



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

CAPITOLATO D'ONERI

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CENTO PER NOVE ANNI SCOLASTICI A DECORRERE DALL'A. S. 2022/2023

CIG 9407144CCC

Premessa:

nel presente capitolato, le parti contraenti verranno d'ora in poi denominate, per brevità, come segue:

Comune di Cento: Ente concedente

Affidatario della presente concessione: Concessionario/Impresa

ARTICOLO 1 - SERVIZI OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il Comune di Cento intende affidare in concessione ad operatore economico, ai sensi del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 il servizio di refezione scolastica destinato agli alunni e al personale avente diritto al pasto ai sensi di legge, nella scuola statale dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e delle altre categorie di utilizzatori individuate dal vigente regolamento comunale nonché agli utenti ed al personale educatore avente diritto dei CE (Centri Estivi).

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate:

- alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile di cui al D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- ai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari);
- ai criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al DM 18 Dicembre 2017 del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'operatore economico aggiudicatario utilizzerà per la produzione dei pasti il centro di cottura di proprietà del Comune di Cento situato in Cento, via dei Tigli n. 2.

La concessione del servizio di refezione scolastica prevede a carico dell'impresa tutte le attività per la realizzazione del servizio, indicativamente sintetizzate:

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto nel centro di cottura comunale, nei terminali di cucina e nei refettori delle scuole del territorio secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- l'acquisizione e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e delle linee strategiche regionali per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna e delle linee guida per l'elaborazione e valutazione dei dietetici e dei menu nella ristorazione



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

scolastica previsti dalla Regione Emilia Romagna e dalla Azienda USL di Ferrara, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi ;

- la preparazione, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti nel centro di produzione pasti sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione in monoporzione dei pasti dietetici e speciali nel centro di produzione pasti sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente;
- la veicolazione dei pasti destinati ai refettori delle scuole con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori ;
- il ricevimento dei contenitori nei refettori, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie sporche, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori ;
- il ritiro dei contenitori dai refettori e la loro veicolazione al centro di produzione pasti ;
- la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nel centro di produzione pasti e nei locali di porzionamento, nonché la pulizia del centro di produzione pasti, dei terminali di cucina, dei refettori e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina, ecc.);
- l'acquisto, la fornitura e la tenuta in buono stato di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviette monouso per l'asciugatura delle mani e *dispenser* con sapone liquido per i servizi igienici adiacenti ai refettori;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti e dei terminali di cucina, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc.) con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione (centro di produzione pasti, locale di porzionamento, refettori, ecc.) diventerà di proprietà comunale al termine della concessione ;
- la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili, suppellettili, ecc.) con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione (centro di produzione pasti, locale di porzionamento, refettori, ecc.) diventerà di proprietà comunale al termine della concessione ;
- la fornitura e la distribuzione delle merende e delle colazioni/merende mattutine ove previsto ;
- la fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es. gite scolastiche o visite didattiche), di cestini con pranzo al sacco sia per la refezione in generale sia per le diete speciali, in confezioni idonee che l'impresa metterà a disposizione in alternativa al pasto consumato presso i refettori; l'impresa dovrà fornire anche tutto l'occorrente per usufruire del pasto in gita es: sacchi del pattume dove riporre i rifiuti, bicchieri di plastica, posate ad



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

uso degli insegnanti, ecc. ;

- fornitura all'occorrenza e se richiesta di bevande calde o fredde (a seconda della stagione) e prodotti salati e dolci (es. *cracker*, biscotti, torta salata, torta margherita, ecc.) per manifestazioni sportive o culturali a cui partecipano gli alunni che frequentano le scuole del territorio) ;
- la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani ;
- il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio ;
- gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria così come previsto nel presente capitolato ;
- le operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di refezione scolastica ;
- la gestione di tutte le attività amministrative connesse con il servizio ivi compresi i rapporti con l'utenza. A titolo esemplificativo si prevede: l'acquisizione delle domande di iscrizione al servizio direttamente dalle famiglie, possibilmente in formato *on line*, con possibilità di accesso per le famiglie anche dal sito del Comune di Cento; l'acquisizione delle domande di tariffa agevolata attraverso l'ISEE, come da deliberazione annuale della Giunta Comunale¹; il controllo sulle dichiarazioni sostitutive presentate ai sensi del DPR 445/2000 nella misura di almeno il 5% dei richiedenti prestazioni agevolate; i rapporti con l'utenza relativamente all'esecuzione del servizio (richieste di diete, variazioni menu, reclami, ecc.); il trasferimento dei dati ad INPS per la banca dati sulle prestazioni agevolate. Per tale attività il concessionario si dovrà dotare di un ufficio aperto al pubblico tutte le mattine e con almeno due aperture in orario pomeridiano nelle giornate di martedì e giovedì con orari da definire tendenti ad agevolare l'utenza e dovrà, consentire lo svolgimento delle pratiche amministrative anche tramite strumenti telematici ed assicurarne la fruibilità anche attraverso dispositivi mobili e inoltre, in quanto gestore di pubblico servizio, dovrà mettere a disposizione dell'utenza i servizi di pagamento tramite pagoPA, e offrire, in parallelo a tali servizi, anche altri servizi di pagamento non integrati con pagoPA;
- la partecipazione all'organizzazione dei progetti di educazione alimentare promossi dal Comune di Cento presso l'aula didattica del Centro Cottura coinvolgendo, senza oneri per l'amministrazione, le Istituzioni Scolastiche del territorio secondo l'annuale programmazione concertata con l'Amministrazione Comunale.

Le attività oggetto della presente concessione possono essere suddivise in tre macro aree:

1) Servizio principale (produzione pasti e tutte le attività annesse, esempio approvvigionamenti e gestione centro di cottura,...) CPV 55300000-3: 77%

2) trasporto pasti CPV 60180000-3 : incidenza sui costi 5%

1 Il Concessionario dovrà acquisire il valore ISEE del nucleo familiare per gli utenti che richiedono l'applicazione della tariffa agevolata al momento dell'iscrizione ed entro il 31 gennaio di ciascun anno qualora gli utenti intendano mantenere tale tariffa agevolata. Si evidenzia che per un'analisi delle modalità di applicazione delle tariffe all'utenza il concessionario dovrà fare riferimento al vigente Regolamento del Servizio Mensa del Comune di Cento ed alla deliberazione annuale della Giunta Comunale relativa alla definizione delle tariffe del servizio di mensa scolastica.



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

3) Distribuzione pasti ed attività connesse CPV 55300000-3: incidenza sui costi 18%

ARTICOLO 2 - PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA, DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE

La concessione del servizio refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del territorio comunale avrà una durata di 9 (nove) anni scolastici consecutivi a decorrere dall'inizio dall'a.s. 2022/2023 e fino al 31/08/2031. Nel caso in cui, al termine del contratto, per oggettivi ritardi nella conclusione della nuova gara, il Comune di Cento potrà prorogare l'affidamento con specifico provvedimento oltre il 31/08/2031 per un periodo massimo di mesi quattro. A tale fine il Concessionario è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento e comunque per un periodo non superiore a quattro mesi dalla scadenza.

Per i servizi oggetto della concessione sarà riconosciuto al concessionario il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto somministrato all'utenza, commisurato alle presenze effettive registrate in mensa. I Servizi Scolastici ed Educativi effettueranno verifiche a campione sia sulla correttezza di tali registrazioni nonché sulla corrispondenza tra quanto fatturato e il numero di pasti registrati. Il prezzo unitario a base di gara di un pasto è pari a € 6,975 IVA esclusa (€ 7,00, inclusi oneri della sicurezza (€ 0,025) + Iva). Tale importo è soggetto a ribasso.

Il prezzo unitario a base di gara per ogni pasto moltiplicato per le previste presenze di adulti e bambini forma l'importo complessivo contrattuale presunto. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'importo complessivo presunto della concessione che è pari ad **€ 20.512.000,00** (Euro ventimilionicinquecentododicimila/00) IVA esclusa ed è così determinato:

- a)** servizi oggetto della concessione di cui all'art. 1, del Capitolato d'oneri per numero nove anni scolastici a decorrere dall'inizio dell'anno scolastico 2022/2023 di **€ 16.321.500,00** (Euro sedicimilioneicentoventunomilacinquecento/00) per complessivi n. 2.340.000 pasti presunti;
- b) eventuale** ampliamento per un importo di **€ 3.276.000,00** (Euro tremilioniduecentosettantaseimila/00);
- c)** proroga tecnica di quattro mesi per un importo di **€ 856.000,00** (Euro ottocentocinquantaseimila/00);
- d)** oneri della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso d'asta per un importo pari ad **€ 58.500,00** (Euro cinquantottomilacinquecento/00).

L'importo comprende il costo del personale impiegato pari ad **€ 6.528.600,00** + IVA la fornitura del materiale e della dotazione strumentale necessari per lo svolgimento del servizio, nonché ogni altro onere inerente l'attività oggetto della concessione, ivi inclusi i costi di formazione del personale.

Per i dettagli relativi al personale, si rimanda all'**allegato A)** del presente Capitolato d'oneri.

Si allegano inoltre:



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

- Schema del PIANO ECONOMICO FINANZIARIO del Servizio **allegato B)**;
- DUVRI (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI) **allegato C)**.

Si precisa che i prezzi e il costo del personale non tengono conto delle disposizioni per l'attuazione di un eventuale piano per il contenimento del contagio da Covid-19. Nel caso in cui fosse necessario attuare un piano di contenimento del contagio con adeguamento dell'organizzazione del servizio l'Amministrazione Comunale riconoscerà, per ciascun pasto somministrato in vigenza del piano, l'importo aggiuntivo per ciascun pasto determinato in € 0,30, iva esclusa.

