del concessionario, che si impegna fin da ora ad accettare agli stessi prezzi patti e condizioni del contratto relativo alla presente concessione, nessuna esclusa.

La proroga costituisce infatti estensione temporale limitata del contratto di servizio sottoscritto dal concessionario relativo al presente affidamento e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni.

4.2 Valore della concessione e importo a base di gara

L'importo posto a base di gara per la durata ordinaria della stessa, determinato ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. n. 50/2016, ammonta ad euro **640.040,00** (IVA esclusa), di cui euro 7.040,00 non soggetti a ribasso, così come risultante dal quadro economico inserito nella documentazione di gara. Il costo unitario del pasto posto a base di gara è pari ad Euro 4,50 a cui vanno aggiunti Euro 0,05 a pasto di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo soggetto a ribasso è, pertanto, pari a 633.000,00 euro.

La Stazione Appaltante può esercitare l'opzione di proroga tecnica di un periodo di 3 mesi, computato moltiplicando il costo pasto a base di gara al netto delle quote relative agli investimenti ed agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari a Euro 7.040,00, per n. 26.400 pasti presunti da erogare durante il periodo della suddetta proroga tecnica.

Il valore complessivo della concessione è finanziato come segue:

- a. Introiti derivanti dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione a cura e rischio del concessionario, in base alle tariffe approvate delle singole Amministrazioni Comunali e con le modalità previste dal sistema informatizzato;
- b. Quota a carico di ciascuna Amministrazione comunale pari alla differenza tra il costo del pasto, così come determinato in sede di gara e la quota pagata dagli utenti. Tale importo viene erogato da ciascuna

A.C. direttamente al concessionario, al fine del perseguimento dell'equilibrio economico-finanziario della concessione considerato l'obbligo imposto al concessionario di applicare agli utenti le tariffe stabilite dalle A.C.

Le singole Amministrazioni si faranno carico dell'intero costo pasto per gli alunni esonerati dal servizio sociale e per gli insegnanti autorizzati.

Rimane a carico del concessionario il mancato incasso dovuto ad utenti morosi e la spesa per il recupero dei crediti;

c. I terminali di consumo adibiti a refezione scolastica di tutte le scuole dell'Infanzia, primarie, i servizi igienici del personale e spazi spogliatoio sono invece concessi a titolo gratuito in quanto interni ai plessi scolastici e non liberamente utilizzabili dal concessionario per attività proprie.

Il Comodato gratuito ai sensi dell'Art.1803 e sgg. del Codice Civile è parte integrante del contratto di servizio.

Con i finanziamenti sopra indicati, si intendono interamente compensati al concessionario tutti gli oneri, espressi e non, derivanti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, inerenti e conseguenti ai servizi riferiti all'oggetto della concessione. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola le Amministrazioni aggiudicatrici in quanto verranno pagati esclusivamente i pasti effettivamente forniti.

Il numero giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per i Comuni.

L'effettivo numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base della rilevazione delle presenze con le modalità definite dal concessionario.

La ditta concessionaria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Nel corso dell'esecuzione del contratto i Comuni si riservano la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

4.3 Dettaglio costo pasto - variazioni di importo – modifiche contrattuali ai sensi art. 106 e 175 del codice

Il costo unitario del pasto, posto a base di gara è € 4,50 a cui vanno aggiunti Euro 0,05 a pasto di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, perciò il costo unitario del pasto al lordo degli oneri della sicurezza è pari ad € 4,55 oltre IVA.

Siffatto costo unitario del pasto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sul concessionario a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara.

Fatta eccezione per quanto sopra indicato relativamente alla proroga tecnica e quanto di seguito previsto, il costo offerto in sede di gara non è soggetto a variazioni nel corso di tutta la durata della concessione.

Non verranno concessi aumenti retroattivi.

Il prezzo a pasto potrà essere variato nel corso della concessione, su richiesta di una delle parti contraenti, solo nel caso di eventi non imputabili all'operatore economico che diano diritto a una revisione del piano economico finanziario, tra cui gli eventi di forza maggiore tali da rendere oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso, in tutto o in parte, l'adempimento delle obbligazioni contrattuali.

