

**PROCEDURA APERTA, SUDDIVISA IN QUATTRO LOTTI TERRITORIALI E CON
DURATE DIFFERENTI, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI BIBBIANO, MONTECCHIO EMILIA
SANT’ILARIO D’ENZA E DELL’AZIENDA SPECIALE CAVRIAGOSERVIZI**

ALLEGATO 1

CAPITOLATO TECNICO

SOMMARIO

SEZIONE I -	NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	5
ART. 1 -	Definizioni	5
ART. 2 -	Oggetto della concessione.....	6
ART. 3 -	Durata del contratto.....	8
ART. 4 -	Importo e divisione in lotti.....	9
ART. 5 -	Gestione informatizzata servizio prenotazione e riscossione pasti	14
ART. 6 -	Tipologia dell'utenza.....	16
ART. 7 -	Calendario per l'erogazione del servizio	16
ART. 8 -	Cause di interruzione del servizio	16
ART. 9 -	Prevenzione delle eccedenze alimentari e devoluzione dei pasti non somministrati	17
ART. 10 -	Fornitura documentazione per contributi UE.....	18
SEZIONE II -	LOCALI E DOTAZIONI.....	18
ART. 11 -	Caratteristiche del centro di produzione pasti	18
ART. 12 -	Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni	19
ART. 13 -	Consegna dei locali	20
ART. 14 -	Divieto di cambio della destinazione d'uso	20
ART. 15 -	Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria	20
SEZIONE III -	APPARECCHIATURA	21
ART. 16 -	Dotazione prevista per la consumazione dei pasti e caratteristiche delle stoviglie	21
ART. 17 -	Caratteristiche dei materiali utilizzati	22
SEZIONE IV -	DERRATE ALIMENTARI	23
ART. 18 -	Caratteristiche delle derrate alimentari	23
ART. 19 -	Tipologia delle derrate alimentari	24
SEZIONE V -	MENÙ.....	26
ART. 20 -	Composizione e preparazione dei pasti.....	26
ART. 21 -	Variazioni di menù.....	26
ART. 22 -	Diete speciali.....	26
SEZIONE VI -	PRODUZIONE DEI PASTI	27
ART. 23 -	Ricevimento e conservazione delle derrate.....	27
ART. 24 -	Preparazione e cottura.....	28
ART. 25 -	Conservazione dei pasti campione	29
SEZIONE VII -	TRASPORTO DEI PASTI.....	29
ART. 26 -	Confezionamento e trasporto	29
ART. 27 -	Mezzi adibiti al trasporto	29
ART. 28 -	Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti	30
SEZIONE VIII -	DISTRIBUZIONE DEI PASTI	30
ART. 29 -	Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli	30
ART. 30 -	Sporzionamento e distribuzione.....	31
ART. 31 -	Distribuzione del pasto/dieta per motivi di salute.....	31

SEZIONE IX -	SERVIZI DI PULIZIA	32
ART. 32 -	Pulizia dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	32
ART. 33 -	Pulizie periodiche.....	33
ART. 34 -	Divieti	33
ART. 35 -	Pulizie esterne	33
ART. 36 -	Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	33
ART. 37 -	Servizi igienici e spogliatoi.....	34
SEZIONE X -	ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI	34
ART. 38 -	Autocontrollo alimentare (controllo HACCP).....	34
ART. 39 -	Organismi di partecipazione	34
ART. 40 -	Indicatori di soddisfazione	35
ART. 41 -	Gestione reclami	35
ART. 42 -	Programmi sperimentali e di educazione alimentare	35
ART. 43 -	Controlli e penali.....	36
SEZIONE XI -	PERSONALE	41
ART. 45 -	Obblighi del Concessionario: lotta contro l'abuso, lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile	41
ART. 46 -	Elenco del personale e titoli professionali del personale	41
ART. 47 -	Addestramento e formazione del personale	43
ART. 48 -	Regole di comportamento	43
ART. 49 -	Vestituario.....	44
ART. 50 -	Codice di comportamento dipendenti e collaboratori	45
ART. 51 -	Comportamenti non conformi	45
ART. 52 -	Igiene del personale	45
SEZIONE XII -	ONERI DELLE PARTI	45
ART. 53 -	Oneri del Concessionario	45
ART. 54 -	Oneri dell'Amministrazione contraente.....	46
SEZIONE XIII -	DISPOSIZIONI GENERALI.....	47
ART. 55 -	Disposizioni in materia di sicurezza	47
ART. 56 -	Oneri a carico dell'Amministrazione contraente	47
ART. 57 -	Oneri a carico della ditta concessionaria.....	47
ART. 58 -	White list.....	47
ART. 59 -	Protocollo di legalità.....	48
ART. 60 -	Fatturazione e pagamenti.	48
ART. 61 -	Assicurazione.....	48
ART. 62 -	Garanzia definitiva.....	50
ART. 63 -	Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa.....	50
ART. 64 -	Cessione e subconcessione.....	51
ART. 65 -	Risoluzione dei contratti	51
ART. 66 -	Osservanza delle disposizioni di legge	51
ART. 67 -	Trattamento dei dati personali.....	52

ART. 68 -	Stipula dei contratti e spese contrattuali.....	52
ART. 69 -	Controversie.....	52
ART. 70 -	Disposizioni finali.....	52
ALLEGATI:		53

SEZIONE I - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

ART. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

Ditta concessionaria: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o concessionaria/o e che conseguentemente sottoscrive il contratto con le singole amministrazioni;

Servizio di Ristorazione Scolastica: il Servizio di Ristorazione per le Pubbliche Amministrazioni, reso mediante produzione dei pasti presso le cucine di proprietà della ditta concessionaria, secondo quanto indicato in capitolato;

Amministrazione/i contraente/i: le Amministrazioni contraenti di Bibbiano, Montecchio Emilia, Sant'Ilario d'Enza e l'Azienda Speciale CavriagoServizi che partecipano alla gara e stipulano il contratto con la ditta concessionaria;

Contratto: il documento stipulato tra la ditta concessionaria e le singole amministrazioni ove viene indicata la prestazione richiesta ed il quantitativo e il luogo di esecuzione;

Inoltre, per:

Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;

Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti;

Autorità Scolastica: il legale rappresentante dell'Istituzione Scolastica;

CAM: i Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di esecuzione del servizio, vale a dire, i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020

Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;

Centro di cottura: centro di produzione pasti nella disponibilità del Fornitore presso il quale vengono prodotti i pasti da consegnare ai centri refezionali privi e/o non serviti tramite produzione dei pasti presso una cucina dell'Amministrazione Contraente.

Centro refezionale: vedasi refettorio;

Cucina: la struttura appartenente alla ditta concessionaria, autorizzata per la preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;

Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario, ecc);

Locali di servizio: i locali attigui ai refettori, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc.;

Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;

Parti: l'Amministrazione contraente e la ditta concessionaria;

Pasto a legame “fresco-caldo (cook&serve&hold)”: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio o nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti in mono o in multiporzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici (vedasi *ART. 28 - Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti*). Nell’ambito del presente Capitolato, essendo i refettori collocati in plessi scolastici privi di cucina interna, si fa riferimento ad un sistema differito a legame “fresco-caldo”, vale a dire, ad un sistema che attraverso le opportune tecniche e misure di produzione deve garantire le proprietà organolettiche dei cibi e delle pietanze da preparare, distribuire e somministrare tenendo conto che il consumo avverrà in tempi e luoghi separati rispetto al luogo di preparazione e cottura dei pasti medesimi.

Pasto: l'insieme delle preparazioni consumate da ogni bambino;

Pranzo: comprende un primo piatto, un secondo, un contorno, frutta, pane e acqua della rete idrica;

Refettori: i locali delle Amministrazioni contraenti ove avviene la consumazione dei pasti;

Scodellamento: servizio di distribuzione dei pasti agli alunni e agli insegnanti.

Servizi di refettorio: apparecchiatura, sbarazzo, pulizia tavoli e sedie, lavaggio dei pavimenti;

Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente capitolato, si considerano stoviglie anche le cassette o simili per il trasporto dei pasti;

Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;

Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.

ART. 2 - Oggetto della concessione

Oggetto della concessione è il servizio di ristorazione scolastica, mediante fornitura di pasti veicolati prodotti in un centro di cottura nella disponibilità del Concessionario, nonché dei servizi complementari, da rendere a favore dei Comuni di Bibbiano, Montecchio Emilia e Sant’Ilario d’Enza e dell’Azienda Speciale CavriagoServizi, da ora in avanti indicati come “Amministrazione contraente”.

Il Concessionario dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dalle Amministrazioni, ad erogare il servizio, a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto delle indicazioni contenute nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti, in particolare in materia di igiene, sanità e sicurezza.

Il servizio è complementare all’attività scolastica, pertanto, nell’ambito delle proprie competenze, l’Amministrazione contraente si propone obiettivi di educazione alimentare secondo le più aggiornate nozioni nutrizionistiche.

L’Amministrazione contraente conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nella concessione oggetto del presente capitolato, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite “concessione amministrativa” comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l’utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo all’Amministrazione.

In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell’esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare l'Amministrazione contraente conserva competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura del servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- la raccolta delle iscrizioni al servizio;
- la comunicazione dell'elenco degli utenti richiedenti diete speciali;
- la determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione, comprese le riduzioni ed esenzioni, agli aventi diritto;
- il controllo della situazione anagrafica delle famiglie iscritte al servizio, l'attività di supervisione e controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico. È facoltà dell'Amministrazione contraente effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro cottura, i mezzi di trasporto, i refettori, le attrezzature e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato.

L'Amministrazione contraente praticherà comunque la consultazione preventiva non vincolante del soggetto concessionario preliminarmente all'adozione di provvedimenti di competenza comunale nei sopra citati campi, qualora l'argomento specifico la richieda.