ARTICOLO 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola statale dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dal personale avente diritto al pasto gratuito nelle scuole statali, dai bambini frequentanti i Centri Estivi e gli educatori di tale servizio.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto gratuito, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali del personale della scuola, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Possono inoltre fruire del pasto anche le categorie di utenza individuate dal vigente regolamento comunale del servizio e da eventuali affidamenti di servizi da parte dell'amministrazione.

ARTICOLO 4 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

La dimensione presumibile complessiva dell'utenza nell'intera durata contrattuale è stimata in 2.340.000,00 pasti.

Il numero dei pasti medi giornalieri per ogni tipologia di utenza è il seguente:

scuola dell'infanzia:	496
scuola primaria:	839
scuola secondaria di I grado:	34.

A mero titolo informativo il numero annuale medio dei pasti prodotti e somministrati negli ultimi tre anni scolastici pieni è il seguente:

tipologia scuola	Studenti	Docenti
Scuola dell'infanzia	87474	6914
Scuola primaria	138918	7945
Scuola secondaria di primo grado	15348	1010
Centri Estivi	2162	229

I dati sopra riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il contratto di concessione per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura quale contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità,



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

al fine di fornire ai cittadini per il periodo individuato il numero dei pasti agli studenti aventi diritto ed ai relativi docenti che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti.

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili, pertanto, di variazioni in aumento e/o diminuzione in conseguenza di diversi fattori quali ad esempio: l'andamento della popolazione scolastica connessa all'evoluzione demografica; il numero di rientri programmati dalle Istituzioni Scolastiche del territorio con riferimento all'offerta formativa, ecc..

Il concessionario, qualora sia necessario, è tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati, agli stessi patti e condizioni del contratto originario.

L'avvio del servizio di ristorazione scolastica dovrà essere concertato ogni anno scolastico con le Istituzioni Scolastiche secondo il calendario scolastico regionale e quello delle singole

Istituzioni scolastiche. Per quanto riguarda i CE (Centri Estivi) il calendario sarà definito dal Comune di Cento in periodi successivi al termine delle lezioni delle scuole dell'infanzia e primarie e prima dell'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo.

ARTICOLO 5 - UBICAZIONE DEI TERMINALI DI CUCINA E DEI REFETTORI

I terminali di cucina sono ubicati secondo il seguente schema:

ISTITUTO COMPRENSIVO "IL GUERCINO": SEDE AMMINISTRATIVA IN CENTO, VIA D. ALIGHIERI, 6			
SCUOLE DELL'INFANZIA	PACINOTTI	VIA PACINOTTI, 9	CENTO
	DANTE ALIGHIERI	VIA DANTE ALIGHIERI, 1	CENTO
PRIMARIE	GUERCINO	VIA D. ALIGHIERI, 6	CENTO
	G. CARDUCCI	VIA GENNARI, 112	CENTO
SECONDARIA DI 1° GRADO	"IL GUERCINO"	VIA D. ALIGHIERI, 6	CENTO
ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI PASCOLI": SEDE AMMINISTRATIVA IN CENTO, VIA PRATO FIORITO 78			
SCUOLE DELL'INFANZIA	GIOVANNINA	VIA GIOVANNINA, 57/A	CENTO
	PENZALE	VIA PENZALE, 27/1	CENTO
	LE NUVOLE	VIA SANTA LIBERATA 3	CENTO
PRIMARIE	PENZALE	VIA PRATO FIORITO 78	CENTO
	PASCOLI	PIAZZALE DELLA ROCCA, 5	CENTO
ISTITUTO COMPRENSIVO "FERRUCCIO LAMBORGHINI": SEDE AMMINISTRATIVA IN			



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

CENTO, FRAZ. RENAZZO, VIA RENAZZO, 66			
SCUOLE DELL'INFANZIA	BEVILACQUA	VIA RIGA, 1165	BEVILACQUA
PRIMARIE	RENAZZO	VIA RENAZZO	RENAZZO
	BEVILACQUA	VIA LAMBORGHINI, 409	BEVILACQUA
SECONDARIA DI 1° GRADO	RENAZZO	VIA RENAZZO, 66	RENAZZO
IV ISTITUTO COMPRENSIVO: SEDE AMMINISTRATIVA IN CENTO, FRAZ. RENO CENTESE VIA SALVI 15			
SCUOLE DELL'INFANZIA	DODICI MORELLI	VIA GALLERANI 10/1	XII MORELLI
	RENO CENTESE	VIA SALVI, 5/a	RENO CENTESE
	CORPORENO	VIA PEDAGNA 5/A	CORPORENO
	CASUMARO	VIA LEONIDA PAVANI 2	CASUMARO
PRIMARIE	DON LORENZO MILANI	VIA PEDAGNA 5/A	CORPORENO

Il concessionario si impegna, comunque, qualora nel corso della concessione interverranno delle modificazioni, ad allestire, nello stesso plesso o in diverso plesso nuovi refettori e/o terminali di cucina senza oneri aggiuntivi a carico del Comune di Cento. Il concessionario si impegna altresì a somministrare i pasti nei locali che verranno individuati di concerto tra l'Amministrazione Comunale e le dirigenze scolastiche.

Inoltre il concessionario si impegna, nel caso di specifiche e motivate necessità delle Istituzioni Scolastiche, a garantire, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale, nel rispetto della normativa vigente, che la somministrazione dei pasti nelle scuole avvenga anche in altri spazi identificati, come le aule didattiche, qualora non vi sia la disponibilità dei refettori, nel rispetto delle disposizioni sanitarie, sentito il parere del competente Servizio dell'Azienda USL.

A mero titolo informativo le planimetrie del centro di cottura e dei terminali di cucina con l'elenco delle attrezzature presenti nel centro di cottura sono allegate al presente capitolato d'onere (Allegato D).

ARTICOLO 6 – ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'Amministrazione Comunale affida al concessionario oltre alla produzione ed alla somministrazione dei pasti anche le attività di educazione alimentare attuando in tal modo una corretta politica alimentare non solo durante la permanenza a scuola, ma anche nell'intento di portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare. Per questo il concessionario deve organizzare dei progetti da realizzarsi presso le istituzioni scolastiche Statali del territorio che saranno inclusi nell'offerta didattica comunale alle scuole stesse. I progetti dovranno essere tendere ai seguenti obiettivi:

- favorire l'acquisizione di corrette abitudini alimentari ed igienico-sanitarie;
- favorire l'acquisizione di norme di un corretto comportamento sociale;



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

- favorire l'approccio alla sostenibilità ambientale del servizio;
- favorire la conoscenza delle proprietà nutrizionali e dei vari alimenti;
- rendere consapevoli i genitori dell'importanza di una sana alimentazione;
- ricercare l'effetto a cascata sulle abitudini alimentari in famiglia degli alunni;
- educare bambini, insegnanti, genitori ad un consumo sano e sostenibile.

ARTICOLO 7 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO, MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL SERVIZIO – RAPPORTI CON I CITTADINI

Gli *standard* di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale (allegati E, F, G e H), le linee strategiche regionali per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna e delle linee guida per l'elaborazione e valutazione dei dietetici e dei menu nella ristorazione scolastica previsti dalla Regione Emilia Romagna e dalla Azienda USL di Ferrara, e quelli dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione. Tali *standard* sono da considerarsi minimi. Essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune di Cento.

Nella fase di attuazione della concessione del servizio, sulla base di quanto appositamente previsto nel presente capitolato, agli utenti del servizio, ai loro familiari ed alle Istituzioni Scolastiche, all'Azienda USL, ciascuno per quanto di rispettiva competenza, devono essere riconosciuti strumenti di partecipazione anche sulla base del vigente regolamento del servizio adottato dall'Amministrazione Comunale.

Allo scopo di promuovere l'accessibilità ai servizi e una costante attività di promozione e di valutazione della qualità, l'Amministrazione Comunale, anche di concerto con le Istituzioni Scolastiche, effettua attività di monitoraggio (mediante apposite griglie di osservazione e/o questionari, e/o moduli di raccolta dati e informazioni) sull'accessibilità e sull'adeguatezza dei servizi.

L'Amministrazione Comunale può promuovere, anche con il concorso di rappresentanti di organizzazioni civiche, dei Comitati dei genitori, del Comitato e delle Commissioni mensa, delle Istituzioni Scolastiche, sopralluoghi o ispezioni congiunte per rilevare lo stato dei servizi.

Il Concessionario deve dotarsi inoltre, entro tre mesi dall'avvio del servizio, della Carta dei Servizi. La carta dei servizi è il documento con il quale ogni Ente erogatore di servizi assume una serie di impegni nei confronti della propria utenza riguardo i propri servizi, le modalità di erogazione di questi servizi, gli *standard* di qualità e informa l'utente sulle modalità di tutela previste. L'introduzione della carta dei servizi come strumento di tutela per i cittadini è intervenuto con la Direttiva del presidente del Consiglio dei ministri del 27 gennaio 1994 "*Principi- sull'erogazione dei servizi pubblici*". La carta dei servizi deve esplicitare, prendendo a riferimento anche quanto indicato nel capitolato della concessione e nell'offerta del servizio, almeno i seguenti elementi:

- indicazione e definizione degli *standard* e della qualità del servizio;
- semplificazione delle procedure anche tramite l'informatizzazione;
- costruzione degli elementi che strutturano il pacchetto disservizi all'utenza;
- promozione del servizio e informazione sulle modalità di verifica del rispetto degli



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

standard del servizio;

- predisposizione di procedure di ascolto e di *customer satisfaction* di semplice comprensione e di facile utilizzazione;
- esplicitazione del diritto alla tutela esercitabile in caso di disservizio mediante lo strumento del reclamo.