Nel caso in cui nel corso della concessione si dovessero verificare situazioni straordinarie, come avvenuto in occasione della pandemia causata dal coronavirus SARS-CoV-2, che dovessero comportare una notevole riorganizzazione del servizio con incremento di costi e riduzione delle entrate, il costo di aggiudicazione potrà essere rivisto ed incrementato fino ad un massimo dello 0,5%.

L'eventuale aumento sarà definito tra le A.C. ed il concessionario in base agli effettivi maggiori costi, che il concessionario dovrà dimostrare, ed alle modalità della riorganizzazione del servizio, da effettuare in accordo con le A.C. e previa formale approvazione da parte delle stesse.

Il corrispettivo sarà erogato con cadenza trimestrale, previa verifica della regolare esecuzione del servizio, dietro presentazione di regolare fattura elettronica corredata dal dettaglio dei pasti effettivamente erogati suddivisi plesso per plesso e per fasce ISEE, specificando l'importo a carico dei Comuni per ciascuna fascia.

Dovranno inoltre essere dettagliati i pasti forniti agli alunni esenti ed agli insegnanti con costo a totale carico dei Comuni.

Tempistiche diverse di erogazione del corrispettivo potranno essere concordate su istanza del concessionario. Il pagamento sarà effettuato entro 30 gg dal ricevimento della fattura.

Fatto salvo quanto sopra le A.C. si riservano, ai sensi di legge, nel corso della durata contrattuale, di rivedere in tutto od in parte i quantitativi del servizio concesso qualora intervengano riduzioni del numero dell'utenza o modifiche normative nazionali e/o regionali per gli obblighi delle A.C. verso il servizio di refezione per le scuole statali oggetto della concessione.

Nessun compenso e/o indennizzo sarà dovuto al concessionario per la riduzione o il superamento del servizio dato in concessione.

ART. 5 - SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO

Per la prenotazione dei pasti e per l'incasso del relativo prezzo il concessionario deve attivare a sua cura e spese un sistema per la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti e per il pagamento degli stessi da parte dell'utenza.

Indicativamente i processi che il sistema dovrà gestire sono i seguenti:

- registrazione anagrafica a carico della ditta, su presentazione di apposito modello da parte degli utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;
- elaborazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti a cura della ditta Concessionaria attraverso un elenco da inviare a ogni plesso scolastico entro le 10,30 del giorno di refezione, con l'indicazione dei nominativi dei bambini componenti ciascuna classe o sezione e le eventuali diete in bianco o speciali, se previste. Il Sistema Software traduce questi dati in informazioni presenti nell'applicativo rendendoli disponibili per i successivi controlli sui pagamenti delle tariffe previste;
- raccolta entro le ore 9:00 dei giorni di refezione delle eventuali disdette dei pasti da parte dei genitori oppure, entro le ore 10:00 da parte dell'Istituto Comprensivo dell'assenza in mensa di alunni che escano da scuola anticipatamente senza usufruire della mensa.
- fornitura giornaliera ad ogni plesso scolastico da parte della ditta concessionaria dell'elenco delle diete speciali o delle alternative al pasto;
- assicurare la possibilità di gestire le seguenti alternative ai pasti standard, con prenotazione giornaliera entro le ore 9,00:
 - a) alternativa al primo piatto (pasta in bianco) in tutti i plessi scolastici;
 - b) alternativa al secondo piatto (con tonno, formaggio o prosciutto cotto);
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche a mezzo bancomat o contante presso almeno 2 punti di ricarica presenti nel territorio comunale e agevolmente accessibili all'utenza. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza anche con l'attivazione di canali e metodi di pagamento automatici (MAV). Il mancato pagamento, da parte dei genitori, dei pasti dovuti, oltre all'attivazione delle forme di sollecito e delle modalità di riscossione coattiva, può comportare – previo accordo con il Comune e la Direzione dell'Istituto Comprensivo, la sospensione dal diritto di fruizione della mensa scolastica in quanto

servizio non obbligatorio da parte del Comune. Agli utenti insolventi saranno addebitate le spese di ogni tipo necessarie alla ditta fornitrice per il recupero dei crediti;