L'Amministrazione contraente esercita il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

Il servizio oggetto della presente concessione è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

La concessione comprende tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per l'espletamento del servizio di ristorazione e di seguito sommariamente indicate:

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto nel centro di cottura in disponibilità alla ditta e nei locali (refettori) delle scuole del territorio;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura dei pasti con linea "fresco-caldo" in multiporzione, comprese le diete personalizzate;
- il trasporto dei pasti, in appositi contenitori termici multiporzione, dalla cucina centralizzata ai plessi scolastici di destinazione;
- la fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta per la consumazione dei pasti in ciascun refettorio;
- presso ciascun refettorio, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'allestimento e il successivo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio e lo stoccaggio di tutto quanto utilizzato per la consumazione dei pasti, la pulizia dei refettori;
- il ritiro ed il lavaggio dei contenitori termici, la pulizia del Centro di produzione pasti e di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
- la fornitura di tutto il materiale, i prodotti e le attrezzature occorrenti per garantire il mantenimento delle corrette temperature degli alimenti e per le operazioni di lavaggio;
- pulizia e sanificazione effettuate sia nei refettori e sia nel Centro di produzione pasti, compreso il lavaggio dei pavimenti;
- il mantenimento e l'eventuale sostituzione, all'interno del Centro di produzione pasti, delle attrezzature, gli arredi e l'utenileria necessari allo svolgimento del servizio;
- la manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature presenti presso i refettori;

- la rilevazione delle presenze (distinte tra bambini e adulti) tramite sistema informatico e la trasmissione mensile delle risultanze delle prenotazioni dei pasti all'Ufficio Scuola dell'Amministrazione Contraente;
- il calcolo e la riscossione delle tariffe versate dall'utenza;
- la rendicontazione delle morosità ed il recupero crediti;
- ogni altro onere assunto in sede di gara con la presentazione dell'offerta tecnica.

Per la descrizione analitica del servizio gestione del sistema di prenotazione ed incasso dei buoni pasto si rimanda al successivo *ART. 5 - Gestione informatizzata servizio prenotazione e riscossione pasti*.

La **determinazione annuale e la disciplina delle tariffe** a carico degli utenti, spetta all'Amministrazione contraente che vi provvede, annualmente, entro l'inizio dell'anno scolastico.

La ditta concessionaria dovrà garantire:

- l'attivazione di punti di ricarica per il versamento delle quote dovute dalle famiglie;
- la comunicazione delle modalità di acquisto e rimborso alle famiglie in accordo con l'Amministrazione contraente e l'Istituto scolastico;
- la certificazione, a fine anno scolastico, qualora richiesto, dei pagamenti effettuati dagli utenti per il servizio di refezione scolastica ai sensi delle modifiche apportate al TUIR dalla L.107/15 e dalla L. 208/2015.

La ditta concessionaria provvederà alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti garantendo i seguenti elementi di trasparenza:

- la tariffa stabilita dall'Amministrazione contraente è onnicomprensiva e non sussiste la possibilità per il soggetto produttore del servizio concesso di prevedere ulteriori introiti da parte degli utenti;
- il concessionario del servizio deve assicurare i flussi informativi nei tempi e con le modalità definite dall'Amministrazione contraente.

Qualora vengano segnati dall'utenza errori nell'applicazione della tariffe, il concessionario dovrà provvedere alla modifica dell'importo pagato a partire dal primo mese successivo al provvedimento di revisione. L'utente che non paga entro il termine indicato è considerato "moroso".

La Ditta concessionaria o suo incaricato invia all'utente moroso due solleciti di pagamento, con raccomandata AR, aventi valore di costituzione in mora. Nel sollecito il concessionario dovrà indicare le modalità ed il termine ultimo entro cui provvedere al pagamento. All'utente moroso il concessionario può addebitare il corrispettivo dovuto oltre al rimborso delle spese legali, le spese sostenute per il recupero del credito e gli interessi legali.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere dal servizio mensa gli alunni le cui famiglie non siano in regola con i pagamenti.

ART. 3 - Durata del contratto

I contratti avranno durata:

- per i Lotti 1, 2 e 3: di tre anni, con decorrenza dall'01/09/2023 fino al 31/08/2026, con possibilità, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016 e nel rispetto dell'art. 35 co. 4 di optare per il rinnovo della concessione in essere o la ripetizione per un periodo massimo di ulteriori 3 anni mediante comunicazione da inviare all'aggiudicatario.
- per il Lotto 4: di un anno, con decorrenza dall'01/09/2023 fino al 31/08/2024, con possibilità, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016 e nel rispetto dell'art. 35 co. 4 di optare per il rinnovo della concessione in essere o la ripetizione per un periodo massimo di 1 anno mediante comunicazione da inviare all'aggiudicatario.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 8, comma 1 – lett. A), della Legge 11 settembre 2020 n. 120, in virtù del quale è sempre autorizzata l'esecuzione del contratto in via di urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Codice, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del medesimo D. Lgs, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

In relazione ai Lotti 1 – Comune di Bibbiano, 2 – Comune di Montecchio Emilia e 3 – Comune di Sant'Ilario d'Enza, l'avvio delle prestazioni verrà disposta dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) nominato dalle singole amministrazioni e in riferimento ai singoli lotti di competenza. Per il Lotto 4 – CavriagoServizi, la figura del DEC coincide con quella del Responsabile unico del Procedimento.

In caso di ritardo, impedimento o ostacolo nell'esecuzione per cause di forza maggiore, il servizio sarà sospeso per il periodo equivalente alla durata della causa di forza maggiore e il contratto si protrarrà per un periodo equivalente alla durata della sospensione ai sensi dell'art. 107 del Codice.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione contraente di dichiarare la decadenza totale o parziale del contratto, per il venir meno delle ragioni di pubblico interesse che giustifichino l'istituzione e l'esecuzione, anche parziale, del servizio oggetto del presente capitolato a fronte di nuove forme organizzative e di gestione del servizio medesimo, senza che la ditta concessionaria abbia nulla a pretendere salvo il riconoscimento delle prestazioni già effettuate.

ART. 4 - Importo e divisione in lotti

Al fine di assicurare maggior competizione rendendo più ampia la possibilità di partecipazione ai soggetti economici interessati, la gara è suddivisa in n. 4 (quattro) lotti territoriali corrispondenti alle Amministrazioni facenti parte della procedura: è quindi ammessa la partecipazione ad un solo lotto o a più lotti senza limitazioni in tal senso. Allo stesso modo non sono previste limitazioni sul numero di lotti aggiudicabili al medesimo concorrente. I lotti che compongono la procedura sono i seguenti:

Numero Lotto	Oggetto Lotto
Lotto 1	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Bibbiano presso: • Scuola primaria “Neria Secchi”, via Malaguzzi, 1 - Bibbiano
Lotto 2	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Montecchio Emilia presso: • Scuola Primaria “De Amicis”, Via XXV Aprile, 14 - Montecchio Emilia
Lotto 3	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Sant'Ilario d'Enza presso: • Scuola Primaria “Collodi”, via Podgora, 19 - Sant'Ilario d'Enza • Scuola Primaria “Calvino”, via Patrioti, 8 - loc. Calerno, Sant'Ilario d'Enza
Lotto 4	Servizio di ristorazione scolastica per l'Azienda Speciale CavriagoServizi presso: • Scuola primaria “De Amicis”, Via De Amicis 2 – Cavriago, sede della mensa via Del Cristo 10 – Cavriago

I **quantitativi di pasti** sotto indicati risultano delle ipotesi formulate dalle singole Amministrazioni sulla base della situazione organizzativa attuale e dei dati pregressi disponibili, sia per i pasti per alunni che per gli adulti aventi diritto, tenuto conto delle percentuali storiche di assenze, senza considerare i cali di servizio dovuti alle restrizioni pandemiche e sono la somma:

- per i Lotti 1, 2 e 3 dei primi tre anni di durata contrattuale e dell'eventuale rinnovo triennale;
- per il Lotto 4 di un anno di durata contrattuale e dell'eventuale rinnovo.

Lotto 1 - Comune di Bibbiano

N. Pasti (bambini e adulti)	
Totale annuo	Totale triennale
40.086	120.258

Lotto 2 - Comune di Montecchio Emilia

N. Pasti (bambini e adulti)	
Totale annuo	Totale triennale
41.310	123.930

Lotto 3 - Comune di Sant'Ilario d'Enza

N. Pasti (bambini e adulti)	
Totale annuo	Totale triennale
49.252	147.757

Lotto 4 - Azienda Speciale CavriagoServizi

N. Pasti (bambini e adulti)	
Totale annuo	
39.304	

Tali dati sono meglio dettagliati nelle schede riferite ai singoli lotti, allegate quale parte integrante del presente Capitolato ("Scheda Lotto" Allegato A).

Totale Pasti (bambini e adulti) dei primi tre anni di durata contrattuale e dell'eventuale rinnovo triennale:

Numero Lotto	Oggetto Lotto	N. Pasti (bambini e adulti)
Lotto 1	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Bibbiano	240.516
Lotto 2	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Montecchio Emilia	247.860
Lotto 3	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Sant'Ilario d'Enza	295.512
Lotto 4	Servizio di ristorazione scolastica per l'Azienda Speciale CavriagoServizi	78.608
Totale procedura		862.496

Si riportano sinteticamente le caratteristiche del servizio, dettagliate nel prosieguo del presente documento:

SERVIZIO	DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
Pasto veicolato	Produzione e fornitura di pasti in multiporzione
Trasporto	Trasporto dal centro di cottura del concessionario al plesso scolastico
Servizio distribuzione e sparecchiatura con utilizzo stoviglie e posateria duraturo	- Preparazione refettorio - Apparecchiatura tavoli - Scodellamento e distribuzione - Sparecchiatura - Lavaggio stoviglie, posateria e sanificazione cucinetta
Pulizia refettorio	Pulizia tavoli, sedie e lavaggio pavimenti
Costi amministrativi	Gestione dei buoni pasto e recupero insoluti

La base d'asta soggetta a ribasso è costituita dal costo unitario stimato per singolo pasto ed è quindi pari ad Euro 6,95 per pasto bambino ed adulto.

Il valore della concessione è stato stimato ai sensi dell'art. 167, comma 1, del codice dei contratti pubblici e per i fini di cui all'art. 35, del predetto codice, moltiplicando il costo unitario del singolo pasto per il numero dei pasti stimati nel periodo contrattuale:

Lotto 1 - Comune di Bibbiano

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 835.793,10	€ 600,00	€ 835.793,10	€ 600,00	€ 1.672.786,20

Lotto 2 - Comune di Montecchio Emilia

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 861.313,50	€ 600,00	€ 861.313,50	€ 600,00	€ 1.723.827,00

Lotto 3 - Comune di Sant'Ilario d'Enza

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 1.026.904,20	€ 900,00	€ 1.026.904,20	€ 900,00	€ 2.055.608,40

Lotto 4 - Azienda Speciale CavriagoServizi

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (1 ANNO)		EVENTUALE RINNOVO ANNUALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 273.162,80	€ 200,00	€ 273.162,80	€ 200,00	€ 546.725,60

Totale Procedura

VALORE A BASE DI GARA (costo unitario pasto per n. Pasti)	COSTI SICUREZZA	VALORE COMPLESSIVO
€ 5.994.347,20	€ 4.600,00	€ 5.998.947,20

Ai soli fini di cui sopra, il valore complessivo presunto della concessione è quindi pari a complessivi € 5.998.947,20, di cui € 4.600,00 per oneri della sicurezza da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 4.600,00-al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

Il costo della manodopera è quantificato nel 47% del valore complessivo della concessione pari ad € 2.817.343,18 stimati sulla base del CCNL di riferimento "Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Al progetto di servizio ai fini dell'applicabilità della clausola sociale, è allegato il prospetto in forma anonima del personale attualmente impiegato, con n. di unità, mansione, livello di inquadramento, ore impiegate, costo orario ed eventuali scatti di anzianità (Allegato 2).