ARTICOLO 8 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE DI RIFERIMENTO

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CE n. 852 del 29 aprile 2004 "Regolamento del parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", alla normativa nazionale vigente in materia, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato e dai pertinenti CAM, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

ARTICOLO 9 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI ED ALLETABELLE DIETETICHE

L'impresa deve fornire generi alimentari di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e nel rispetto dei CAM, delle caratteristiche previste dal presente Capitolato (allegato B) e dalle tabelle dietetiche dell'Azienda USL di Ferrara su indicazione delle Linee Guida Regionali.

I menu dovranno essere predisposti dal concessionario e concertati con l'Amministrazione Comunale e approvati dal competente servizio dell'Azienda USL di Ferrara. I menu potranno essere aggiornati almeno annualmente anche sentito il parere del comitato mensa.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non sono ammesse etichettature non conformi al dettato di legge, incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili, a richiesta, al Comune di Cento, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. L'impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune di Cento, se richieste, le schede tecniche dei prodotti stessi. L'impresa deve attenersi a precisi *standard* qualitativi e merceologici e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari forniti dall'impresa devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche dell'Azienda USL di Ferrara nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Qualora l'impresa intendesse proporre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta al Comune di Cento e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle tabelle dietetiche.



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

ARTICOLO 10 – REQUISITI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti devono rispettare quanto previsto dai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) in sintesi:

- **Frutta, ortaggi, legumi e cereali** (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta): devono essere biologici per almeno il 50% e di stagione secondo il calendario di stagionalità.

La frutta esotica (es. ananas, banane) deve essere biologica o provenire dal commercio equo e solidale.

Non è ammesso l'impiego di ortofrutta di quarta gamma e quinta gamma.

I prodotti devono essere stagionali nel rispetto del "calendario della stagionalità", emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- **Uova** (anche pastorizzate liquide o con guscio): devono essere 100% biologiche;

- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del "*Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia*" 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 suina:** biologica per almeno il 10% in peso 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" (Certificazione CREnBA) e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

- **Carne avicola (pollo, tacchino):** biologica per almeno il 20% in peso; il restante 80% deve essere reso, 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. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal concessionario.



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

• **Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi e crostacei):** 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>), per l'elenco delle specie ammesse si rinvia a quanto specificato alla lettera C), par. a), punto 1 dei CAM. 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 e in particolare, il "pesce azzurro" (solo fresco) ad es., le alici (*Engraulis encrasicolus*), la Sardina (*Sardina pilchardus*), la Sarda (*Sarda*), il cefalo (*Mugil cephalus*). Il pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, se somministrato, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere 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 nei paesi dell'Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né pre-fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal concessionario.

• **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso 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 (anche in polvere per asili nido), yogurt:** biologici;

• **Olio/ Olio extravergine di oliva:** l'olio extravergine di oliva (da usare sia per condimenti e che per cottura) deve essere per almeno il 40% biologico. Possono essere utilizzati altri oli vegetali purché 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. L'olio di girasole può essere usato nelle frittiture (nei casi eccezionali in cui potrebbero venire richieste) solo se idoneo a detto uso alimentare e se in possesso delle certificazioni sopra citate per gli oli vegetali.

• **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

• **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici; nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

• **Omogeneizzati carne e frutta (per gli asili nido):** biologici.

• **Marmellate, confetture:** biologiche.

• **Tavolette di Cioccolato:** Commercio equo e solidale.

• **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi alle normative vigenti, fatti salvi i pranzi al sacco.

Sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia in caso di interruzione o non potabilità dell'acqua della rete idrica locale documentata.

Ulteriori caratteristiche dei prodotti alimentari sono descritte nell'allegato E (specifiche derrate alimentari del presente Capitolato).



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

ARTICOLO 11 – MENU

I menu devono essere articolati su cinque settimane con periodicità stagionale (menu invernale e menu estivo) concertati con i Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Cento ed approvati dal competente servizio dell'Azienda USL di Ferrara. Si allega menù in essere per le scuole del territorio (Allegati I1, I2, I3, I4)

Le date di inizio e di fine dei menu possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni dei menù approvati nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ritardo nella consegna dei prodotti;
- non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Della variazione dovrà essere data tempestiva comunicazione al Comune di Cento, Servizi Scolastici ed Educativi secondo le modalità dallo stesso comunicate. In tali casi, il concessionario deve comunque garantire almeno un pasto freddo.

Il concessionario deve predisporre un menù base per i ragazzi della scuola primaria, all'interno del quale devono essere previste delle variazioni per le scuole dell'infanzia e per le scuole secondarie di primo grado che tengano conto dell'età degli alunni, del diverso gradimento dei pasti e devono rispettare il disposto delle linee guida regionali sulla refezione scolastica.

ARTICOLO 12 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto dovrà essere così composto:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- pane,
- frutta di stagione o *yogurt* o dolce o *cracker* (da somministrarsi al mattino in sostituzione della merenda),
- acqua di rete,
- spuntino mattutino a base di frutta di stagione e merenda pomeridiana per gli alunni della scuola dell'Infanzia.

Lo spuntino mattutino delle scuole dell'infanzia dovranno essere differenziate nelle cinque mattine della settimana ed avere una bevanda liquida ed un cibo solido preferibilmente frutta

- bevande liquide: acqua, *the* e *carcadè* senza zucchero



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

- cibo solido: un frutto di stagione e *cracker* o similari;

Le merende delle scuole dell'infanzia dovranno essere differenziate nei cinque giorni della settimana ed avere una bevanda liquida ed un cibo solido da scegliere tra i seguenti prodotti:

- bevande liquide: latte bianco, spremuta fresca di frutta, *yogurt*, *the* deinato, camomilla, *karkadè* (queste ultime tre bevande non più di una volta alla settimana);
- cibo solido: fette biscottate, focaccia al forno o similari, panino al miele o confettura, barretta di cioccolato, ciambella o similari.

In occasione delle principali festività (quali ad esempio: Natale, Pasqua, Carnevale) devono essere forniti, in aggiunta al menù del giorno, anche dolci legati alla ricorrenza. Inoltre, durante il periodo di Quaresima il menù del mercoledì "delle Ceneri" e del venerdì deve prevedere la presenza del pesce o in alternativa uova o formaggio. Devono essere inoltre previste giornate a tema con menù particolari (es. etnici).

In occasione delle gite scolastiche devono essere preparati, in alternativa al pasto tradizionale, pranzi al sacco la cui composizione prevede in linea di massima almeno 2 panini imbottiti con prosciutto cotto, un frutto di stagione, un dolce da forno realizzato con ingredienti biologici, un pacchetto di *cracker*, un succo di frutta in *brik*, una bottiglia di acqua oligominerale naturale da ½ litro, due tovaglioli di carta, due bicchieri monouso. Nel caso di diete particolari dovranno essere effettuati gli opportuni adeguamenti.

ARTICOLO 13 - DIETE E MENU ALTERNATIVI

L'impresa si impegna a preparare "diete in bianco" direttamente ordinate, senza formale istanza del Comune di Cento, al centro di produzione pasti entro le ore 9,00. Tale tipologia di dieta non necessita di prescrizione medica se non supera i 2 giorni, come previsto dalle Linee strategiche della Regione Emilia Romagna (*max* 1-2 giorni). Tale pasto conserva la medesima struttura di cui all'articolo precedente e potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze, come indicato nelle tabelle dietetiche di cui alle linee guida per l'elaborazione e valutazione dei dietetici e dei menu nella ristorazione scolastica dell'Azienda USL di Ferrara. L'impresa deve provvedere, giornalmente, a distribuire pasti speciali per i bambini che necessitano di diete particolari a causa di disturbi permanenti o transitori, allergie, incompatibilità, sempre comunque certificate dal medico curante nonché diete particolari per motivi religiosi; in questo caso il cittadino dovrà presentare apposita richiesta al concessionario.

Ove sia necessario un regime alimentare particolare per motivi di salute, etici o religiosi deve essere pertanto garantita la preparazione di appositi pasti secondo le seguenti modalità:

- diete per motivi di salute: (allergie/intolleranze alimentari, incompatibilità e patologie croniche: sempre certificate dal medico curante): previa presentazione di certificato al momento dell'iscrizione, o comunque all'insorgere del problema presso il concessionario;
- diete per motivi etici o religiosi: previa presentazione di richiesta contenente la natura della richiesta.

Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici (ad eccezione dei soggetti celiaci, diabetici e portatori di altre patologie rare per i quali non è necessario il rinnovo annuale).



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

Le diete "in bianco" e le diete per motivi etici o religiosi, qualora si differenzino dal menù base, solamente per la pietanza (primo o secondo piatto), quest'ultima pietanza deve essere consegnata in monoporzione e recare apposita etichetta di identificazione. Le diete per motivi etici o religiosi possono essere confezionate anche in multiporzione.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione del dietista che potrà essere consultato anche dai genitori degli alunni interessati. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menu base. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menu base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario e della destinazione (scuola).

Le diete per motivi etici e religiosi devono essere preparate con le medesime materie prime previste per la preparazione dei pasti in generale.

ARTICOLO 14 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

L'impresa si dovrà dotare di un sistema per la determinazione delle presenze/assenze nelle mense scolastiche ed utilizzare gli stessi dati anche per contabilizzare i costi a carico degli utenti.

Il sistema di rilevazione giornaliero delle presenze utilizzato, da esplicitare nel progetto tecnico dovrà indicare le modalità di determinazione del numero dei pasti da preparare giornalmente, modalità nonché quelle di rilevazione, se con sistemi manuali, se con sistemi di rilevazione automatici o se in maniera mista. L'impresa dovrà in ogni caso conservare i dati raccolti in una unica banca dati. Il sistema dovrà in ogni caso prevedere:

- la gestione del servizio con la registrazione delle prenotazioni dei pasti degli alunni e/o insegnanti e personale;
- il controllo automatico della quantità dei pasti da preparare giornalmente (comprese le diete);
- la stampa delle prenotazioni suddivise per Istituzione Scolastica, plesso, classe.