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based;

- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, compresi i solleciti di pagamento, attraverso SMS telefonici o messaggi via e-mail;

- rilascio agli utenti con le modalità che saranno concordate prima dell'avvio del servizio, di certificazione dei costi sostenuti per la mensa ai fini delle detrazioni fiscali previste dalla legge;

- al termine di ogni anno scolastico, accredito agli utenti dei residui attivi ancora giacenti sui conti elettronici, salvo che per i conti di alunni che proseguano l'iter scolastico nelle scuole del comune.

Con il sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;

- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;

- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;

- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;

- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti, costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

Saranno a carico del Concessionario tutti i costi necessari per la gestione del sistema informatico.

Il Concessionario dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

Sarà cura del Concessionario introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza. L'utenza dovrà provvedere al pagamento anticipato del servizio effettuando versamenti non inferiori ad € 60,00 per volta, con le modalità rese disponibili dalla ditta concessionaria.

A tal fine il Concessionario dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti di servizio con gli esercenti addetti alla vendita dei buoni virtuali. Saranno totalmente a carico del Concessionario gli eventuali costi derivanti dall'esercizio della convenzione.

L'utente deve poter disdire una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla gli venga addebitato.

Il Concessionario provvederà a comunicare ad ogni singolo Comune trimestralmente il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nei diversi plessi scolastici e mensilmente il numero di pasti addebitati per i pasti degli insegnanti.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dal Concessionario, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito). In tal caso il pasto/i erroneamente addebitati, verranno riaccreditati alla famiglia e al Comune interessato, per gli insegnanti, entro il mese successivo.

Del sistema sopradescritto restano in carico ai comuni le seguenti fasi:

- la comunicazione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico trasmettendo alla ditta concessionaria le comunicazioni dell'Istituto Comprensivo o dei genitori degli alunni interessati, predisposte su appositi moduli resi disponibili dalla ditta medesima;

- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema attraverso indagine a campione dei dati trasmessi;

Compete al Concessionario:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;

- l'inserimento on line delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli anche cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;

- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.30 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;

- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS o altra modalità;
- al termine del periodo di gestione del servizio trasferire al nuovo concessionario del servizio le somme che risultassero ancora disponibili sul conto di ogni utente, salvo restituzione diretta agli utenti medesimi.
- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- la stampa dei fogli presenze classe/sezione (griglie) da mettere a disposizione del personale delle scuole;
- l'inserimento settimanale delle prenotazioni, sulla base del foglio presenze, nel sistema informatico;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la convenzione con gli esercizi in essere per la vendita dei crediti all'utenza, con le eventuali spese per il servizio fornito;
- l'incasso delle ricariche;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza e altri costi per tutta la durata della concessione del software.

Art.6 GESTIONE DEI CORRISPETTIVI/INSOLUTI

Con l'atto di concessione del servizio, i Comuni trasferiscono al concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via in-giuntiva, per il recupero delle somme, senza pregiudizio alcuno per le amministrazioni concedenti.

Il concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 3 (tre) solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso 15 giorni inutilmente il tempo previsto dai solleciti il concessionario trasmetterà tutta la documentazione alle Amministrazioni Comunali, che valuteranno nel termine di giorni trenta l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determineranno se e in che misura farsi carico.

Decorso il suddetto termine, anche se non fosse pervenuta alcuna risposta da parte delle A.C., il concessionario potrà procedere al recupero degli insoluti con le modalità previste ai sensi di legge. Nessuna sospensione dal servizio potrà essere effettuata nei confronti degli utenti morosi se non espressamente e formalmente autorizzata dalle A.C.

Art. 7 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel Capitolato.

I prezzi a pasto risultanti dalla gara (compresa la fornitura di merende, colazioni, cestini per gite, ove previsti), devono essere considerati al netto dell'IVA prevista per Legge.

L'utenza richiedente il servizio effettuerà direttamente al Concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente. Fasce di reddito ISEE, tariffe, altre agevolazioni e/o eventuali esoneri sono stabiliti autonomamente da ogni singolo Comune, mediante propri competenti atti.