Lotto 1 - Comune di Bibbiano - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE	TOTALE
€ 392.822,76	€ 392.822,76	€ 785.645,51

Lotto 2 - Comune di Montecchio Emilia - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE	TOTALE
€ 404.817,35	€ 404.817,35	€ 809.634,69

Lotto 3 - Comune di Sant'Ilario d'Enza - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE	TOTALE
€ 482.644,97	€ 482.644,97	€ 965.289,95

Lotto 4 - Azienda Speciale CaviagoServizi - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (1 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO ANNUALE	TOTALE
€ 128.386,52	€ 128.386,52	€ 256.773,03

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione contraente, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non preventivabili (numero dei bambini iscritti, assenze, interruzione del servizio, variazione del numero delle classi a tempo pieno), può variare in più o in meno senza che ciò possa creare pregiudizio e/o pretese alcune da parte del concessionario.

La ditta concessionaria non avrà diritto né a variazioni sul prezzo del pasto, né ad altra forma di indennizzo, anche nel caso in cui le variazioni sopra indicate avvengano per causa di forza maggiore.

Trattandosi di affidamento in concessione, viene trasferito all'impresa concessionaria il rischio operativo, inteso come rischio di esposizione alle fluttuazioni di mercato che possono derivare da un rischio sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, ossia da fattori al di fuori dalla sfera di controllo delle parti.

Ai sensi dell'art. 165, comma 6, del d. lgs. 50/2016, il verificarsi di fatti non riconducibili al concessionario che incidono sull'equilibrio del piano economico finanziario può comportare la sua revisione da attuare mediante la rideterminazione delle condizioni di equilibrio. La revisione deve consentire la permanenza dei rischi trasferiti in capo all'operatore economico e delle condizioni di equilibrio economico finanziario relative al contratto.

Il costo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta concessionaria a seguito dell'aggiudicazione del servizio in oggetto. Pertanto, nel costo del pasto, si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, compresi gli oneri relativi agli ipotetici insoluti. **Con gli importi di cui al presente articolo, la ditta concessionaria si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Amministrazione contraente e dagli utenti per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.**

La **remunerazione del servizio** in concessione è assicurata attraverso:

- le tariffe comunali per i servizi concessi, a carico dei cittadini utenti del servizio, che possono essere articolate sulla base del valore ISEE del nucleo familiare e della situazione patrimoniale

(si vedano le tariffe deliberate da ciascuna Amministrazione Contraente e riportate nella rispettiva “Scheda Lotto” Allegato A);

- le quote di contribuzione che l’Amministrazione contraente eventualmente assume a proprio carico per il pagamento:
 - a. della differenza fra il prezzo del pasto e la tariffa agevolata (già pagata dall’utenza) applicata a coloro che hanno diritto alla riduzione, secondo la disciplina vigente;
 - b. del prezzo dei pasti eventualmente consumati da parte degli utenti che la singola Amministrazione contraente esonera dal pagamento del pasto;
 - c. del prezzo dei pasti consumati dai docenti e di altri eventuali soggetti individuati e autorizzati dall’Amministrazione contraente.

Stante quanto disposto dall’art. 3, comma 1, let. vv) del D.lgs. 50/2016: “*Concessione di servizi, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera ll) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi*”, le quote di contribuzione di cui alle precedenti lettere a), b), c) sono erogate in quanto al concessionario viene imposto di applicare, nei confronti degli utenti, le tariffe stabilite dall’Amministrazione contraente.

L’Amministrazione contraente procederà al **pagamento delle quote di contribuzione** di cui sopra con cadenza mensile:

- a) la quota parte del costo (d’ora innanzi anche “integrazione della tariffa”) di pasti degli alunni che hanno diritto alla riduzione o all’esenzione;
- b) il prezzo dei pasti degli insegnanti o adulti autorizzati;
- c) il prezzo dei pasti consumati da parte degli utenti che l’Amministrazione contraente esonerano dal pagamento del pasto.

Remunerazione del servizio, articolata per Lotti, suddivisa tra la quota a carico dei cittadini utenti del servizio (tariffe comunali per il servizio concesso) e la quota di contribuzione che l’Amministrazione contraente assume a proprio carico (comprensivo degli oneri per la sicurezza):

Lotto 1 - Comune di Bibbiano

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE	
Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.
€ 635.611,25	€ 200.781,85	€ 635.611,25	€ 200.781,85	€ 1.271.222,50	€ 401.563,70

Lotto 2 - Comune di Montecchio Emilia

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE	
Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.
€ 734.655,00	€ 127.258,50	€ 734.655,00	€ 127.258,50	€ 1.469.310,00	€ 254.517,00

Lotto 3 - Comune di Sant’Ilario d’Enza

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE	
Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell’A.c.
€ 858.466,11	€ 169.338,09	€ 858.466,11	€ 169.338,09	€ 1.716.932,22	€ 338.676,18

Lotto 4 - Azienda Speciale CavriagoServizi

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (1 ANNO)		EVENTUALE RINNOVO (1 ANNO)		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE	
Quota a carico degli utenti	Contributo dell'A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell'A.c.	Quota a carico degli utenti	Contributo dell'A.c.
€ 247.777,09	€ 25.585,71	€ 247.777,09	€ 25.585,71	€ 495.554,18	€ 51.171,42

Totale Procedura

QUOTA A CARICO DEGLI UTENTI	CONTRIBUTO DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE	VALORE COMPLESSIVO
€ 4.953.018,90	€ 1.045.928,30	€ 5.998.947,20

ART. 5 - Gestione informatizzata servizio prenotazione e riscossione pasti

Il concessionario provvederà alla gestione informatizzata del servizio di prenotazione e riscossione dei pasti secondo le modalità di seguito previste.

Il concessionario avrà pertanto l'obbligo di:

- **dotarsi di un sistema WEB based per la rilevazione delle presenze quotidiane, la prenotazione, l'addebito e il pagamento anticipato dei pasti;**
- riscuotere direttamente le tariffe, secondo gli importi definiti e comunicati dall'Amministrazione contraente, ed indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. Le differenze riscontrate tra il prezzo del pasto contrattualmente pattuito e le eventuali somme introitate direttamente dal concessionario saranno a carico dell'Amministrazione contraente e corrisposte al concessionario secondo le modalità di cui all'ART. 4 - *Importo e divisione in lotti* del presente capitolato speciale. **Il servizio di riscossione rette si articolerà su un sistema prepagato.**

L'applicativo dovrà garantire agli utenti la possibilità di verifica della situazione di debito/credito e di controllo degli addebiti effettuati; per quel che riguarda la reportistica da inviare all'Amministrazione Contraente dovrà essere garantita una fornitura periodica almeno mensile dei dati relativi alle prenotazioni, alla produzione, agli addebiti e agli incassi.

I costi relativi ai canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica sono a totale carico del Concessionario. Saranno inoltre a totale carico dell'Aggiudicatario gli eventuali costi derivanti da adeguamenti/migliorie software che si riterranno necessarie durante la durata della concessione.

Descrizione del sistema informatizzato

Il sistema deve permettere:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based (utilizzato in modalità SaaS e sito presso un Cloud Service Provider conforme a quanto previsto per i sistemi cloud della Pubblica Amministrazione oppure software installato presso i data center dell'aggiudicatario che rispettino le misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni);
- l'Ente non autorizza il trasferimento dei dati personali oggetto di trattamento al di fuori dell'Unione Europea;

- la prenotazione e l'addebito dei pasti attraverso tablet forniti dalla concessionaria al personale scolastico, con messa a disposizione dei dati entro le 9.30;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari;
- il pagamento anticipato dei pasti mediante ricariche effettuabili on-line oppure nei punti di ricarica convenzionati.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

È di competenza dell'Istituto Comprensivo la comunicazione giornaliera tramite il tablet, entro le 9.30, al Concessionario del numero e della tipologia dei pasti necessari.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso i punti di ricarica convenzionati con il concessionario.

I punti di ricarica dovranno rappresentare una comodità per gli utenti in termini di orari. Le attività commerciali che ospiteranno tali punti dovranno avere un ampio orario di apertura ed essere facilmente fruibili. Agli utenti non potranno essere applicate commissioni per la ricarica (eccetto quelle che l'utente deve al proprio istituto di credito).

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Avviene oltre che con documenti prevalentemente trasmessi tramite le e-mail dichiarate dagli utenti, anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito dell'Amministrazione Contraente e consentire al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio. L'accesso al sistema dovrà avvenire mediante autenticazione con SPID, CIE o CNS. La comunicazione con i genitori dovrà prevedere anche l'invio automatico di SMS.

Compete al concessionario:

- l'installazione e la manutenzione, per tutta la durata della concessione, delle apparecchiature hardware e software necessarie;
- il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting (conforme a quanto previsto per i sistemi cloud della Pubblica Amministrazione);
- la fornitura dei tablet al personale scolastico per la rilevazione delle presenze;
- la gestione delle iscrizioni al servizio tramite l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti. Sarà compito del concessionario provvedere al relativo caricamento e al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e provvedere al tempestivo e sistematico aggiornamento di tutti i dati;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni raccolte da personale scolastico e pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 a seguito di comunicazione da parte del personale scolastico e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- incasso diretto delle rette;
- gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi prevedendo :
 - a) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS, in base alle modalità concordate con l'Amministrazione contraente;

- b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS, in base alle modalità concordate con l'Amministrazione contraente;
- c) predisposizione e invio di lettera raccomandata a.r. alla famiglia dell'utente di almeno n. 2 solleciti scritti, qualora alla segnalazione via SMS per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Contraente e far eseguire urgentemente gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Il sistema gestionale in parola potrà essere oggetto di revisione o variazione, anche nel corso della concessione, ove si rilevassero anomalie nella gestione o nel funzionamento. Nel caso il Concessionario optasse per il passaggio ad altro sistema gestionale dovrà informare preventivamente l'Amministrazione.

Competenze della Stazione Appaltante

Con riferimento al sistema sopradescritto resta in carico alle Amministrazioni contraenti esclusivamente la definizione delle tariffe all'utenza.

ART. 6 - Tipologia dell'utenza

Le tipologie di utenti cui è rivolto il servizio sono costituite dagli alunni delle scuole primarie (bambini da 6 a 11 anni), personale scolastico ed eventualmente soggetti adulti individuati dalle Amministrazioni contraenti.