ARTICOLO 15 - CONTENITORI E MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI VEICOLATI

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R. e rispettare quanto previsto negli allegati E e F del presente Capitolato d'Oneri.

ARTICOLO 16 - ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Nell'anno scolastico 2021/2022 l'erogazione del servizio agli utenti viene effettuata secondo il seguente schema:

Plesso	Giorni	Pranzo	Spuntino	Merenda
INFANZIA DANTE	DAL LUN AL VEN	1 TURNO 11.45-12.30 2 TURNO 12.30-13.15	08.45-9.15	15.45-16.15



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

INFANZIA PACINOTTI	DAL LUN AL VEN	1 TURNO 11.50-12.20 2 TURNO 12.30-13.10	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA GIOVANNINA	DAL LUN AL VEN	11.45-12.45	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA PENZALE	DAL LUN AL VEN	12.00-13.00	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA LE NUVOLE	DAL LUN AL VEN	1 TURNO 12.00-13.05 2 TURNO 12.10-13.00	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA BEVILACQUA	DAL LUN AL VEN	12.00-13.00	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA XII MORELLI	DAL LUN AL VEN	12.00-12.50	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA RENO CENTESE	DAL LUN AL VEN	12.00-13.00	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA CORPORENO	DAL LUN AL VEN	LUN-MER-VEN 12.15-13.00 MAR-GIO 11,35-12.20	08.45-9.15	15.45-16.15
INFANZIA CASUMARO	DAL LUN AL VEN	12.00-13.00	08.45-9.15	15.45-16.15
PRIMARIA GUERCINO	DAL LUN AL VEN	1 TURNO 11.45-12.15 2 TURNO 12.30-13.05		
PRIMARIA CARDUCCI	DAL LUN AL GIO VEN solo 1 turno	1 TURNO 12.10-12.40 2 TURNO 12.50-13.15		
PRIMARIA PENZALE	DAL LUN AL VEN	12.00-13.00		
PRIMARIA PASCOLI	DAL LUN AL VEN	12.30 – 13.10		
PRIMARIA RENAZZO	DAL LUN AL VEN	1 TURNO 12.00-12.30 2 TURNO 12.40-13.10		
PRIMARIA BEVILACQUA	MAR-GIO	1 TURNO 12.00-12.30 2 TURNO 12.40-13.10		
PRIMARIA DON MILANI	MAR-GIO	12.30-13.10		
SECONDARIA GUERCINO	DAL LUN AL VEN	13.15-13.50		
SECONDARIA RENAZZO	LUN-MAR-MER-GIO	13.15-13.50		

Nelle scuole in cui i bambini mangiano in più turni, l'intervallo entro cui deve essere distribuito il primo piatto è stabilito in 15 minuti; l'intervallo entro cui deve essere distribuito il secondo piatto e il contorno è stabilito in 15 minuti.

ARTICOLO 17 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti, devono essere somministrati nei refettori da personale dell'impresa.

L'impresa deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, tenendo conto del fatto che in diversi plessi il servizio può essere organizzato dalle Istituzioni Scolastiche in più turni ed in orari differenziati.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare per quanto riguarda l'igiene personale le prescrizioni indicate nell'allegato F) del presente capitolato d'oneri e inoltre prima della distribuzione del pasto devono effettuare le seguenti operazioni:

- esibire il cartellino di riconoscimento;



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

- areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare qualora il pasto dovesse essere consumato nelle aule;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette e tovaglioli a perdere, piatti idonei, posate, bicchieri, caraffe, pane in idonei contenitori.

Per quanto riguarda tovagliette e tovaglioli si precisa quanto segue:

- le tovagliette ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of Forest Certification schemes* (PEFC®) o equivalenti.

Per quanto riguarda le stoviglie si precisa quanto segue:

- in tutte le scuole dell'infanzia del territorio sono utilizzati piatti in melanina e bicchieri in policarbonato e posate in acciaio;
- nelle scuole primarie e secondarie di primo grado sono utilizzati piatti di ceramica, bicchieri in vetro infrangibile e posate di acciaio, fatta eccezione nei plessi in cui per disposizioni AUSL o caratteristiche della struttura sia necessario utilizzare la stoviglieria a perdere.. Piatti, posate e bicchieri a perdere saranno fornite dal concessionario. Piatti, bicchieri e posate a perdere, di struttura consistente, devono essere di materiale idoneo "per alimenti", BIO e COMPOSTABILI (conformi norme UNI EN 13432).

Analoghe caratteristiche sono richieste per l'uso di stoviglie monouso che dovesse essere necessario adottare in altre strutture in casi di emergenza (es. rottura lavastoviglie, ...).

L'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie. L'impresa inoltre è tenuta ad utilizzare detergenti che rispettino i criteri ambientali minimi negli appalti pubblici, preferibilmente etichettati *Ecolabel* o con equivalenti etichettature ambientali conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. Per tutti i prodotti offerti, deve essere garantita anche la conformità al Regolamento CE 648/2004. Tutti i disinfettanti proposti devono essere registrati al Ministero della Sanità come Presidi Medico Chirurgici ai sensi del DPR 392/1998 o come Biocidi ai sensi del D. Lgs. 174/2000 e riportare in etichetta i relativi numeri di registrazione.

Inoltre, il personale, prima di iniziare il servizio, deve anche:

- effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo: la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a crudo;
- procedere alla distribuzione solo dopo che gli utenti abbiano preso posto a tavola, secondo i turni di arrivo degli alunni nel refettorio, e, comunque, iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menu base;
- procedere al condimento delle pietanze prima della distribuzione del pasto; le



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

paste asciutte devono essere trasportate ai singoli terminali di cucina unicamente condite con olio extra vergine di oliva e il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) e il formaggio grattugiato, posti in contenitori separati da quello della pasta asciutta, devono essere aggiunti solo al momento della distribuzione;

- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante, distribuendo successivamente a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
- distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
- eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli;
- provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso), alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio;
- i residui della mensa, compatibili con il compostaggio (residui di cibo) vanno collocati dentro a sacchi in apposito contenitore differenziato da collocare nel contenitore esterno per l'umido;
- i rifiuti non riciclabili devono essere conferiti al servizio urbano di raccolta secondo le modalità previste nel territorio comunale;
- conservare il materiale di somministrazione (tovaglette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri) negli armadi posizionati nei terminali di cucina.

In tutte le operazioni del presente articolo, per quanto di competenza si deve tenere conto di quanto specificato anche negli allegati F) e G) del presente capitolato d'oneri.

Il concessionario è tenuto alla dotazione dei terminali di distribuzione di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio, in particolare il concessionario provvederà, con onere a proprio carico, alla fornitura della stoviglieria, dei tovaglioli di carta, con relative tovaglette, dei mestoli e attrezzature per la distribuzione e dei bidoni portarifiuti.

Fornirà i carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti, dall'esterno all'interno della scuola, fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica, in quanto tali contenitori non devono essere appoggiati a terra né sui carrelli che sono utilizzati nei refettori per la distribuzione delle vivande, se non previa adeguata sanificazione.

Sarà a carico del concessionario la fornitura dei sacchi necessari allo smaltimento dei rifiuti prodotti durante la ristorazione scolastica, e la fornitura di tutti i prodotti e materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione inerenti al servizio di ristorazione, che dovranno essere conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Dovrà inoltre fornire, qualora non presente, un armadio dotato di serratura per la conservazione dei prodotti e materiale di pulizia stessi. Fornirà inoltre, qualora non presenti, per ogni plesso scolastico, appositi armadietti a doppio scomparto per gli abiti civili e da



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

lavoro del proprio personale (uno per ogni operatore).

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. È a carico del concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in uso nelle mense.

ARTICOLO 18 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine e a tal fine la ditta deve attenersi a tutte le "Specifiche tecniche relative alla conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione pasto" di cui all'allegato G del presente capitolato.

ARTICOLO 19 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere *standard* elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale Aziendale di Autocontrollo Igienico. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di cui all'allegato G) del presente capitolato.

ARTICOLO 20 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

L'impresa è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature e quant'altro conformemente a quanto indicato nelle procedure di sanificazione proposte dalla stessa e presentate in sede di gara. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti nel centro di cottura dovranno essere deterse e disinfettate come previsto in tale piano. Al termine delle procedure di porzionamento, le attrezzature presenti nei terminali di cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto in tale piano. Le operazioni di pulizia da eseguire quotidianamente presso i refettori consistono in sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori e delle aree comuni di transito e collegamento tra le classi e i refettori, pulizia servizi igienici dei refettori e zone attigue esterne ai servizi igienici. Sono previste, almeno una volta al mese, nel centro di cottura, nei terminali di cucina e nei refettori, la pulizia dei vetri interni ed esterni e la pulizia dei caloriferi. L'impresa è tenuta ad effettuare, a proprio carico, le pulizie finali in occasione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati dall'impresa stessa e dal Comune di Cento nel centro di cottura, nei terminali di cucina e nei refettori delle scuole. L'impresa è tenuta ad effettuare, a proprio carico, tutte le pulizie che si rendessero necessarie per cause non prevedibili (allagamenti, infiltrazioni, ecc.) nel centro di cottura, nei terminali di cucina e nei refettori. Prima dell'inizio dell'anno scolastico e prima di qualsiasi riapertura dopo le vacanze scolastiche, l'impresa è obbligata ad eseguire la sanificazione del centro di cottura, dei terminali di cucina, dei refettori e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale, ecc.) e di tutte le attrezzature, arredi ed utensili presenti negli stessi.