Il pagamento di quanto dovuto è subordinato alla stipulazione del contratto, o nelle more della stipula dello stesso, all'aggiudicazione definitiva mediante atto di determinazione da parte del Responsabile

dell'Area Amministrativa, e sarà effettuato a scadenze trimestrali dopo l'emissione di regolari fatture da parte del Concessionario ad ogni singolo Comune.

Il Concessionario, pertanto, fatturerà: a) l'ammontare relativo alla differenza tra il prezzo del pasto aggiudicato e la tariffa comunale attribuita per tipologia di utenza (minori/alunni/studenti, personale comunale); b) l'ammontare relativo al costo del pasto dei docenti.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo effettivo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente/servizio, corredati da prospetti di dettaglio.

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

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, ogni singolo Comune è tenuto all'acquisizione d'ufficio di DURC regolare, in corso di validità, del Concessionario in relazione al presente contratto.

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, esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato, a cura di ogni singolo Comune intestatario della fattura di propria competenza.

Il Concessionario si impegna a comunicare ad ogni singolo Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. E' a carico del Concessionario l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.

Le fatture dovranno essere inviate in formato elettronico xml (Fattura PA) ai sensi della Legge 24/12/2007, n. 244 e del DM Finanze n. 55/2013. In caso di fattura irregolare, la stessa verrà respinta. Dal corrispettivo posto in pagamento saranno direttamente trattenute le eventuali penalità applicate. Le fatture regolari verranno liquidate condizionatamente alla regolarità degli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo il Concessionario dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

ART. 8 – CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

L'aggiudicatario, per la realizzazione di parte del servizio oggetto della presente concessione, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- Essere ubicato in uno dei Comuni convenzionati;
- essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, almeno a far data dall'avvio del servizio (requisito di esecuzione);
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- deve trovarsi ad una distanza dalla sede dei vari plessi tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**. In alternativa il centro cottura deve essere dotato di idonea attrezzatura per lo svolgimento dei servizi in regime refrigerato, ed in tal caso verrà meno il prefato limite temporale. Le attrezzature per il rinvenimento dei cibi sono in tale ultimo caso a carico dell'appaltatore;
- Non saranno presi in considerazione centri di cottura che oltre alle autorizzazioni sanitarie per la ristorazione collettiva contemplano altre attività quali la ristorazione pubblica per ristoranti, pizzeria, bar etc.

Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti attestanti la disponibilità del centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente).

A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare al comune la seguente documentazione:

- a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- b) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- c) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982 s.m.i, d.lgs. 10 febbraio 2017, n. 29) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

8.1 - La dispensa/il magazzino

La dispensa ed il magazzino presso il centro cottura dovranno essere organizzati per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:

- La regola FIFO
- La verifica delle date di scadenza
- La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
- Primo controllo al ricevimento
- La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
- La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime

Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie, come meglio precisato nel prosieguo del presente documento.

Art. 9 - AUTORIZZAZIONI E LICENZE

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 10 - LE DERRATE ALIMENTARI

- i. L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.
- ii. La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta delle Amministrazioni Comunali un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà le Amministrazioni Comunali di ogni eventuale variazione. Le Amministrazioni Comunali potranno

richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

iii. Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dalle LINEE DI INDIRIZZO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA, nella versione più recente, approvate dall'Autorità Sanitaria locale, e dalle Linee guida della Regione Basilicata per la ristorazione scolastica, il tutto in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.

iv. I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.

v. Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione, o migliorative della:

a) Prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;

b) Prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario potrà proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, nell'ambito dell'offerta tecnica;

c) Prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre in sede di offerta tecnica alimenti di origine locale in sostituzione di alimenti convenzionali; per le definizioni di chilometro zero e di filiera corta si rimanda ai pertinenti CAM. Parimenti possono essere proposti prodotti esotici/equo-solidali o comunque derivanti da agricoltura sociale di cui alla legge 141/2018;

d) Tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte;

e) Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

f) Prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale. Per tali prodotti non trova applicazione il principio di stagionalità;

g) In caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati;

h) E' concesso l'utilizzo di verdure di terza gamma solo in caso di motivata impossibilità di ricorrere alla prima gamma;

i) Deve essere prevista la fornitura di pane non addizionato di grassi ed a ridotto contenuto di sale ($\leq 1,7\%$ rispetto alla farina);

j) Il sale va usato moderatamente, e questo deve essere iodato;

k) Il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;

l) L'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva biologico italiano;

m) Pomodori pelati e polpa di pomodoro biologica e 100% di origine italiana;

n) Riso e pasta bio e 100% di origine italiana;

o) Pane fresco a filiera corta;

p) Le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;

q) Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

r) Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;

s) Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;

t) Non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;

u) Non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;

v) Non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;

- w) Gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
- x) E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- y) I grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;
- vi. Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata al comune per riceverne preventiva autorizzazione;
- vii. In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dal comune, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.
- viii. Si rinvia ai Criteri Minimi ambientali per le ulteriori caratteristiche delle derrate alimentari, i quali hanno prevalenza in caso di difformità con quanto qui riportato.

ART. 11 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti richiesti.

I menù devono prevedere prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'offerta tecnica, secondo le prescrizioni dei pertinenti Criteri Minimi Ambientali.

I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti.

Contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati ad esigenze particolari connesse a diete speciali.

Ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed equo-solidale delle materie prime e prevedere esplicitamente la grammatura.

I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti, dovranno essere completi di:

- a. un primo piatto;
- b. un secondo piatto;
- c. un contorno (verdura cotta o cruda);
- d. un frutto di stagione;
- e. pane;
- f. acqua minerale naturale.

Durante i pasti verrà somministrata a tutte le utenze acqua di rete proveniente da acquedotto, con impiego di brocche.

E' richiesta la fornitura di appositi erogatori d'acqua della rete idrica per la purificazione dell'acqua minerale naturale, secondo quanto definito dal D. lgs n° 105 del 25/01/1992 e succ. modifiche. L'acqua erogata dovrà essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l).

L'acqua dovrà essere somministrata in caraffe da 1 litro in materiale idoneo e giornalmente sanificate.

Il menù dovrà prevedere la fornitura di pasti freddi o di **"cestini da viaggio"** o di "pasti sostitutivi".

Tali forniture potranno essere richieste in occasione di gite scolastiche, per altri eventi o in caso di emergenze, da parte delle Amministrazioni Comunali e/o dell'autorità scolastica.

Inoltre si richiede la fornitura di pasti gratuiti in numero massimo di 10 giornalieri a beneficio di soggetti svantaggiati individuati dai competenti Uffici comunali.

Il cestino/pasto sostitutivo andrà concordato di volta in volta e comprenderà a titolo esemplificativo, un panino, un succo di frutta in tetrapack, una merendina monoporzione, un pacchetto di cracker, acqua minerale da 500ml, un frutto.

La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere più di tre volte la settimana, così come la verdura; per le scuole con soli due rientri la frutta dovrà essere differente per ogni pasto,

seguendo la stagionalità. La frutta dovrà essere fornita ben lavata (tranne banane, clementine, arance e kiwi).

Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni si chiede di attenersi ai due menù (estivo-invernale) stilato dall'ASP competente.

I menù prevedono prodotti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.

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

È facoltà delle Amministrazioni Comunali richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento.

ART. 12 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il Concessionario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;

- secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) alla ditta concessionaria utilizzando la modulistica predisposta dalla ditta medesima ed allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

Il Concessionario dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale del Concessionario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare.

La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate non spetta ai genitori in servizio di assaggio, ma sarà verificata dal personale della ditta in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza presso la mensa.