ART. 7 - Calendario per l'erogazione del servizio

Il Concessionario si impegna, per ciascuna annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario regionale.

Le Autorità Scolastiche nel corso dell'anno si riservano la facoltà di prevedere modifiche al calendario scolastico regionale, nel rispetto della propria autonomia scolastica, dandone preavviso al Concessionario con almeno 15 giorni di preavviso.

La data finale del servizio coinciderà, di norma, con la data di conclusione dell'anno scolastico.

Le Amministrazioni contraenti hanno tuttavia la facoltà di concordare col Concessionario un prolungamento del servizio durante il periodo di chiusura dell'anno scolastico (ad es., per i Centri estivi), anche per quantità ridotte di pasti, valutando di volta in volta se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che consentano la prosecuzione.

ART. 8 - Cause di interruzione del servizio

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti del Concessionario dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il Concessionario è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il Concessionario e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente. In mancanza di comunicazione sarà applicata la penale di cui al successivo ART. 43 - *Controlli e penali*.

Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione contraente

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione contraente dovrà darne comunicazione al Concessionario con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione contraente non riconoscerà al Concessionario alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al Concessionario entro i termini prefissati, l'Amministrazione contraente riconoscerà al Concessionario un equo indennizzo non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture, dell'Amministrazione Contraente, affidate al Concessionario o del Concessionario, tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il Concessionario e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il Concessionario dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata la penale di cui al successivo *ART. 43 - Controlli e penali*. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il Concessionario dovrà avvalersi di altre cucine, sia proprie che nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze sanitarie (epidemie, pandemie), disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il Concessionario dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità del Concessionario per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi sarà applicata la penale di cui al successivo *ART. 43 - Controlli e penali*.

ART. 9 - Prevenzione delle eccedenze alimentari e devoluzione dei pasti non somministrati

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate - almeno approssimativamente - e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in

condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

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

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

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

I destinatari dei pasti non consumati saranno individuati congiuntamente all'Amministrazione, in conformità a quanto sopra prescritto, nonché a quanto previsto dalla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 (art. 1 commi 236-237 ss.mm.ii.) e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014. Al Concessionario competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari e la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 10 - Fornitura documentazione per contributi UE

La ditta concessionaria sarà tenuta a fornire alle Amministrazioni, in caso di richiesta, i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti dalle norme nazionali o comunitarie inerenti ai prodotti alimentari.

SEZIONE II - LOCALI E DOTAZIONI

ART. 11 - Caratteristiche del centro di produzione pasti

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

- essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento (requisito di esecuzione);

- essere certificato UNI EN ISO 9001:2015, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato (che deve espressamente prevedere l'indicazione di tale centro di produzione tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO);
- 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 all'attività richiesta, in particolare per la potenzialità produttiva;
- 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 dai refettori scolastici interessati dal servizio tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, non superiore a 40 minuti.**

L'Aggiudicatario dovrà presentare i documenti preliminari (ovvero quelli già definitivi) che attestino la disponibilità del Centro produzione pasti, 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 fornire i dati identificativi della struttura ed impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della stessa.

L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere il minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel presente capitolato.

Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.

Le Amministrazioni si riservano la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura e del magazzino. A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare all'Amministrazione di riferimento la seguente documentazione:

- documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;
- potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- 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.

L'Aggiudicatario dovrà altresì attestare di avere la piena disponibilità di un **Centro di Cottura di Riserva** da utilizzarsi in caso di black-out delle cucine principali, per il quale sia stato rilasciato, dall'Ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienico-sanitaria. Tale centro deve essere posto ad una distanza tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 60 minuti.**

L'Aggiudicatario è inoltre tenuto a documentare la disponibilità di una **piattaforma di stoccaggio** munita di regolare autorizzazione, rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico-sanitari ed in possesso di certificazione ISO 14001 e di EPT (dichiarazione ambientale di prodotto di tipo III), per materie prime deperibili e non confezionate. Tale piattaforma non dovrà avere una distanza superiore a 60 km tassativi e stradali dalla sede del Centro di Cottura.

ART. 12 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni

La ditta concessionaria prenderà conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente, mediante il

sopralluogo di ricognizione presso i locali che le stesse metteranno a sua disposizione, con la precisazione che:

a) l'Amministrazione contraente e la ditta concessionaria procederanno al sopralluogo in forma congiunta presso le strutture interessate dal servizio per prendere visione dei locali, delle dotazioni presenti;

b) nel corso del sopralluogo, la ditta concessionaria e l'Amministrazione contraente verificheranno lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali e delle dotazioni ivi presenti.

Nel corso del contratto e al suo termine, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature alle Amministrazioni contraenti, queste procederanno ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e/o di mantenimento delle attrezzature prese in carico/ installate dal Concessionario.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, le Amministrazioni contraenti constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, le Amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Concessionario maggiorati della penale di cui all'*ART. 43 - Controlli e penali*, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Le Amministrazioni contraenti saranno sollevate da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del Concessionario o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

ART. 13 - Consegna dei locali

A seguito dell'aggiudicazione, l'Amministrazione contraente effettuerà la consegna dei refettori, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni. L'Amministrazione contraente consegnerà al Concessionario i refettori e gli annessi locali di servizio, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, il pentolame, l'utensileria ed il tovagliato presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati.

L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal Concessionario.

ART. 14 - Divieto di cambio della destinazione d'uso

I locali consegnati al Concessionario dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato tecnico, salvo diversa autorizzazione. Il Concessionario, per sé e aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

ART. 15 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali concessi in comodato d'uso gratuito da parte dell'Amministrazione contraente al Concessionario sono a carico del Concessionario medesimo e comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza le attrezzature e gli arredi, presenti nei locali interessati dalla concessione, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

L'Amministrazione si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Per quanto riguarda le manutenzioni il concessionario deve tenere un registro degli interventi eseguiti (data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi), consultabile in ogni momento da parte del personale dell'Amministrazione, preposto alle verifiche e ai controlli.

Il Concessionario dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il Concessionario sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri. In via generale l'Amministrazione si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il Concessionario nel corso della concessione rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Amministrazione contraente.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza e il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Si vedano in proposito anche i precedenti *ART. 12 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni* e *ART. 13 - Consegna dei locali*.

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle cucine, dei centri di cottura e dei centri refezionali. Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

SEZIONE III - APPARECCHIATURA

ART. 16 - Dotazione prevista per la consumazione dei pasti e caratteristiche delle stoviglie

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

È a carico del Concessionario la fornitura o il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Salvo diverso accordo con le Amministrazioni contraenti, saranno utilizzate stoviglie riutilizzabili, di norma consistenti in:

- 1 piatto piano in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 piatto fondo in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 forchetta in acciaio inox,
- 1 coltello in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,

- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti),
- tovaglia di carta, se richiesto,
- 1 tovagliolo di tessuto carta,
- 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie (per più utenti),
- materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..).

Su richiesta delle Amministrazioni contraenti, solo per documentate esigenze tecniche e previo accordo col Concessionario potranno essere utilizzate stoviglie monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432. I set utenti forniti, in tal caso, dovranno essere comunque composti come sopra. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

ART. 17 - Caratteristiche dei materiali utilizzati

Tovaglie e tovaglioli

Le tovaglie eventualmente utilizzate per l'apparecchiatura devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate e 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.

Ulteriori prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione Contraente dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

Contenitori per alimenti

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc.

Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme di seguito riportate:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 321/2011 della Commissione, del 1° aprile 2011, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- D.M. 21/03/1973 Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n.889 del 6/6/2022 recante l'approvazione del documento di sintesi della Cabina di Regia "Plastic-freeER», per la riduzione dei prodotti di plastica nell'ambiente.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

SEZIONE IV - DERRATE ALIMENTARI

ART. 18 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**Allegato "Tabelle merceologiche"** al presente Capitolato tecnico.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita

di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

È tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato "Tabelle merceologiche" dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

ART. 19 - Tipologia delle derrate alimentari

L'articolo 34 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii. (Codice degli appalti) e successivamente il 4 aprile 2020, sulla G.U.R.I. n. 90, il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare prevede l'obbligo di attuazione dei **nuovi C.A.M.** per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Pertanto, le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno avere la seguente provenienza:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso per ciascuna Amministrazione Contraente. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui al paragrafo 9.2 "Calendario dei principali prodotti ortofrutticoli freschi biologici" dell'Allegato "Tabelle merceologiche". Nel mese di maggio sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale.
- **Uova** (anche pastorizzate liquide o con guscio): devono essere biologiche.
- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso per ciascuna Amministrazione Contraente. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del "Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia" o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata, (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative "Benessere animale in allevamento", "Alimentazione priva di additivi antibiotici" - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o "Prodotto di montagna". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso per ciascuna Amministrazione Contraente. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso per ciascuna Amministrazione Contraente oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in

allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **Prodotti ittici:** i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso per ciascuna Amministrazione Contraente deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso per ciascuna Amministrazione Contraente devono essere biologici.
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Marmellate e confetture:** biologiche.
- **Tavolette di cioccolato:** devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso di particolari situazioni, il Concessionario potrà fornire acqua oligominerale in bottiglia all'Amministrazione contraente; si considerano situazioni particolari: i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/ centri refezionali, che determinino la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti. In tali casi il costo dell'acqua sarà remunerato al fornitore al prezzo concordato fra l'Amministrazione

contraente e il Fornitore medesimo. Le bottiglie fornite dovranno essere confezionate con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica).

In fase di esecuzione del servizio, la **verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti** su base mensile per ciascuna singola Amministrazione contraente dovrà essere effettuata tramite report - o tramite accesso a specifica app (piattaforma) - elaborati / messi a disposizione da parte del Fornitore, secondo quanto offerto in fase di gara e senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione contraente.

SEZIONE V - MENÙ

ART. 20 - Composizione e preparazione dei pasti

Nell'ambito delle indicazioni fornite dal presente capitolato, l'Amministrazione contraente e la ditta concessionaria concorderanno schemi di menu articolati almeno in 4 settimane, suddiviso in due periodi, autunno/inverno e primavera/estate, seguendo la disponibilità di prodotti e l'adeguatezza della fornitura stagionale, in tempi utili per ricevere dal preposto Servizio di Sanità Pubblica il parere di conformità prima dell'avvio del servizio.

Il menù "autunno/inverno" entra in vigore indicativamente a inizio ottobre e termina indicativamente a metà marzo. Il menù "primavera/estate" entra in vigore indicativamente da metà marzo e termina indicativamente a fine settembre.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo e quantità alle grammature previste nell'Allegato "Menù".