ARTICOLO 21 - MODALITÀ DI UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEI DETERSIVI



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

Di tutti i prodotti di pulizia che l'impresa intende utilizzare devono essere conservati nei plessi le schede tecniche e di sicurezza. È obbligatorio l'utilizzo dei detergenti che rispettino i criteri ambientali minimi negli appalti pubblici, preferibilmente etichettati Ecolabel o con equivalenti etichettature ambientali conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. Per tutti i prodotti offerti, deve essere garantita anche la conformità al Regolamento CE 648/2004. Tutti i disinfettanti proposti devono essere registrati al Ministero della Sanità come Presidi Medico Chirurgici ai sensi del DPR n. 392/1998 o come Biocidi ai sensi del D. Lgs n. 174/2000 e riportare in etichetta i relativi numeri di registrazione.

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione, cottura, porzionamento e somministrazione detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

ARTICOLO 22 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici ad uso del personale addetto, annessi al centro di cottura e ai terminali di cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'impresa. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere messi a disposizione dall'impresa *dispenser* con sapone liquido disinfettante, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e carta igienica (conformi ai pertinenti CAM) ed appositi armadietti, con separazione del vestiario di cucina rispetto a quello personale.

ARTICOLO 23 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

L'impresa deve effettuare presso il centro di cottura, i terminali di cucina ed i refettori delle scuole un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio, tenendo conto di effettuare interventi straordinari in relazione alla verifica presenza di roditori e/o insetti.

ARTICOLO 24 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E RIFIUTI

Per prevenire gli sprechi alimentari gli ordinativi delle derrate e la preparazione dei pasti e gli dei pasti deve avvenire somministrando i giusti quantitativi in modo da garantire le grammature adeguate in base alle fasce di età, pur considerando un numero adeguato di porzioni aggiuntive a seconda del numero di pasti preparati per far fronte ad eventuali emergenze.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate dalla ditta appaltatrice almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

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

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

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

Tenuto conto di quanto sopra, i residui della somministrazione dei pasti devono essere smaltiti come indicato nel presente capitolato e anche negli allegati F) e G). I residui non conferibili per il riciclo devono essere smaltiti come rifiuti indifferenziati.

I rifiuti solidi urbani provenienti dal centro di cottura, dai terminali di cucina e dai refettori dovranno essere raccolti, negli appositi sacchetti forniti dall'impresa, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale (che se insufficienti dovranno essere forniti dall'impresa) e convogliati negli appositi contenitori esterni per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori del centro di produzione pasti, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati, nell'apposito spazio all'esterno



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

del centro di produzione pasti. Tale area dovrà essere mantenuta in buone condizioni di igiene e pulizia.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.

L'impresa si impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune di Cento o dalla società concessionaria del servizio di raccolta rifiuti urbani.

ARTICOLO 25 - EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO

L'impresa è impegnata a svolgere i servizi oggetto del contratto in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato. L'impresa è vincolata a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune di Cento poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta e ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo. L'impresa deve porre in essere le indicazioni del Comune di Cento per far fronte a eventuali situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

ARTICOLO 26 - AUTOCONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'impresa sulla base della normativa vigente deve essere dotata di Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/2004 nonché delle linee guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius".

L'impresa si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché a tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità e a quanto richiesto dalle caratteristiche merceologiche. Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso la ditta fornitrice. A tal fine la stessa dovrà concedere libero accesso agli incaricati del Comune di Cento. La ditta fornitrice è tenuta a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi. L'impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune di Cento ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune di Cento e, nei casi di non conformità, l'impresa si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione. L'impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di Cento di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati. L'impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune di Cento ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore. È facoltà del Comune di Cento effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'impresa stessa. L'impresa deve conservare presso il centro di cottura in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Il Comune di Cento, al fine di verificare le risposdenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:

- di tipo qualitativo anche mediante prelievi degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune di Cento per le quantità di campioni prelevati;
- di tipo quantitativo mediante controlli dei propri incaricati nel centro cottura, nei terminali di cucina e nei refettori delle scuole.

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'impresa è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune di Cento per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze. Resta salva, comunque, la facoltà da parte del Comune di Cento di risoluzione anticipata del contratto dopo due accertamenti nei quali si siano riscontrate irregolarità. Il Comune di Cento si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e apposite Commissioni Mensa, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche. Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge.

I controlli effettuati dal Comune di Cento potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune di Cento provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "*Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare*". Il Comune di Cento provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'impresa, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità. L'impresa deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune di Cento relativi rapporti di prova. In caso di non conformità accertata del prodotto, l'impresa deve presentare al Comune di Cento la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'impresa.

La ditta, nel caso caso di emergenza COVID, dovrà dotarsi di Piano di Autocontrollo comprensivo degli adeguamenti previsti dalla Delibera della Regione Emilia-Romagna n. 82 del 17/05/2020 (o normative analoghe) per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19, con i relativi protocolli applicativi.

Il piano deve essere conservato all'interno del centro di produzione pasti per l'esibizione agli organi di controllo ed agli incaricati del controllo da parte del Comune di Cento.

ARTICOLO 27 - CONSERVAZIONE CAMPIONE PASTO TEST

Al fine di consentire indagini analitiche, l'impresa deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare nonché rappresentare un importante punto di



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

verifica del processo produttivo.

Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno a cura del responsabile del centro cottura. A tale scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare almeno quanto segue:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 100-150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto a temperatura inferiore o uguale a -18°C refrigerato a circa $+4^{\circ}\text{C}$ per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori chiusi ed adeguatamente identificati ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

Il Concessionario è tenuto a consegnare, su richiesta del committente, i succitati campioni in qualsiasi momento.

ARTICOLO 28 - CONTROLLI E VERIFICHE

Il Comune, svolge controlli e verifiche costanti sulla regolare gestione della concessione attraverso la richiesta di documenti e dati. Controlla inoltre la qualità delle attività attraverso: sopralluoghi, monitoraggio di indicatori ed utilizzo di "Check list" del livello qualità del servizio".

Il Concessionario è tenuto a trasmettere la documentazione ed i dati richiesti nonché a consentire in ogni momento, compatibilmente con l'orario di espletamento delle attività affidate, l'accesso al personale incaricato delle suddette verifiche.

In particolare il Comune svolge controlli e verifiche specifiche a cadenza periodica, anche avvalendosi di figure esterne all'ente:

- sull'effettuazione delle prestazioni e sull'esecuzione degli obblighi e adempimenti contrattuali;
- su eventuali azioni o comportamenti del Concessionario o di suoi associati/dipendenti/collaboratori comportanti profili problematici per la gestione del servizio;
- in ordine alla funzionalità complessiva del Centro di Cottura;
- in ordine alla tenuta degli arredi e attrezzature;
- in ordine alla soddisfazione ed al gradimento per le attività offerte da parte dei fruitori dell'impianto sportivo, anche mediante l'eventuale rilevazioni ed interviste specifiche.



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

Il Comune procede a verificare l'osservanza degli obblighi di manutenzione.

Nel caso le verifiche attestassero inadempimenti agli obblighi contrattuali, a giudizio insindacabile del Comune, quest'ultimo procede per iscritto a contestare l'addebito al Concessionario con le modalità di cui al successivo articolo 51.

ARTICOLO 29 - COMITATO MENSA

L'Amministrazione Comunale ha istituito il Comitato Mensa che è composto dai genitori ed insegnanti eletti dalle Istituzioni Scolastiche Statali ed ha competenze consultive e di collaborazione con il Comune per svolgere un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale facendosi carico di riportare le diverse istanze, esercitare un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, svolgere un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico nonché le modalità di erogazione del servizio e favorire la collaborazione fra genitori ed insegnanti per una corretta educazione alimentare.

I rappresentanti del Comitato Mensa mantengono i contatti con i dirigenti scolastici, gli insegnanti, i genitori e gli alunni della scuola di pertinenza, riferendo sul generale andamento del servizio ed intervenendo nel caso di segnalazioni e problemi.

Il Comitato Mensa può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, anche senza preavviso presso il centro di cottura, i terminali di cucina e i refettori delle scuole. Le visite sono finalizzate al controllo sull'andamento complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica. I componenti del Comitato ed in ogni caso gli incaricati dei Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Cento potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menu e su elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto e la gradibilità dei cibi. L'impresa deve provvedere a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune di Cento idoneo vestiario monouso da indossare durante la visita.

ARTICOLO 30 – ORGANICO E CLAUSOLA SOCIALE

L'impresa deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti che per la pulizia degli ambienti. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato e dell'offerta presentata in sede di gara. L'impresa deve individuare e comunicare al Comune di Cento, prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio. L'organico previsto dovrà essere compatibile con il numero dei pasti da produrre e deve essere necessariamente presente nel centro cottura un cuoco/a in possesso di almeno la qualifica di addetto ai servizi di cucina. Le figure professionali devono essere, in ogni caso, in possesso di adeguata competenza professionale e documentata esperienza in analoghi servizi. L'organico dell'impresa, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'impresa in fase di offerta, in ogni sede di lavoro, sia come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro. Parimenti, nel caso in cui l'impresa ampli il numero dei pasti prodotti con produzioni destinate ad enti diversi dal Comune di Cento dovrà proporzionalmente integrare il personale e mantenere i medesimi *standard* qualitativi. Rispetto ad incrementi degli organici ovvero a decrementi degli stessi, l'impresa deve darne comunicazione scritta entro e non oltre cinque giorni dal suo verificarsi, ai Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Cento.

L'impresa deve mettere a disposizione per il servizio, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

esecuzione del servizio stesso.

L'impresa deve rilevare giornalmente con metodi informatizzati le presenze in servizio degli operatori in modo da consentire il controllo dei nominativi dei lavoratori e dei rispettivi orari da parte del personale incaricato dal Comune di Cento.