La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Il Concessionario dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

Le diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di

dieta terapeutica e per le principali opzioni “etico-religiosa” (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

ART.13 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- m. Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- n. Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- o. Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- p. Preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- q. Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- r. Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- s. Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- t. Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- u. Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- v. Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- _ le carni al sangue;
- _ cibi fritti;
- _ il dado da brodo contenente glutammato;
- _ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- _ residui dei pasti dei giorni precedenti;
- _ verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- _ da evitare la frittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

La ditta, d'intesa con i singoli Comuni, potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purché integro e non scodellato.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- w. a cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- x. la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- y. la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge

e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del Concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il Concessionario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'ULSS competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 14 - IL CONFEZIONAMENTO PER LE UTENZE SCOLASTICHE

I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche, ovvero equivalenti o migliorative:

- **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
- **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio.

ART. 15 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero minimo di due per consentire le consegne nell'arco di 40 minuti a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo. La consegna non deve avvenire prima di 20 minuti dall'orario di inizio stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola.

Il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei pasti e la somministrazione degli stessi non deve superare i 50 minuti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici multiporzione (es.: acciaio inox) dotati di un termometro, affinché il personale incaricato alla ricezione possa verificare al momento dell'arrivo la conformità della temperatura secondo le prescrizioni vigenti, e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

I contenitori dovranno essere chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale (es.: acciaio

inossidabile) facilmente lavabili e disinfettabili, coibentati per garantire il mantenimento della idonea temperatura, ovvero dotati del sistema di tenuta del calore offerto dal Concessionario.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese del Concessionario e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il Concessionario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 16 - LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

i. Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nel presente capitolato. Il tempo massimo decorrente tra confezionamento e consumo in nessun caso può essere superiore a quello indicato al precedente art.8.

ii. In tutti i casi il coperto comprende: tovaglioli di carta monouso, piatti (piano e fondo, ceramica o porcellana bianca), bicchiere, posate in acciaio inossidabile. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.

iii. Le tovagliette monoposto eventualmente usate ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

iv. Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.

v. La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

vi. Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.

vii. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.

viii. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura e dovranno indossare guanti e mascherine per tutta la durata del servizio.

ix. Prima d'iniziare il servizio deve valutarsi la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze.

x. La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.

xi. Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando ove possibile e metodologicamente corretto i gusti personali dell'utente.

xii. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono sostare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico. È vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

xiii. Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

La somministrazione al tavolo

i. L'Appaltatore deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale idoneo per la distribuzione dei pasti al tavolo, ove prevista, garantendo sempre un numero adeguato di addetti

alla distribuzione per ogni mensa, comunque non inferiore ad un addetto ogni 40 utenti con tolleranza del 10%.

ii. Detta tolleranza è prevista in ragione della variabilità giornaliera del numero di iscritti (es. assenze per malattia), e quindi della non corrispondenza tra numero di iscritti e numero medio di utenti effettivamente in mensa.

iii. Le eventuali assenze degli operatori devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente rispettato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

ART.17 - LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI DELLA PREPARAZIONE DEI CIBI

i. L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

ii. Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:

a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali, ovvero:

- ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;

- promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.

b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).

iii. L'appaltatore dovrà analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

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

v. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al Comune, 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.

vi. Per quanto non espressamente previsto, si rimanda ai pertinenti CAM.

ART.18 - PULIZIE

i. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:

- a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili della cucina e del proprio centro cottura;
- b. all'accurata pulizia dei locali e degli arredi del refettorio della scuola primaria (ivi comprese le vetrate, da pulirsi almeno quattro volte per ogni anno scolastico), delle attrezzature (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.) per tutte le utenze.
- c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (es. carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
- d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.
- ii. La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:
 - a. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
 - b. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.
- iii. I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:
 - a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
 - b. i mezzi adibiti al trasporto;
 - c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.
- iv. Qualora in casi eccezionali non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate, la ditta appaltatrice, deve fornire materiale monouso biodegradabile.
- v. Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi alle norme sanitarie vigenti in materia, nonché ai criteri minimi ambientali. Nel particolare devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.
- vi. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- vii. Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.
- viii. Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali.

ART. 19 – RIFIUTI

- i. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per prevenirne la produzione.
- ii. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale nel proprio regolamento per la gestione dei rifiuti urbani. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

ART. 20 - GARANZIE IGIENICHE

- i. La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
- ii. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- iii. Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.