Per gli adulti il menu è lo stesso di quello adottato per i bambini, senza differenziazione del prezzo, in considerazione della modalità di produzione e della principale modalità di somministrazione in multi porzione, i pasti andranno comunque conteggiati separatamente.

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole.

ART. 21 - Variazioni di menù

I menu saranno modificabili solo previa intesa e autorizzazione dell'Amministrazione contraente.

L'Amministrazione potrà richiedere di variare le preparazioni componenti il menù (ricette) previa documentata verifica della scarsa appetibilità e scarso gradimento delle preparazioni da parte dei consumatori finali dei pasti e nel rispetto dei principi esposti nell'Allegato "Menù" al presente Capitolato tecnico. In tal caso, il Concessionario dovrà acconsentire a dette richieste, senza nulla pretendere.

Le Amministrazioni potranno altresì chiedere modifiche dei menù in occasioni particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività. In tal caso il Concessionario sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, l'Amministrazione si impegna a comunicare al Concessionario con un anticipo di almeno 10 giorni i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini e adulti interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali).

ART. 22 - Diete speciali

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- **Dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare;**
- **Diete leggera detta "in bianco" per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;
- **Diete per motivi religiosi o culturali.**

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dalle Amministrazioni contraenti, le quali si riservano la possibilità di verificare col Concessionario se sussistano le condizioni economiche e organizzative che ne consentano la produzione.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti, ovvero entro le ore 13 per avere decorrenza dal giorno successivo.

Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Il Concessionario dovrà prevedere il menù il più possibile simili (comprese le paste ripiene e gli eventuali menù speciali proposti per giornate particolari) a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per le diverse diete speciali, il Concessionario dovrà utilizzare alimenti sostitutivi, sempre facendo riferimento agli alimenti elencati nell'Allegato "Tabelle merceologiche" al presente Capitolato tecnico.

Per allergie e/o patologie il Concessionario dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente e, in particolare a quanto disposto in materia dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva vigenti (CAM);
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del/dei fruitore/i della dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso potranno essere confezionate in contenitori multiporzione, identificati con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente a cura del personale dell'Amministrazione contraente ed essere conservato dal Concessionario presso ciascuna cucina e refettorio e/o presso il proprio centro cottura.

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Amministrazione contraente, inviando la richiesta assieme al certificato medico convenzionato con l'Azienda USL.

SEZIONE VI - PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 23 - Ricevimento e conservazione delle derrate

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato "Tabelle merceologiche" al presente Capitolato tecnico, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati secondo le temperature idonee o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

ART. 24 - Preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte a idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;

- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

Ai fini della presente concessione, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

ART. 25 - Conservazione dei pasti campione

La ditta concessionaria, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.

SEZIONE VII - TRASPORTO DEI PASTI

ART. 26 - Confezionamento e trasporto

Il trasporto ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente. Possono fare eccezione i pasti per diete speciali per motivi sanitari, che potranno essere serviti in modalità "monoporzione".

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico del Concessionario, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalle stesse Amministrazioni contraenti.

ART. 27 - Mezzi adibiti al trasporto

La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere a ridotto impatto ambientale, **secondo quanto offerto in sede di gara.**

ART. 28 - Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti

Il Concessionario, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto, utilizzati;
- e) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- g) i tragitti e i Km percorsi.

La consegna dei pasti in regime “fresco - caldo” dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto. **A tal fine si definisce che l'intervallo massimo di tempo consentito per la consegna non deve superare il limite massimo di 40 minuti dalla fine della produzione dei pasti.**

Pertanto, il Concessionario deve programmare ed effettuare la produzione dei pasti in modo tale da non superare detti termini.

Qualora l'Amministrazione contraente verifichi che il tempo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti ed il consumo superi quello contrattuale, applicherà al Concessionario la penale prevista al successivo *ART. 43 - Controlli e penali*.

L'eventuale errore nella consegna dei pasti o degli alimenti (es: assenza di diete speciali; quantitativi inferiori) comporterà l'applicazione della penale di cui al successivo *ART. 43 - Controlli e penali*, per ogni episodio riscontrato, a decorrere dal secondo episodio.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

Il Concessionario non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con l'Amministrazione contraente.

SEZIONE VIII - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 29 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli

Prima della distribuzione dei pasti, il Concessionario dovrà aerare i locali e in seguito provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- eventuali tovaglie o tovagliette;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti.

La stoviglieria monouso dovrà essere prelevata dalle confezioni al momento dell'utilizzo e l'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra. Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

La ditta concessionaria provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. La ditta concessionaria dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

ART. 30 - Sporzionamento e distribuzione

La ditta concessionaria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti potrà avvenire ai tavoli.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Qualora l'Amministrazione contraente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà al Concessionario la penale al successivo *ART. 43 - Controlli e penali*.

Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio e/o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare utensili adeguati;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità e solo al momento della distribuzione del pasto;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione contraente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

Durante la somministrazione, il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo, togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali e simili), avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

ART. 31 - Distribuzione del pasto/dieta per motivi di salute

Il personale addetto alla distribuzione del pasto/dieta per motivi di salute dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto la ditta concessionaria dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
- le diete speciali andranno servite ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto/dieta dovrà essere chiamata la cucina. Dovrà essere noto a tutti gli operatori della ditta concessionaria operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

SEZIONE IX - SERVIZI DI PULIZIA

ART. 32 - Pulizia dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali, dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo, la ditta concessionaria dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico della ditta concessionaria, la fornitura dei detergenti e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

L'Amministrazione contraente verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine, nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono, di norma, in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale della ditta concessionaria e dei locali di servizio;
- deragnatura se occorrente;
- lavaggio pavimenti.

Qualora il servizio si svolgesse in due turni, tra l'uno e l'altro, la ditta concessionaria dovrà inoltre provvedere a, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione contraente:

- sparcchiare e detergere i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti dell'eventuale secondo turno prendano posto a tavola.

Il Concessionario deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso il centro di cottura, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

In ogni caso il Concessionario dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza e informarla in caso di sostituzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del Concessionario.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

ART. 33 - Pulizie periodiche

Il Concessionario dovrà, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

- detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

Dette operazioni saranno eseguite nelle cucine, nei centri di cottura e in tutti i centri refezionali, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

ART. 34 - Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 35 - Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico del Concessionario che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

ART. 36 - Prevenzione e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione contraente competente. 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, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico del Concessionario.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del Concessionario.

Le spese di smaltimento dei rifiuti sono da intendersi a carico dell'Amministrazione contraente.

ART. 37 - Servizi igienici e spogliatoi

La ditta concessionaria dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di sporzionamento, ove presenti, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

SEZIONE X - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

ART. 38 - Autocontrollo alimentare (controllo HACCP)

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta delle Amministrazioni contraenti dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Concessionario dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione contraente e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Concessionario potranno essere modificati su richiesta delle Amministrazioni contraenti senza possibilità di rivalsa da parte del Concessionario.

ART. 39 - Organismi di partecipazione

La ditta concessionaria ha l'obbligo di garantire la partecipazione degli utenti del servizio nelle varie forme di organizzazione riconosciute dall'Amministrazione contraente (organismi di partecipazione-commissioni mensa).

La commissione mensa è composta da una rappresentanza delle famiglie, dalla scuola, dal responsabile del servizio comunale (o suo delegato), dal responsabile della cucina o altra persona delegata della ditta concessionaria e dalla responsabile dell'AUSL.

Fatte salve le disposizioni adottate dalle varie Amministrazioni contraenti, di norma è diritto degli organismi di partecipazione procedere al controllo del servizio, al fine di:

❖ rilevare la corretta applicazione dei menu:

- verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verifica degli orari di consegna e di consumo dei pasti;
- verifica della gradibilità dei pasti somministrati, attraverso indagini o interviste o attraverso assaggi diretti;
- verifica dei quantitativi somministrati;
- verifica del rispetto delle diete speciali;
- verifica del quantitativo di pasti non consumati;

❖ verificare la conservazione delle derrate:

- verifica delle date di scadenza dei prodotti;

❖ verificare lo stato di pulizia degli ambienti:

- valutazione visiva della pulizia dei refettori;
- verifica visiva dell'assenza di animali infestanti nei refettori.

Le Amministrazioni contraenti potranno altresì concedere, d'intesa col Concessionario, l'accesso degli organismi di partecipazione alle cucine e ai locali di servizio.

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale del Concessionario.

Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale.

Salve diverse modalità di partecipazione stabilite dalle varie Amministrazioni contraenti, gli organismi di partecipazione potranno:

- comunicare in forma scritta all'Amministrazione contraente qualsiasi carenza riscontrata nella conduzione del servizio;
- formulare proposte relative ai diversi aspetti del servizio di ristorazione;
- formulare proposte specifiche sul menù.

L'Amministrazione contraente provvederà a comunicare al Concessionario i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione e l'elenco delle attività che questi potranno esercitare.

ART. 40 - Indicatori di soddisfazione

Il Concessionario dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnato a fare in sede di gara, nell'ambito della propria offerta tecnica.

L'efficacia degli indicatori sarà sperimentata nei primi tre mesi di vigenza dell'OdF e, al termine, sarà valutata la necessità di una loro modifica e/o ritaratura.

A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione contraente il Concessionario dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

ART. 41 - Gestione reclami

Il Concessionario è tenuto a rispondere per iscritto ad eventuali segnalazioni e/o reclami, presentati da parte dalle famiglie degli utenti, entro 5 giorni dal ricevimento della stessa. La risposta dovrà essere inoltrata per conoscenza all'Ufficio scuola dell'Amministrazione competente.

ART. 42 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare

Il Concessionario dovrà collaborare per la realizzazione di progetti sperimentali adottati dalle Amministrazioni contraenti, che prevedano ad esempio un diverso ordine di distribuzione delle preparazioni, l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, che comunque non incidano sul valore del pasto.

Il Concessionario è tenuto a tenere a disposizione presso i refettori i menù validati dall'A.USL con le seguenti specificazioni:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

Gli stessi documenti devono essere messi a disposizione tra i documenti disponibili nel portale web utilizzato dagli utenti per iscrizioni e ricariche.

Come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10.03.2020 (C.A.M.) e con le specificazioni presentate in sede di gara, il Concessionario deve predisporre e attuare un "Piano di informazione agli Utenti" relativamente ai seguenti contenuti minimi:

- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti.

Il Concessionario si impegna ogni anno e per tutta la durata del contratto a fornire a proprie spese agli utenti dei servizi il materiale informativo relativo all'esatta composizione del menù.