L'impresa deve inoltre garantire la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente al massimo entro un giorno lavorativo.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà inoltre costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio. È opportuno pertanto che l'impresa non effettui continui spostamenti tra un plesso e l'altro e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

Il Comune di Cento si riserva inoltre il diritto di richiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto, entro il tempo massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere per il Comune di Cento.

Qualora a seguito della procedura di gara si verificasse un cambio di gestione nel servizio di refezione scolastica, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, si applicherà la clausola sociale di riassorbimento del personale del Concessionario uscente, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, nel rispetto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, dalla contrattazione collettiva vigente e, in generale, in conformità con quanto espresso da ANAC in materia. (Vedi ALLEGATO A)

ARTICOLO 31- OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto. L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Cento spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Comune di Cento o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro, o altro organismo competente, non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Cento né avrà



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

titolo al risarcimento di danni.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, essendo il Comune di Cento sollevato da ogni tipo di responsabilità. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Cento da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che il Comune di Cento deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

ARTICOLO 32 - OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale in servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'impresa prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

L'impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con i commensali o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il personale in servizio, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, deve esporre apposita tessera di riconoscimento fornita dall'impresa, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

ARTICOLO 33 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità, deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale previste nell'allegato F del presente Capitolato e di quanto prescritto nelle linee Guida della Regione Emilia Romagna che qui si intendono richiamate e delle linee Guida dell'Azienda USL di Ferrara.

Il personale dell'impresa addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e somministrazione di alimenti deve essere in possesso dell'attestato di Formazione che ha sostituito su tutto il territorio della Regione Emilia Romagna il Libretto di Idoneità sanitaria, ovvero di adeguato titolo di studio.

ARTICOLO 34 – VESTIARIO

L'impresa deve attenersi a quanto previsto dall'Allegato F del presente Capitolato d'oneri e deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di servizio.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. L'impresa è tenuta inoltre a fornire guanti monouso, da utilizzare secondo le modalità descritte nel Manuale di Autocontrollo.

ARTICOLO 35 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed avere professionalità ed esperienza almeno biennale nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione collettiva e scolastica in particolare.

L'impresa deve assicurare la presenza periodica presso le sedi di competenza del servizio di



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

cui trattasi del direttore, che dovrà mantenere un contatto con il responsabile del servizio del Comune di Cento ed agire in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'impresa e il Comune.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ecc.) l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura professionale idonea e darne immediata comunicazione scritta al Comune di Cento.

Il direttore del servizio dovrà essere incaricato, tra l'altro, delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività dei centri di produzione pasti e i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo;
- coordinare tutti i servizi oggetto del contratto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali;
- mantenere i necessari contatti con il Comitato Mensa, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo incaricati dal Comune di Cento;
- coordinare le attività di educazione alimentare.

ARTICOLO 35 – FORMAZIONE

L'impresa deve garantire lo svolgimento di adeguati percorsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle normative vigenti inerenti il servizio e circa le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Cento e conformi ai CAM.

ARTICOLO 36 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'impresa, nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro. L'impresa deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Cento, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D. Lgs. n. 81/2008, che, allegato quale parte integrante e sostanziale al presente capitolato d'onori (allegato C), indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dal Comune di Cento, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione del Comune di Cento. L'impresa è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire al Comune di Cento di aggiornare il DUVRI. Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa nell'eseguire il servizio, la stessa entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. L'impresa si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Cento in merito alla sorveglianza delle attività;

- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuale appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve inoltre mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi e preposti. L'impresa, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, deve predisporre un piano di allontanamento repentino del proprio personale dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Ogni dipendente dell'impresa dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso il quale presta servizio. Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto. Il Piano di evacuazione redatto dall'impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione del plesso scolastico. È fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatte nei plessi scolastici, allo stesso personale della ditta verrà rilasciata copia del verbale della prova di evacuazione.

**ARTICOLO 37 - CONSEGNA ALL'IMPRESA DI IMMOBILI, IMPIANTI,
ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI**

Il Comune di Cento concede all'impresa i locali di cui all'articolo 5 ed individuati nelle planimetrie (ALLEGATI D1, - D19) con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi

esistenti (ALLEGATI L1 e L2).

La fornitura e l'integrazione di attrezzature (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici ecc.), di materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria, ecc.) e di arredi (armadietti per il personale, scaffalature, ecc.) che si rendessero necessarie all'inizio dell'attività e durante la gestione, saranno a totale carico dell'impresa e diventeranno di proprietà comunale al termine dell'affidamento.

Antecedentemente alla data di inizio del servizio verrà effettuata una ricognizione dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi con verbali redatti a cura



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

delle parti contraenti. Il relativo inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto e sottoscritto da entrambi le parti. I locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi di cui sopra verranno presi in consegna dall'impresa all'inizio del contratto. L'impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, senza previa autorizzazione del Comune di Cento. L'impresa ne garantirà inoltre l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria realizzata dall'impresa restano di proprietà del Comune di Cento e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso e indennizzo.

L'impresa potrà utilizzare il centro di produzione pasti di cui all'articolo 5 per altri servizi di ristorazione collettiva o eventi particolari purché l'utilizzo sia compatibile con le caratteristiche del centro sempre che questo utilizzo non comprometta l'efficacia e l'efficienza complessiva del servizio di refezione scolastica.

L'impresa concessionaria dovrà provvedere agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature del centro di produzione pasti, dei terminali di cucina, dei refettori e degli altri locali concessi ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale, ecc.) salvo gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi antincendio nei terminali di cucina, che restano in carico ai plessi. Gli oneri relativi a tali interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria s'intendono interamente compensati dal Comune di Cento all'impresa nel costo pasto formulato da quest'ultima in sede di gara.

Tutte le attrezzature acquisite dal concessionario per la realizzazione del servizio e le migliorie all'immobile del centro di cottura, ai terminali di distribuzione pasti e ai refettori, al termine della concessione saranno acquisite al patrimonio dell'amministrazione comunale senza onere ulteriore rispetto a quanto corrisposto al concessionario per l'applicazione dello sconto tariffario all'utenza in applicazione della deliberazione annuale delle tariffe da parte della Giunta Comunale.

L'impresa relativamente a tali luoghi di produzione e somministrazione dei pasti dovrà essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti ovvero dovrà effettuare le comunicazioni normativamente previste per l'attività concessa.

Il Comune di Cento fornisce esclusivamente nei terminali di cucina e nei refettori l'acqua, il riscaldamento e l'energia elettrica (luce, forza motrice), il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione nei terminali di cucina e dei refettori. Per tale attività il concessionario corrisponderà annualmente l'importo forfettario annuo di € 8.000,00 al Comune di Cento.

***ARTICOLO 38 - ACCESSI E VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI, DELLE
ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI***

In qualunque momento, su richiesta del Comune di Cento, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che l'impresa sopporterà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'impresa, il Comune di Cento potrà provvedere al reintegro e/o ai necessari ripristini, dandone comunicazione scritta all'impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Tali importi verranno detratti dal deposito cauzionale e, se insufficiente, dalle residue fatture in pagamento.

ARTICOLO 39 - RICONSEGNA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

ATTREZZATURE, DEGLI ARREDI E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza del contratto l'impresa è tenuta a redigere e a fornire al Comune di Cento un inventario finale di tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti nel centro di cottura, nei terminali di cucina e nei locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale ecc.), nei refettori indicando lo stato di conservazione degli arredi e lo stato di funzionamento di ogni impianto e attrezzatura che, se usurata o mancante, deve essere sostituita.

ARTICOLO 40 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

L'impresa, per sè ed aventi causa a qualunque titolo, é obbligata per tutta la durata del contratto, a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

ARTICOLO 41 - MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

Sono a carico dell'impresa gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali, degli impianti e delle attrezzature del centro di cottura di Via dei Tigli n. 2 e di tutti i terminali di cucina, dei refettori e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale, ecc.) elencati al precedente art. 5 e di tutti quelli che il Comune di Cento allestirà nel corso della durata della concessione, salvo gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi antincendio nei terminali di cucina e nei refettori, che restano in carico dell'Amministrazione Comunale. La manutenzione straordinaria dei refettori e dei terminali di cucina si intende limitata a pavimenti, pareti, infissi e impianti illuminanti.

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria per il centro cottura e per i terminali di cucina e dei refettori devono essere conformi a quanto indicato nel piano di manutenzione programmata da inserirsi nel progetto tecnico.

Sono a carico dell'impresa gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie e straordinarie degli arredi del centro di cottura, dei terminali di cucina e dei refettori e dei locali ad uso esclusivo dell'impresa (servizi igienici e spogliatoi del personale, ecc.).

Non sono a carico del concessionario gli interventi di ordinaria e straordinaria manutenzione dei refettori e dei terminali di cucina e di tutti i luoghi ad uso esclusivo se l'intervento è stato determinato da cattiva manutenzione dell'immobile da parte del Comune di Cento (esempio infiltrazione di acqua a causa di perdita del tetto o dell'impianto di riscaldamento o raffrescamento, otturazione di un lavandino per mancanza di pulizia del de-grassatore o delle vasche biologiche da parte del Comune, non sostituzione di un infisso rotto o usurato non per responsabilità del personale del concessionario,...).

Sono a carico dell'impresa gli oneri connessi ad eventuali operazioni di trasloco/spostamento di attrezzature, arredi e utensili in occasione dell'esecuzione di lavori di competenza comunale. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza degli impianti e delle attrezzature relativamente alla sicurezza. Gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria s'intendono interamente compensati dal Comune di Cento all'impresa nel costo pasto formulato da quest'ultima in sede di gara. Il Comune di Cento si



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto nel piano di manutenzione programmata.