- iv. I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- v. Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.
- vi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
- vii. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
- viii. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia.

Sistema transitorio per il contrasto all'epidemia Covid-19

i. L'appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento dell'epidemia Covid-19. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione, fatti salvi gli eventuali costi per il potenziamento dell'organico (rispetto a quanto offerto in sede di gara) e/o per eventuali forniture aggiuntive.

ART.21 - AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

- i. L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile ai Comuni la documentazione relativa, a semplice richiesta.
- ii. L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.
- iii. Il piano di analisi deve essere presentato al comune nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.
- iv. A semplice richiesta dei Comuni, il verbale di prelevamento del campione deve essere consegnato via e-mail al comune lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati al comune entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.
- v. Deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, in conformità ai parametri minimi previsti dalle "Linee guida della Regione Basilicata per la ristorazione scolastica", e nel particolare
 - a. il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b. il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c. ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi, (almeno 150 gr.);
 - d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
 - e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.
- vi. Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.
- vii. Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso la cucina ovvero presso i refettori

scolastici per il consumo di acqua in brocca, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione alle Amministrazioni Comunali e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

ART.22 - PERSONALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato il concessionario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dal concessionario. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale del concessionario dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, come regolamentato dalla Regione Basilicata con DGR n.1288 del 13/09/2011 e ss.mm. ed ii, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 23 - L'ORGANICO: STANDARD MINIMI

Il rapporto tra numero di addetti e numero dei pasti distribuiti deve essere, per tutta la durata del contratto, quella dichiarata in fase di presentazione dell'offerta tecnica.

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto al monte ore minimo previsto, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio, ferma l'applicazione delle penali all'uopo previste.

Potenziamento organico in caso di perduranza dell'emergenza pandemica

i. Alla luce dell'attuale situazione di emergenza epidemiologica da Covid-19, potrebbe rendersi necessario modificare le modalità di espletamento del servizio: dall'adozione di ulteriori misure di sicurezza in fase di preparazione dei pasti, alla loro consumazione nei locali scolastici, dalle misure di igienizzazione a quelle di distanziamento sociale.

ii. Non solo il servizio ma anche i menù potrebbero vedersi riprogettati per garantire maggiore sicurezza e velocità nel consumo prevedendo, per esempio, piatti unici.

iii. Dovrà inoltre essere garantita l'applicazione di rigidi protocolli di pulizia e disinfezione dei locali utilizzati attraverso l'adozione di tutti gli strumenti di sicurezza necessari, dovrà essere garantita la possibilità di offrire un'adeguata assistenza da parte del personale sia per limitare il rischio di non rispetto della distanza sociale sia per aiutare gli alunni più piccoli e non autosufficienti a consumare il proprio pasto.

iv. Qualora in corso di esecuzione contrattuale, dovessero mutare le modalità di svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato tecnico, il medesimo potrà essere riorganizzato sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative.

ART.24 - CARATTERISTICHE E OBBLIGHI DEL PERSONALE

i. Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta

relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.

ii. Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

iii. Prima dell'assunzione l'appaltatore è tenuto alle verifiche previste dall'art. 2 del d.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, relative all'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600Bis -ter – quater quinquies e 609 undecies del codice penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (direttiva antipedofilia).

ART. 25 - SICUREZZA DEI LAVORATORI PER LE ATTIVITÀ GESTIONALI

i. L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

ii. L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.

iii. Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.

iv. L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.

v. Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

vi. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

vii. Ai sensi degli artt. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

ART.26 - SICUREZZA DEI LAVORATORI PER I RISCHI INTERFERENZIALI

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

ART. 27- CLAUSOLA SOCIALE

Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

NUMERO DIPENDENTI	MANSIONE	LIVELLO
2	Cuoco	IV
1	Aiuto cuoco	V
2	Inserviente	VII
5	Addetti alla somministrazione	VI
2	Autisti	VI
2	Addetti alla somministrazione	VI
2	Addetti alla somministrazione	VI
3	Addetti alla somministrazione	VI

ART. 28 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO E CUSTOMER SATISFACTION

Al termine di ogni anno scolastico la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.

Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

ART.29 - LA COMMISSIONE MENSA

Per il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica è istituita presso ciascun Comune la "Commissione Comunale mense scolastiche".

I membri della Commissione potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il Presidente di ogni Comitato dei Genitori componente della Commissione, per tale controllo sul funzionamento della mensa del proprio plesso scolastico, potrà avvalersi della collaborazione di un gruppo di genitori "assaggiatori" i cui nominativi dovranno essere comunicati, a cura del Presidente stesso, all'Ufficio Scuola del Comune, che provvederà a comunicarli alla ditta concessionaria del servizio e all'Istituto.

I Comuni, d'intesa con la ditta concessionaria e previo parere delle Commissioni Comunali mense scolastiche predisporranno un'apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti del servizio di refezione e degli "assaggiatori" autorizzati per la valutazione del servizio stesso.

ART. 30 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

Il Concessionario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando i Comuni da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico del Concessionario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerati i Comuni.

Il Concessionario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso della concessione (se polizza già esistente sarà necessaria una appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00.

La polizza deve essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa della concessione (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alle Amministrazioni Comunali prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alle A.C., entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

Il Concessionario ha l'obbligo di informare immediatamente i Comuni nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Il Concessionario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 31 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Concessionario riconosce alle A.C. il diritto di applicare le seguenti penalità:

1. mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di Euro 1000.00 per ogni giorno di ritardo;
2. mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
3. mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: Euro 100.00 per ogni inosservanza;
4. in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
5. per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle "Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", regionali: Euro 500.00 per ogni inosservanza;
6. in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: Euro 1.000,00 per ogni inosservanza;
7. utilizzo di centro cottura diverso da quello indicato o mancata comunicazione di cui all'art. 6 del presente capitolato: Euro 200.00 per ogni giorno di utilizzo o mancata comunicazione;
8. per mancato approntamento del campione di cui all'art. 12: Euro 200.00 per ogni inosservanza;
9. per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 1.000,00 per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
10. in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 200,00 per ciascuna omissione.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà a' sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016. Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:

- z. perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- aa. protrarsi dell'emergenza sul centro di cottura principale e su quello eventualmente indicato in sede di offerta per oltre 2 (due) giorni lavorativi;

- bb. contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- cc. accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- dd. cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- ee. accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- ff. mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- gg. destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- hh. cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- ii. gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito del Concessionario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili alle A.C..

ART. 32 – GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando ciascun Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta dei Comuni, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

In caso di R.T.I.:

- _ Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- _ Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

La mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto del Concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dalle Amministrazioni Comunali, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 33 – CONTRATTO

Dopo l'aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di ammissibilità.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, previste dalla normativa vigente.

Ove l'aggiudicatario non provveda, nel termine stabilito, alla presentazione della documentazione propedeutica per la stipula del contratto o non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, decadrà dal diritto alla stipula del contratto stesso.

L'Amministrazione si riserva in tal caso di incamerare la cauzione provvisoria e di chiedere il risarcimento danni attuando le procedure previste dalla normativa in vigore.

Il soggetto aggiudicatario è inoltre tenuto a presentare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva, ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016 a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni poste a carico del concessionario, del pagamento di ogni addebito a carico dello stesso in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte del Committente a titolo di risarcimento del danno. In tal caso il Committente procede all'affidamento della Concessione al concorrente che segue in graduatoria.

La stesura del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa secondo modalità previste dalle vigenti norme di legge.

Il contratto d'appalto sarà stipulato – divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva – entro il termine di legge con spese a carico interamente dell'impresa aggiudicataria, che dovrà effettuarle su comunicazione dell'Ente appaltante.

ART. 34 – SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso secondo quanto previsto dall'art.105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 35 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in uno dei comuni aderenti al servizio associato. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso la sede dell'ente appaltante.

Art. 36 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

ART. 37 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa alla presente concessione è competente in via esclusiva il Tribunale di Potenza.

ART. 38- DISPOSIZIONI FINALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- _ dal presente Capitolato Speciale;
- _ dal D.Lgs. 50/2016.