Il Concessionario dovrà altresì collaborare alla predisposizione di un **programma di educazione alimentare** indirizzato agli utenti dei servizi in oggetto (bambini, adulti o bambini ed adulti insieme) che comprenda a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- materiali e attività di sensibilizzazione;
- incontri, anche tramite canali di informazione web a distanza;
- laboratori di educazione alimentare per alunni e famiglie.

A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovrà essere presentato un Piano di comunicazione ed educazione alimentare agli utenti e alle famiglie che indichi chiaramente i temi, i contenuti e le modalità di realizzazione delle proposte.

ART. 43 - Controlli e penali

È facoltà delle Amministrazioni contraenti effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

È inoltre facoltà delle Amministrazioni contraenti disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dalle Amministrazioni contraenti effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dalle Amministrazioni contraenti potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del Concessionario. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Potranno inoltre essere eseguite verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011. Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, daranno luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal Concessionario che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

In caso di inadempienza del Concessionario si applicano le penali di seguito riportate. Nel caso di inadempienze del Concessionario non rientranti fra quelle di seguito elencate.

Di seguito vengo riportati i livelli di servizio attesi e le penali:

N.	AMBITO DELLA PRESTAZIONE / SERVIZIO	LIVELLO MINIMO ATTESO / RIFERIMENTO	PENALE
----	-------------------------------------	-------------------------------------	--------

N.	AMBITO DELLA PRESTAZIONE / SERVIZIO	LIVELLO MINIMO ATTESO / RIFERIMENTO	PENALE
1)	Cause di interruzione del servizio	<i>ART. 8 - Cause di interruzione del servizio</i>	In caso mancata presentazione di idonea documentazione circa le cause di forza maggiore o le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, ad es., per guasti agli impianti e alle strutture, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari all'importo dei pasti non consegnati; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere incrementata nella misura del 30%.
2)	Cause di interruzione del servizio	<i>ART. 8 - Cause di interruzione del servizio</i>	In caso di mancata comunicazione di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti del Concessionario, entro un termine non inferiore a 5 giorni dal verificarsi dell'evento, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 forfettari; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00.
3)	Elenco del personale del fornitore operante nei refettori, cucine, centri di cottura dell'Amministrazione contraente.	<i>ART. 46 - Elenco del personale e titoli professionali del personale</i>	Per la mancata presentazione del documento "elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (centri refezionali), la stessa potrà applicare una penale pari a € 15,00 per ciascun giorno di ritardo, a partire dal 16° giorno successivo all'inizio del servizio e fino al 30° giorno; qualora il ritardo si protragga oltre il 31° giorno la penale potrà essere elevata fino a € 30,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo.
4)	Tipologia delle derrate alimentari.	Capitolato tecnico: <i>ART. 18 - Caratteristiche delle derrate alimentari</i>	Per ogni episodio in cui sia riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi a quanto riportato nell'Allegato "Tabelle merceologiche" l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 per ciascun prodotto non conforme; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale non conformità si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00 per ciascun singolo prodotto non conforme.

N.	AMBITO DELLA PRESTAZIONE / SERVIZIO	LIVELLO MINIMO ATTESO / RIFERIMENTO	PENALE
5)	Tipologia delle derrate alimentari	Capitolato tecnico: <i>ART. 18 - Caratteristiche delle derrate alimentari;</i> Offerta tecnica	Per ogni prodotto alimentare utilizzato non avente le provenienze e le caratteristiche di cui all' <i>ART. 18 - Caratteristiche delle derrate alimentari</i> o quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 per ciascun singolo prodotto non conforme; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00 per ciascun singolo prodotto non conforme.
6)	Menu	Capitolato tecnico: SEZIONE V - MENÙ Allegato "Menù"	Per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, (compresa la modifica di una singola ricetta / preparazione), l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 100,00 per ciascuna ricetta/ preparazione non concordata preventivamente; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto l'evento si verificasse per più di 5 volte, la penale potrà essere elevata a € 200,00 per ciascun singolo prodotto non conforme.
7)	Diete speciali	Capitolato tecnico: <i>ART. 22 - Diete speciali</i>	Per ciascun episodio riscontrato di non conformità di un singolo pasto riferito alla dieta speciale l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 20,00 per singolo pasto non conforme; nel caso in cui la non conformità riguardi un singolo pasto in dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare la penale potrà essere elevata fino ad € 100,00 per ogni singolo pasto non conforme, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione dell'Amministrazione contraente nei confronti del Concessionario in caso di danni o lesioni al consumatore finale del pasto.
8)	Interventi di manutenzione ordinaria	Capitolato tecnico: <i>ART. 15 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria</i>	In caso di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria a carico del Concessionario, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 e fino a € 500,00 forfettari in relazione alla gravità dell'inadempienza; perdurando il ritardo, l'Amministrazione contraente potrà provvedere, previa diffida, all'esecuzione in danno.

N.	AMBITO DELLA PRESTAZIONE / SERVIZIO	LIVELLO MINIMO ATTESO / RIFERIMENTO	PENALE
9)	Mezzi di trasporto	Capitolato tecnico: <i>ART. 27 - Mezzi adibiti al trasporto;</i> Offerta tecnica.	Per il mancato utilizzo di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 100,00 per singolo mezzo non conforme; se nel corso dell'esecuzione del contratto - a partire dal 2° anno scolastico di esecuzione dello stesso - la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 200,00 per singolo mezzo non conforme.
10)	Consegna dei pasti	Capitolato tecnico: <i>ART. 28 - Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti</i>	Per ciascun ritardo superiore ai 15 minuti, nella somministrazione dei pasti presso un singolo refettorio l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 30,00 per singolo refettorio servito in ritardo; nel caso in cui nel corso di un singolo anno scolastico, il numero di ritardi superiori a 15 minuti abbia riguardato oltre il 10% delle somministrazioni effettuate, la penale potrà essere elevata ad € 60,00 per singolo episodio; la penale non si applica nel caso in cui il ritardo si verifichi nei primi 10 giorni del primo anno scolastico (fase di avvio dell'esecuzione del servizio).
11)	Consegna dei pasti	Capitolato tecnico: <i>ART. 28 - Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti</i>	In caso di mancata consegna dei pasti, sarà applicata una penale pari € 5,00 per ciascun pasto non consegnato; nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 5, la penale sarà elevata ad € 10,00 per ciascun pasto non consegnato; nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 10, nel corso del periodo di esecuzione del contratto -, la penale sarà elevata ad € 20,00 per ciascun pasto non consegnato.
12)	Prodotti per la pulizia	Capitolato tecnico: SEZIONE IX - SERVIZI DI PULIZIA	In caso di accertamento del mancato utilizzo di detergenti, stoviglie, ecc. conformi ai criteri ambientali minimi (CAM) per la ristorazione collettiva refettorio l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 40,00 per ciascun prodotto non conforme; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 80,00 per singolo prodotto non conforme.

N.	AMBITO DELLA PRESTAZIONE / SERVIZIO	LIVELLO MINIMO ATTESO / RIFERIMENTO	PENALE
13)	Temperatura dei pasti	Capitolato tecnico: <i>ART. 30 - Sporzionamento e distribuzione</i>	Per il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 50,00 forfettari; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte la penale, potrà essere elevata fino all'importo di € 500,00 forfettari.
14)	Autocontrollo alimentare controllo HACCP	Capitolato tecnico: <i>SEZIONE IV - DERRATE ALIMENTARI; SEZIONE VI - PRODUZIONE DEI PASTI; SEZIONE VIII - DISTRIBUZIONE DEI PASTI; ART. 38 - Autocontrollo alimentare (controllo HACCP).</i>	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione di un pasto o nel contenitore multiporzione per gli alimenti l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 80,00 forfettari riservandosi, in tal caso, di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del Concessionario di fornire un pasto sostitutivo.
15)	Autocontrollo alimentare controllo HACCP	Capitolato tecnico: <i>SEZIONE IV - DERRATE ALIMENTARI; SEZIONE VI - PRODUZIONE DEI PASTI; SEZIONE VIII - DISTRIBUZIONE DEI PASTI; ART. 38 - Autocontrollo alimentare (controllo HACCP).</i>	Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti accertate i centri di cottura, i singoli centri refezionali o i mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti e, in linea generale per il mancato rispetto del piano di autocontrollo l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 100,00 forfettari elevabile fino ad € 1.000,00 forfettari in relazione alla gravità della non conformità riscontrata

Le infrazioni, che comportino o meno l'applicazione di penalità, vengono contestate per iscritto alla ditta concessionaria mediante PEC. La ditta concessionaria ha facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette controdeduzioni non possano essere raccolte, a insindacabile giudizio dei responsabili degli Uffici preposti dell'Amministrazione contraente, che avranno richiesto l'applicazione della penale di cui trattasi, ovvero non vi sia risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, sarà quantificata l'entità economica della penale e applicata alla ditta concessionaria a decorrere dalla data di inizio dell'inadempimento.

L'Amministrazione contraente procederà alla "costituzione in mora" della ditta concessionaria, con richiesta di provvedere al pagamento di quanto dovuto, ovvero potranno avvalersi, a loro insindacabile scelta, della cauzione prestata, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Ove per effetto dell'applicazione delle penali e delle conseguenti compensazioni con la cauzione definitiva prestata dalla ditta concessionaria, l'importo garantito dovesse risultare inferiore al 50% del valore della cauzione originariamente prestata, la ditta concessionaria è tenuta a reintegrare tale cauzione fino all'originaria consistenza, a semplice richiesta da parte dell'Amministrazione

contraente entro i termini perentori da questa assegnati, a pena di risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c.

La richiesta e/o pagamento delle penali non esonera in nessun caso la ditta concessionaria dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

SEZIONE XI - PERSONALE

ART. 44 - Clausola Sociale

Ai sensi dell'art. 50 e dell'art. 100 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale, con particolare riferimento a quanto previsto, in materia di cambi di gestione dall'art. 226 del CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo" del 08/02/2018, Parte Speciale, Titolo X, Settore Ristorazione Collettiva.

Si prevede inoltre che su richiesta scritta delle rappresentanze sindacali o dei sindacati di categoria, l'appaltatore uscente, l'appaltatore entrante, l'Amministrazione contraente, con l'eventuale coinvolgimento della stazione appaltante, siano tenuti ad espletare, prima dell'avvio delle attività, un esame congiunto con i soggetti sindacali richiedenti al fine di garantire il rispetto della clausola sociale, la corretta applicazione contrattuale a tutela dei diritti e della retribuzione dei lavoratori e definire le modalità di ricorso al subappalto.