ARTICOLO 42 – RAPPORTO CON L'UTENZA

Il concessionario dovrà gestire tutti i rapporti con l'utenza.

Il concessionario deve gestire, a propria cura e spese, collaborando con i Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Cento la realizzazione di tutti gli strumenti divulgativi ed informativi per l'utenza che si intenderà adottare. Sono in ogni caso da rinnovare annualmente:

- il materiale informativo per tutti gli utenti, e comunque per tutti gli interessati al servizio, relativo all'esatta composizione dei menù stagionali e dei menu personalizzati adottati nel corso di ogni anno scolastico;
- il materiale informativo per tutti gli utenti, e comunque per tutti gli interessati al servizio, relativo alle caratteristiche delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, anche al fine di indirizzare le famiglie ad una corretta educazione alimentare.

Il concessionario per tutto il materiale prodotto dovrà affiancare al proprio logo e ragione sociale dell'impresa lo stemma e la denominazione del Comune di Cento.

Tutte le attività sopra indicate non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune di Cento e delle famiglie.

ARTICOLO 43 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Non sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti per i quali sussistono:

- le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.;
- situazioni che, ai sensi della normativa vigente, inibiscono le possibilità di partecipare a gare pubbliche e/o di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Per i raggruppamenti temporanei d'impresa e per i Consorzi ordinari, costituiti o da costituirsi, i requisiti devono essere posseduti da ciascun soggetto che costituisce o costituirà il raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b), è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

I requisiti di idoneità professionale, di cui all'art. 83, comma 3, del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che i concorrenti devono possedere, all'atto dell'offerta, a pena di esclusione, sono i seguenti: per i concorrenti residenti in Italia: l'iscrizione nel registro delle imprese presso la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per categorie di attività che comprendono quelle di cui alla presente concessione oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;

- per i soli concorrenti di altro Stato membro non residenti in Italia: l'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, oppure dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Il possesso dei requisiti di cui sopra viene dichiarato dal concorrente ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 con le modalità indicate, utilizzando preferibilmente i modelli messi a disposizione dalla Centrale di Committenza ed allegati al disciplinare.

Per la comprova del requisito sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Ai sensi dell'art. 8, comma 1, lettera b) del D.L. 76 convertito con modificazioni dalla Legge 120/2020, per la particolare tipologia dei servizi e complessità della concessione, le imprese che intendono partecipare alla procedura devono effettuare una ricognizione del Centro di cottura e dei terminali di distribuzione di cui all'art. 16 del presente capitolato, entro e non oltre i giorni e orari calendarizzati dalla stazione appaltante e indicati nel disciplinare di gara.

Possesso dell'iscrizione dell'iscrizione alla white list per le attività di ristorazione scolastica.

Le richieste di sopralluogo possono essere effettuate entro e non oltre il termine indicato nel disciplinare di gara contattando la dott.ssa Cristina Govoni, esclusivamente a mezzo posta elettronica all'indirizzo scolastici@comune.cento.fe.it e govoni.c@comune.cento.fe.it. Le richieste pervenute dopo il termine non verranno accolte.

La ricognizione dei locali, da effettuarsi ad opera del responsabile legale della Ditta o di suo delegato dovrà avvenire alla presenza dell'incaricato del comune previo appuntamento da richiedersi a mezzo e_mail e l'effettuazione sarà comprovata da apposito attestato di avvenuto sopralluogo che dovrà essere allegato in copia ai documenti di gara ed inserito nella documentazione della busta A.

La mancata effettuazione del sopralluogo costituirà motivo di esclusione dalla gara in oggetto.

L'incaricato del sopralluogo da una Ditta non potrà effettuare sopralluoghi per altre ditte partecipanti alla gara. In caso di raggruppamento di imprese o consorzi il sopralluogo può essere effettuato da uno degli operatori economici raggruppati o consorziati purché munito di delega o mandato. La mancata effettuazione del sopralluogo costituirà motivo di esclusione dalla gara.

Il dettaglio dei requisiti di partecipazione, di presentazione dell'offerta, di attribuzione dei punteggi e di aggiudicazioni sono indicati nel bando di gara GUE e nel disciplinare di Gara.

Nel presente articolo si rende necessario fissare alcune indicazioni per la formulazione degli stessi, relativamente a:

1) REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

a) **fatturato globale d'impresa riferito agli ultimi tre esercizi:**

- requisito minimo essenziale per l'ammissione alla gara: fatturato globale d'impresa dell'ultimo triennio o nel più breve periodo dall'inizio della propria attività (anni 2019-2020-2021) pari o superiore ad € 8.190.000,00 (Euro ottomilionicentonovantamila/00) IVA esclusa;

b) **almeno due dichiarazioni bancarie oppure di intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, attestanti le capacità economiche dell'Impresa:**

- requisito minimo essenziale per l'ammissione alla gara: almeno due dichiarazioni bancarie oppure di intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, attestanti le capacità economiche dell'Impresa con indicazione della correttezza e puntualità dei soggetti interessati e rappresentando la qualità dei rapporti in atto tra la clientela affidata e l'istituto bancario.

2) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE

a) **aver gestito negli anni 2019, 2020, 2021 o nel più breve periodo dall'inizio della propria attività:**

- servizi analoghi di ristorazione con un fatturato minimo annuo di € 1.800.000,00;

b) **aver gestito negli anni 2019, 2020, 2021 o nel più breve periodo dall'inizio della propria attività:**

- almeno un servizio di ristorazione scolastica in concessione con la somministrazione di almeno **200.000** pasti all'anno;

c) **possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2015:**

- requisito minimo essenziale per l'ammissione alla gara: possesso certificazione UNI EN ISO 9001:2015.²

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa i requisiti richiesti devono essere posseduti complessivamente dalle imprese costituenti il raggruppamento temporaneo, fermo restando che la mandataria deve possederli in misura maggioritaria.

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

PUNTEGGIO MASSIMO

Offerta tecnica: **85**

Offerta economica: **15**

TOTALE **100**

A) OFFERTA TECNICA

² E necessario che l'impresa subappaltatrice possieda le certificazioni di qualità inerenti la parte di servizio che andrà a svolgere. La certificazione richiesta dalle eventuali aziende subappaltatrici è comunque la ISO 9001:2015.



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Il Progetto tecnico deve essere redatto nell'elaboratore di testi utilizzando il carattere Arial o Times New Roman, dimensione carattere 12, con interlinea singola sviluppando un elaborato complessivamente non superiore a 45 (quarantacinque) fogli formato A4 (nel conteggio è esclusa la copertina). Da tale conteggio sono altresì esclusi gli allegati richiesti per la formulazione dell'offerta. Resta inteso che la commissione dovrà altresì valutare, al fine dell'attribuzione di un basso punteggio, se il progetto vada considerato prolisso e inutilmente ripetitivo di concetti ovvero se la lunghezza dell'esposizione non abbia intralciato i lavori e non abbia contribuito a chiarire aspetti effettivamente meritevoli di trattazione e sia dunque meritevole di conseguire un basso punteggio.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

 criterio valutazione	 Punt. Max	 Sub-criterio valutazione	 Punt. Max	
			 D	 T
1) PERSONALE IMPIEGATO	8	1) Complesso di risorse umane (cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, addetti amministrativi, ecc.) che l'impresa intende impiegare , per il centro cottura, per i terminali/refettori con riferimento sia al numero di persone impiegate sia all'aspetto della qualificazione professionale del personale stesso	6	
		2) Modalità di selezione ed inserimento lavorativo del personale e per assicurare il principio di continuità degli operatori nello svolgimento del servizio. Piano di formazione ed aggiornamento per il personale dell'Impresa impiegato nella presente concessione, che intenderà attivare, in caso di aggiudicazione.	2	
2 PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	20	3) Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori. Verranno valutati i criteri e le modalità organizzative e operative di selezione e controllo dei fornitori. Particolare attenzione dovrà essere posta alle garanzie	3	



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

 criterio valutazione	 Punt Max	 Sub-criterio valutazione	 Punt	
			 D	 T Max
		sugli standard qualitativi e sulle modalità di controllo delle derrate nonché agli strumenti che l'operatore economico utilizza e che metterà a disposizione del committente per la verifica della rintracciabilità dei prodotti alimentari, nonché della rispondenza univoca delle derrate al prodotto somministrato.		
		4) Piano dei trasporti: modalità di gestione dei trasporti dal centro cottura ai vari plessi indicati nel capitolato, ivi compreso il numero e la tipologia degli automezzi utilizzati.	4	
		5) Tecnologie impiegate per il mantenimento della temperatura dei pasti nel centro cottura, nel trasporto e nei terminali di distribuzione.	3	
		6) Modalità di somministrazione dei pasti e procedure di "scodellamento" e organizzazione del servizio e del personale ad esso dedicato.	5	
		7) Descrizione delle attività previste per un'elevata garanzia di pulizia e sanificazione (al centro cottura e ai terminali di distribuzione) con indicazione dei prodotti e dei materiali utilizzati e con indicazione del loro impatto ambientale	2	
		8) Gestione non conformità, interventi correttivi, controllo e analisi: procedura di presa in carico e gestione delle non conformità segnalate dal committente (Comune o Istituzioni Scolastiche) o rilevate dai controlli qualità interni. Analisi delle non conformità e interventi correttivi, in relazione ai piani di miglioramento. Controlli ed analisi su alimenti e prodotti finiti. Sarà valutato il piano analitico dei controlli e la cadenza con cui gli esami verranno effettuati	3	