Ai fini del rispetto della clausola sociale di cui al presente punto, l'appaltatore entrante è tenuto a presentare, alle Amministrazioni contraenti, un progetto di assorbimento (i cui contenuti devono essere conformi a quanto previsto dalla Delibera ANAC n. 114 del 2019 contenente le Linee Guida n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali") atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

ART. 45 - Obblighi del Concessionario: lotta contro l'abuso, lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile

Per quanto riguarda il personale impiegato in mansioni che comportano un contatto diretto e regolare con i minori quali, ad esempio, gli addetti al servizio mensa presso i refettori, il Concessionario ha l'obbligo di comunicare all'Amministrazione Contraente i nominativi, i loro recapiti telefonici e, per ciascuno di essi, ha l'obbligo di inviare il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313. In caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale, il datore di lavoro è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fissata al comma 2 dell'art. 25-bis del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313.

ART. 46 - Elenco del personale e titoli professionali del personale

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dal Concessionario con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il numero del personale addetto al servizio dovrà garantire la costante e perfetta esecuzione dei servizi, per tutta la durata contrattuale.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del Concessionario, dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/ responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con le Amministrazioni contraenti, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle 8 alle 14;
- la responsabilità/ gestione tecnica;
- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio;

- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte delle Amministrazioni contraenti;
- la corretta esecuzione del processo di produzione dei pasti presso il centro di produzione pasti del Concessionario in termini di supervisione di tutte le attività di cucina, di supervisione sulle derrate utilizzate, in termini di rispetto delle grammature, degli ingredienti previsti per le singole preparazioni, della presenza/ assenza di allergeni, di supervisione nella preparazione delle diete speciali.

Oltre al personale addetto alle funzioni aziendali sopra richiamate, il Concessionario deve garantire la presenza di personale per il ricevimento delle merci, la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori quali, apparecchiatura, pulizia, sporzionamento presso i refettori, per le manutenzioni, ecc. in tutti i casi previsti.

Il Concessionario dovrà garantire la costante presenza di un **Responsabile del servizio**. In caso, di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento dell'attività, il Responsabile del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità. Per assenze brevi, comunque non superiori a 10 giorni lavorativi, il Concessionario individuerà un sostituto temporaneo e ne darà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente, pena l'applicazione della penale di cui all'*ART. 43 - Controlli e penali*. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Concessionario saranno rivolte al Responsabile del servizio del Concessionario si intendono come presentate direttamente al Concessionario.

La **responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio** dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale pluriennale maturata nel settore della ristorazione collettiva. La responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dal Concessionario dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.Lgs. 81/2008 e smi..

Il Concessionario dovrà garantire che il proprio personale operante nei centri refezionali e nelle cucine delle Amministrazioni contraenti impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004 e dalla Deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna N. 311 del 4/03/2019 "Aggiornamento, alla luce delle modifiche intervenute con L.R. n.14/2018 alla L.R. n. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi" (o norma equivalente, nel caso di attestati rilasciati in regioni diverse dall'Emilia-Romagna). Il Concessionario dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nella concessione.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il Concessionario dovrà fornire all'Amministrazione contraente l'elenco nominativo del personale impiegato nei centri refezionali dell'Amministrazione contraente, diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale e il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad un determinato centro refezionale, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

ART. 47 - Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla Legge regionale dell'Emilia- Romagna N. 11/2003 (come modificata dalla Legge regionale dell'Emilia- Romagna N.14/2018 e s.m.i.), dalla Determinazione della Direzione Sanità della Regione Emilia- Romagna N° 16963 del 29/12/2011 *“Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale”* e dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 3642 del 16/03/2018 *“Approvazione delle ‘Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine’* (o norme equivalenti nel caso di personale formato in regioni diverse dalla regione Emilia-Romagna). Ulteriori corsi di formazione possono riguardare i seguenti argomenti:

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio, compresi i lavoratori neoassunti, dovranno prevedere incontri specifici stabiliti dalla normativa vigente.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione contraente. L'avvio delle iniziative formative e informative, la modalità di svolgimento, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi formativi programmati durante il periodo di esecuzione del contratto dovranno essere comunicati dal Concessionario all'Amministrazione Contraente almeno 15 (quindici) giorni prima del loro svolgimento, in modo che l'Amministrazione contraente possa eventualmente farvi partecipare i propri incaricati.

Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali serviti.

Se richiesto dall'Amministrazione contraente, il Concessionario deve trasmettere l'elenco dei corsi frequentati dal personale impiegato nell'esecuzione del contratto. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 48 - Regole di comportamento

I dipendenti del Concessionario, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il Concessionario dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano;
- tenga un comportamento educato e irreprensibile nei confronti degli utenti e di tutti i soggetti appartenenti al loro ambito sociale abituale (alunni, genitori degli alunni, insegnanti e altro personale della scuola, ecc.);
- si astenga dall'uso di linguaggio volgare e da esternazioni di carattere discriminatorio che prendano a riferimento il credo religioso, la nazionalità, la provenienza geografica, l'orientamento sessuale, lo stato di salute, lo stile di vita, ecc. del bambino e della famiglia;
- eviti comportamenti lesivi della dignità degli utenti o assimilabili a maltrattamento o a coercizione psicologica o ad altro comportamento perseguibile, anche a norma del Codice Penale.

Il Concessionario sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

ART. 49 - Vestiario

Il Concessionario, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nella concessione per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata del contratto, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc. Il Concessionario dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Concessionario. Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Concessionario, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del Concessionario dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

ART. 50 - Codice di comportamento dipendenti e collaboratori

Il Concessionario dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione contraente intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54 c. 5 del medesimo Decreto, dal codice di comportamento adottato dall'Amministrazione Contraente e allegati al presente capitolato. Il Concessionario si impegna a trasmettere copia degli stessi ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 nonché al codice di comportamento dall'Amministrazione Contraente, e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

ART. 51 - Comportamenti non conformi

L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale operante presso i centri refezionali ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

ART. 52 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

SEZIONE XII - ONERI DELLE PARTI

ART. 53 - Oneri del Concessionario

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del Concessionario le seguenti attività:

- a) produzione di pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b) confezionamento;
- c) trasporto presso i refettori;
- d) pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, pentolame, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio;
- e) sporzionamento;
- f) apparecchiatura e preparazione dei refettori;
- g) distribuzione ai tavoli;
- h) sparcchiatura;
- i) pulizia dei refettori e dei locali di servizio dell'Amministrazione contraente;
- j) adozione di misure idonee a consentire all'Amministrazione Contraente la verifica della somministrazione degli alimenti - e le relative percentuali - richieste per ciascuna delle tipologie elencate al precedente *ART. 19 - Tipologia delle derrate alimentari* e nell'Allegato "Tabelle merceologiche", nonché la verifica della somministrazione dei prodotti eventualmente offerti in sede di gara;
- k) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, conformemente ai regolamenti adottati dai Comuni;

- l) manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio;
- m) reintegro delle stoviglie, utensileria, pentolame e tovagliato delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio, comprese cassette termiche;
- n) per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, il Concessionario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto;
- o) manutenzioni ordinarie dei refettori e dei locali di servizio, ivi compresi gli impianti, a norma degli artt. *ART. 12 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni* e *ART. 15 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria*;
- p) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, secondo quanto riportato agli artt. *ART. 12 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni* e *ART. 15 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria*;
- q) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
- r) segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Amministrazione contraente;
- s) predisposizione e aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'amministrazione contraente;
- t) eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente;
- u) tutti gli oneri riguardanti il centro di cottura nelle disponibilità del fornitore (manutenzione ordinaria e straordinaria, oneri tributari e fiscali, utenze, ecc. ...) sono a completo carico del medesimo che nulla avrà da pretendere dall'Amministrazione contraente.

In caso di acquisto di attrezzature in sostituzione o a completamento di quanto ceduto in comodato d'uso gratuito, queste dovranno rispondere alla normativa dettata dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettivi vigenti. In particolare, in caso di acquisto di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica. Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

ART. 54 - Oneri dell'Amministrazione contraente

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'Amministrazione contraente le seguenti attività:

- a) manutenzione straordinaria e adeguamento strutturale e impiantistico dei locali consegnati, qualora il Concessionario non ritenga di potervi procedere, anche in ragione di autorizzazioni e/o certificazione di legge dei lavori da eseguire e degli impianti da sostituire/ adeguare che debbano essere rilasciate al proprietario dell'immobile, fatto salvo quanto disposto al precedente art. 31 “Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature”);

- b) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione contraente, utilizzate nel servizio, anche per esigenze intervenute nel corso del contratto, fatto salvo quanto disposto al precedente ART. 12 - *Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni*;
- c) oneri per utenze idriche, elettriche, del gas, telefoniche trasmissione dati, smaltimento dei rifiuti dei refettori.

SEZIONE XIII - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 55 - Disposizioni in materia di sicurezza

La ditta concessionaria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. ed integrazioni, pertanto:

- opera nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione;
- coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i propri lavoratori, informandosi dall'Amministrazione contraente, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva;
- forma ed informa tutto il personale sui rischi specifici dell'attività per lavoratori e preposti;
- forma il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso e prevenzione incendi, fornendo all'Amministrazione contraente e documentazione attestante l'avvenuta formazione;
- fornisce al proprio personale: apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro; idoneo vestiario di lavoro, compresi guanti, mascherine, sopravvesti, idoneo copricapo ecc; i necessari dispositivi di protezione.

ART. 56 - Oneri a carico dell'Amministrazione contraente

La gara è finanziata con mezzi propri dell'Amministrazione contraente.

Sono a carico dell'Amministrazione contraente tutti gli oneri indicati nell'Allegato 1 e, a titolo indicativo, si menzionano i seguenti:

- a. verifica delle iscrizioni e dei requisiti di accesso; iscrizioni di utenti agevolati ed esenti;
- b. la determinazione delle tariffe dell'utenza e delle eventuali agevolazioni o esenzioni;
- c. la comunicazione della data di inizio e di fine del servizio e del numero degli iscritti;
- d. la definizione del canone concessorio nella misura specificata nell'allegato 1;

ART. 57 - Oneri a carico della ditta concessionaria

Sono a carico della ditta concessionaria tutti gli oneri indicati nel presente capitolato e, a titolo indicativo, si menzionano i seguenti:

- a. l'attivazione di punti di ricarica per il versamento delle quote dovute dalle famiglie;
- b. la comunicazione delle modalità di acquisto e rimborso alle famiglie in accordo con l'Amministrazione contraente e l'Istituto scolastico;
- c. la certificazione, a fine anno scolastico, qualora richiesto, dei pagamenti effettuati dagli utenti per il servizio di refezione scolastica ai sensi delle modifiche apportate al TUIR dalla L.107/15 e dalla L. 208/2015.

ART. 58 - White list

Ai sensi dell'art. 1, comma 53, della Legge 190/2012, le prestazioni di cui al presente capitolato rientrano tra quelle elencate nella lettera i-ter) del predetto comma. Pertanto gli operatori economici

devono possedere, a pena di esclusione, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede, oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

ART. 59 - Protocollo di legalità

La presente concessione è soggetta alle disposizioni contenute nel "Protocollo di intesa per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti e concessione di lavori pubblici" sottoscritto dai singoli Enti con la Prefettura di Reggio Emilia e nel successivo addendum anch'esso sottoscritto tra i comuni e la Prefettura di Reggio Emilia.

Il protocollo di legalità e l'addendum sono allegati al presente capitolato.

ART. 60 - Fatturazione e pagamenti.

La dovrà emettere quotidianamente la bolla di consegna riportante l'ora di consegna, il nome della struttura destinataria, il numero dei pasti distribuiti per le singole voci (pasti adulti e pasti bambini). Con cadenza mensile la ditta concessionaria emetterà le fatture relative alle quote di contribuzione che l'Amministrazione contraente assume a proprio carico, ovvero:

- l'integrazione della tariffa del costo dei pasti degli alunni che hanno diritto alla riduzione o all'esenzione;
- il prezzo dei pasti degli insegnanti o degli adulti autorizzati;

Le fatture - se cumulative di più consegne - dovranno riportare: il numero delle bolle di riferimento, il prezzo unitario stabilito, l'aliquota IVA applicata, la distinzione tra alunni e personale docente e il plesso scolastico.

La fatturazione va emessa a fine di ogni mese in formato elettronico secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. n. 55 del 3 aprile 2016 in formato elettronico per l'Amministrazione contraente; qualora il documento non risultasse corretto o mancante di specifiche voci potrà essere rifiutato. Si informa altresì che le amministrazioni rientrano nel regime di cui all'art. 1, comma 629 lettera b) della legge 23 dicembre 2014 n. 190 (Split Payment). Nella fattura dovrà essere obbligatoriamente inserita l'annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI" così come disposto dall'art. 2 del Decreto del Ministro dell'Economia e delle finanze del 23/01/2015. L'Amministrazione contraente provvederà al pagamento della sola base imponibile al netto di eventuali note di credito, provvedendo successivamente al versamento dell'Iva esposta in fattura. I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento, previo accertamento da parte dei responsabili comunali della prestazione effettuata. I termini di pagamento sono sospesi per il tempo necessario all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) di cui all'art. 2 del D.L. 210/2002 convertito nella L. 266/2002 e a verificare l'obbligo di pagamento delle somme iscritte a ruolo ex-art. 48 bis del D.P.R.602/1973 qualora previsto. In caso di fatture incomplete, e nel caso in cui il Responsabile del Settore competente riscontri elementi o circostanze che impediscono la liquidazione della fattura, si provvederà a darne comunicazione formale alla ditta concessionaria; la comunicazione sospende i termini di pagamento fino a quando non vengano rimossi gli elementi o le circostanze sollevate.

Con i corrispettivi indicati nelle fatture, il concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

ART. 61 - Assicurazione

La ditta concessionaria risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione dello svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione contraente e da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata in relazione all'esecuzione della concessione.

La ditta concessionaria è pertanto tenuta a stipulare o dimostrare di avere in corso di validità idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (RCT) comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO).

La descrizione del rischio assicurato dal suindicato contratto dovrà recare espresso riferimento alla copertura dei rischi derivanti dall'esecuzione della concessione descritto nel presente capitolato tecnico, con tutte le attività e servizi che ne formano parte e comprese le attività complementari e accessorie rispetto a quelle principali e prevalenti, nessuna esclusa.

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

- **Euro 7.500.000,00** per sinistro, con i limiti di:
 - o **Euro 5.000.000,00** per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
 - o **Euro 2.500.000,00** per danni a cose.

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

relativamente alla garanzia RCT:

- a) l'estensione del novero dei terzi a:
 - titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
 - professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
 - stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione;
- b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;
- c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto della concessione;
- d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta concessionaria, compresa la responsabilità civile personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera la ditta concessionaria si avvalga nell'esercizio delle attività oggetto della concessione;
- f) l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà della ditta concessionaria - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
- g) l'estensione ai danni a cose trovatisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- h) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia alla ditta concessionaria o a persone di cui la stessa debba rispondere;
- i) l'estensione ai danni alle cose di terzi di cui la ditta concessionaria debba rispondere ai sensi degli artt. 1783, 1784, 1785 bis e 1786 del C.C.;

- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

relativamente alla garanzia RCO:

- k) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- l) l'estensione alle malattie professionali.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dall'Amministrazione contraente in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata della concessione.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, la ditta concessionaria si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico della ditta concessionaria, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di insufficienza dell'assicurazione, la cui stipula non esonera la stessa ditta concessionaria dalle responsabilità su di essa incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

ART. 62 - Garanzia definitiva

L'Aggiudicatario è tenuto a prestare una garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art.93 cc.2 e 3 del D.Lgs 50/2016, valevole per l'intera durata del contratto ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente committente e dovrà essere prodotta in conformità agli Schemi Tipo emanati dal Mise con D.M. n.31 del 19/01/2018.

Per tutte le condizioni e modalità si fa espresso rinvio a quanto previsto all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 ed al contratto.

Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione Contraente.

ART. 63 - Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa

Il Concessionario si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche e si impegna altresì a dare immediata comunicazione di eventuali variazioni. Le fatture, pertanto, dovranno riportare il numero di conto corrente postale o bancario dedicato sul quale dovranno essere accreditate le somme. Qualsiasi variazione apportata a tale conto corrente dovrà essere comunicata entro 7 giorni all'Ufficio ragioneria dell'Amministrazione Contraente, specificando i dati identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad

operare su di esso. Si richiamano le clausole risolutorie e le sanzioni previste dalla Legge n. 136/2010 e successive modificazioni.

In caso di transazioni eseguite senza avvalersi di conti correnti bancari o postali il contratto si intenderà risolto. Il Concessionario si impegna ad inserire in tutti i contratti di qualsiasi natura che dovesse stipulare per dare esecuzione alle obbligazioni assunte con il presente capitolato, una clausola che imponga la tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dai rispettivi rapporti contrattuali.

ART. 64 - Cessione e subconcessione

È vietata alla ditta concessionaria, pena la rescissione dei contratti e l'incameramento della cauzione, la cessione del contratto.

L'affidamento in subconcessione è ammesso ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. La prevalente esecuzione del contratto è riservata al concessionario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera. E' ammessa la subconcessione per i servizi accessori al servizio principale quali: pulizie e trasporto.

ART. 65 - Risoluzione dei contratti

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione contraente avrà diritto, nel modo e nelle forme di legge, alla risoluzione dei contratti anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni:

- dopo due contestazioni scritte a cui la ditta concessionaria non fornisca adeguate giustificazioni;
- abbandono della concessione;
- quando la ditta concessionaria si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;
- in caso di esito negativo dei controlli di cui all'art. 16;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente, per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata ed ogni altro fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta concessionaria incorrerà nella perdita della cauzione che resterà incamerata dall'Amministrazione Contraente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

L'eventuale soppressione completa o parziale dei servizi oggetto della concessione potrà essere causa di risoluzione anticipata, anche parziale, dei contratti senza oneri per l'Amministrazione contraente.

Si applica in ogni caso l'art. 176 del medesimo decreto.

Il recesso verrà inoltre esercitato nel caso previsto dall'art. 92, comma 4 del D.lgs 159/2011.

Al contratto che l'Amministrazione contraente stipulerà con la ditta concessionaria si applica la clausola automatica di recesso ex art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012 n. 95 convertito con modificazioni dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135, previo atto del Responsabile.

ART. 66 - Osservanza delle disposizioni di legge

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta concessionaria avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione (a titolo esemplificativo quanto attiene al protocollo HACCP).

ART. 67 - Trattamento dei dati personali

Al momento della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), la Ditta aggiudicataria verrà nominata Responsabile del trattamento da parte del Titolare del trattamento delle singole Amministrazioni, per i dati personali e sensibili raccolti e trasmessi alla ditta.

Il Responsabile del trattamento ha il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare. La nomina del Responsabile del trattamento è disciplinata da un atto giuridico valido per tutta la durata del contratto che lo vincoli al Titolare disciplinando la durata, la natura, la finalità, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del Titolare del trattamento.

Invece i dati inerenti la presente gara, il cui conferimento è necessario per l'espletamento delle procedure, verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla medesima e trattati mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati gli operatori dal titolare individuati quali incaricati del trattamento oltre a altri soggetti, come i membri della stazione appaltante provinciale o i membri della commissione giudicatrice, cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati ai fini dell'affidamento ed esecuzione del contratto.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati.

Con la presentazione della domanda di partecipazione sottoscritta, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

ART. 68 - Stipula dei contratti e spese contrattuali

L'Amministrazione contraente stipulerà il contratto di concessione nel rispetto della normativa vigente.

Ogni amministrazione stipulerà con il concessionario un proprio contratto.

I contratti verranno stipulati nella forma dell'atto pubblico amministrativo redatto in modalità elettronica e rogati dai Segretari Generali degli Enti (da notaio per CavriagoServizi).

Le spese di stipula sono stimate nella seguente maniera:

- Lotto 1 – Comune di Bibbiano: € 3.000,00
- Lotto 2 – Comune di Montecchio Emilia: € 3.000,00
- Lotto 3 – Comune di Sant'Ilario d'Enza: € 3.500,00
- Lotto 4 – Azienda Speciale del Comune di Cavriago "CavriagoServizi": € 3.000,00

Tutti gli oneri e le spese, imposte, tasse e quant'altro occorre per dare corso legale alla concessione, comprese le spese contrattuali derivanti dalla sottoscrizione e registrazione del relativo contratto (diritti di segreteria, diritti di registrazione, ecc...) sono a carico del Concessionario.

ART. 69 - Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione dei contratti sarà competente il Foro di Reggio Emilia.

ART. 70 - Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si farà riferimento alla normativa vigente in materia, particolarmente il Decreto Ministeriale "Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare" del 25.07.2011 pubblicato in G.U. settembre 2011 n.220.

Nulla dovrà essere chiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative in materia.

Nulla dovrà essere chiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione di nuove normative in materia.

Il presente capitolato ha validità anche in regime di aggiudicazione provvisoria del servizio.

ALLEGATI:

- A) SCHEDA LOTTO
- B) TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI
UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI
- C) MENU'
- D) DUVRI
- E) PLANIMETRIA DEI REFETTORI
- F) CODICE DI COMPORTAMENTO
- G) PROTOCOLLO DI LEGALITÀ E ADDENDUM