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

 criterio valutazione	 Punt Max	 Sub-criterio valutazione	 Punt D	 Punt T	 Punt Max	
3 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI Indicazione della percentuale di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche ulteriore rispetto a quanto previsto al punto 5.a.1 dei CAM. e riportato nel CSA, indicazione dei prodotti biologici e filiera corta (ossia prodotti a breve distanza dal luogo di consumo e con pochi passaggi commerciali), dei prodotti che praticano agricoltura sociale, etc..	16	– Frutta, ortaggi, legumi, cereali			2	
		<i>fra il 51% e il 60% punti 0,5</i>				
		<i>fra il 61% e il 70% punti 1</i>				
		<i>oltre il 70% punti 2</i>				
		– Olio extravergine di oliva				2
		<i>fra il 41% e il 50% punti 0,5</i>				
		<i>fra il 51% e il 60% punti 1</i>				
		<i>oltre il 60% punti 2</i>				
		– Pelati, polpa e passata di pomodoro				2
		<i>fra il 34% e il 50% punti 0,5</i>				
<i>fra il 51% e il 70% punti 1</i>						
<i>oltre il 70% punti 2</i>						



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

 criterio valutazione	Punti Max	Sub-criterio valutazione	Punti D Max	Punti T Max
		– Salumi e formaggi		2
		– impiego di prodotti biologici oppure a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»	<i>fra il 31% e il 40% punti 0,5</i> <i>fra il 41% e il 50% punti 1</i> <i>oltre il 50% punti 2</i>	
		– Carne bovina	<i>fra il 51% e il 60% punti 0,5</i> <i>fra il 61% e il 70% punti 1</i> <i>oltre il 70% punti 2</i>	2
		– Carne avicola	<i>fra il 21% e il 50% punti 0,5</i> <i>fra il 51% e il 70% punti 1</i> <i>oltre il 70% punti 2</i>	2
		四 impiego di prodotti ittici certificati MSC	<i>almeno 1 volta al mese punti 1</i> <i>almeno 2 volte al mese punti 2</i>	2
		五 impiego di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta		2
		– frutta, ortaggi, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati		
		<i>impiego di 4 prodotti</i>	punti 1	
		<i>impiego di 8 prodotti</i>	punti 2	



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

 criterio valutazione	 Punt Max	 Sub-criterio valutazione	 Punt D	 Punt T	 Punt Max
-----------------------------------	-----------------------	----------------------------------	---------------------	---------------------	-----------------------

Si attribuiscono punti 2 per la fornitura di prodotti da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie

- a) *ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie*
- b) *pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la tipologia*

A seconda delle diverse categorie di prodotti si fa riferimento, alla prossimità della coltivazione / produzione, al luogo di consumo ricompreso nel territorio della regione Emilia-Romagna o comunque in località sita a non più di 200 Km dal Comune di Cento. Quando un prodotto subisce più fasi di lavorazione, si intende per "luogo di produzione" quello in cui è avvenuta l'ultima fase di lavorazione. Nello specifico si deve far riferimento:

- c) *per i prodotti ortofrutticoli freschi: al luogo di coltivazione.*
- d) *per i prodotti lattiero caseari: al luogo di produzione / stabilimento dell'ultima fase di lavorazione*
- e) *per le carni: al luogo di macellazione e sezionamento dell'animale, secondo la normativa vigente;*
- f) *per le verdure surgelate e per le uova: al luogo di produzione / stabilimento dell'ultima fase di lavorazione.*
- g) *per i prodotti industriali confezionati: al luogo di produzione / stabilimento dell'ultima fase di lavorazione.*

4) PIANO DELLE MANUTENZIONI ORDINARIA E STRAORDINARI A	6	- Piano delle manutenzioni ed interventi sui locali messi a disposizione dall'Amministrazione e loro dotazioni (arredi, attrezzature, etc.), tale da garantire il funzionamento costante e l'efficienza di attrezzature e arredi nonché il buono stato ed il decoro delle strutture	6
-------------------------------------------------------------------------------	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

5) PROGETTI E COMUNICAZION	7	- Progetti di educazione alimentare flussi informativi: qualità dei progetti proposti,	7
---------------------------------------	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

 criterio valutazione	 Punt Max	 Sub-criterio valutazione	 Punt D Max	 Punt T Max
E		efficacia dei messaggi e varietà delle tematiche trattate. Iniziative e attività di comunicazione per veicolare informazioni sulla qualità delle materie prime, sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio e per incentivare le corrette abitudini alimentari		
6) RAPPORTO CON L'UTENZA	5	Sistema informativo: rilevazione delle presenze; tariffazione agli utenti ed all'amministrazione comunale, modalità di riscossione, gestione dei crediti e modalità organizzative di rapporti con l'utenza	5	
7) PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	5	Metodologie di analisi del gradimento degli utenti . Presentazione di un progetto per la verifica annuale di soddisfazione dell'utenza.	2	
		Proposte migliorative per il contenimento degli sprechi alimentari . Descrizione degli strumenti, delle iniziative e dei soggetti coinvolti e della reportistica prodotta, che si prevede mettere in campo.	3	
8) PIANO DELLE EMERGENZE	8	<ul style="list-style-type: none">• Piano di gestione delle emergenze. Sarà valutato il progetto per la gestione di eventuali emergenze dovute ad eventi non prevedibili (calamità naturali, eventi atmosferici di particolari intensità, scioperi, ecc.) con particolare riferimento alla disponibilità di un centro di cottura dotato di adeguata capacità produttiva alla distanza massima di 40 Km. dal centro di cottura comunale (utilizzando il sistema Google maps) nonché la modalità e la tempistica di intervento relativo a guasti, emergenze e le soluzioni per l'imprevista indisponibilità del centro di cottura. Sarà altresì valutata la gestione delle emergenze, di qualsiasi natura, in ogni fase del servizio con le indicazioni delle soluzioni che vengono adottate per garantire la puntuale rilevazione delle stesse e la loro immediata soluzione	8	



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

 criterio valutazione	Punti Max	Sub-criterio valutazione	Punti D	Punti T Max
9) CERTIFICAZIONI	10	ISO 22005:2008 Rintracciabilità filiere agroalimentari Possesso della certificazione ISO 22005:2008: <ul style="list-style-type: none">• Sì= 2 punti• No=0 punti Occorre presentare copia della certificazione. <i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito solo nel caso in cui la certificazione sia posseduta da tutte le componenti del Raggruppamento, Rete, consorzio, etc..</i>		2
		ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro Possesso della certificazione ISO 45001:2018: <ul style="list-style-type: none">• Sì= 2 punti• No=0 punti Occorre presentare copia della certificazione <i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito in solo nel caso in cui la certificazione sia posseduta da tutte le componenti del Raggruppamento, Rete, consorzio, etc..</i>		2
		SA8000:2008 Responsabilità sociale Possesso della certificazione SA8000: <ul style="list-style-type: none">• Sì= 2 punti• No=0 punti Occorre presentare copia della certificazione <i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito in solo nel caso in cui la certificazione sia posseduta da tutte le componenti del Raggruppamento, Rete, consorzio, etc..</i>		2



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

Critério valutazione	Punti Max	Sub-criterio valutazione	Punti D	Punti T Max
		<p>Possesso della registrazione EMAS di cui al Regolamento CE n. 1221/2009 o della certificazione ISO 14001</p> <p>Possesso della registrazione EMAS o della certificazione ISO 14001:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sì= 2 punti• No=0 punti <p>Occorre presentare copia del relativo certificato oppure, in alternativa, allegare apposita dichiarazione con indicazione del n. della registrazione e del verificatore</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito in solo nel caso in cui la certificazione sia posseduta da tutte le componenti del Raggruppamento, Rete, consorzio, etc..</i></p>		2
		<p>Rating di legalità o misure equivalenti</p> <p>Il punteggio verrà attribuito al concorrente in possesso del <i>rating</i> di legalità come di seguito riportato, fino ad un massimo di 2 punti:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 stella: 0,50 punto• 2 stelle: 1,00 punto• 3 stelle: 2 punti• ogni +: 0,25 punto <p>Dovrà essere allegata apposita dichiarazione</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito in solo nel caso in cui la certificazione sia posseduta da tutte le componenti del Raggruppamento, Rete, consorzio, etc..</i></p>		2

In caso di RTI/Consorzi ordinari/RETI il punteggio è assegnato in base al rating di legalità posseduto dalla mandataria; in mancanza, in base al rating di legalità più alto, posseduto da una o più mandanti. In caso di Consorzi stabili il punteggio è assegnato qualora il rating sia posseduto dal consorzio o in mancanza, in base al rating più alto posseduto da una o più consorziate esecutrici.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

colonna "D" della tabella, è attribuito discrezionalmente da ogni componente della Commissione un coefficiente variabile da zero a 1 legato ad un grado di giudizio come indicato nella tabella seguente. Il punteggio sarà ottenuto moltiplicando la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al sub-criterio in esame, per il corrispondente valore di punteggio attribuibile.

Grado di giudizio attribuito dalla Commissione giudicatrice	Coefficiente
Eccellente	1,0
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,0

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

B) PREZZO

Per la determinazione del punteggio da assegnare al prezzo, la Commissione Giudicatrice valuterà l'elemento prezzo esclusivamente al ribasso rispetto alla base della concessione, con esclusione di ogni altro tipo di offerta.

All'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso, saranno assegnati punti 15. Alle restanti imprese sarà attribuito un punteggio in modo proporzionale.

Il servizio sarà aggiudicato alla Impresa offerente che avrà ottenuto il maggiore punteggio finale sommando i punti ottenuti per:

offerta tecnica (A) + prezzo (B).

In caso di parità del punteggio finale si aggiudicherà il servizio all'impresa che avrà ottenuto

il miglior punteggio complessivo sulla qualità della offerta tecnica.

La stazione appaltante attraverso il RUP effettuerà la verifica di anomalia sulle offerte in gara laddove un criterio di ragionevolezza evidenzia la manifesta inaffidabilità dell'offerta proposta.

ARTICOLO 44 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 il Responsabile del Procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dando avvio all'esecuzione della prestazione oggetto del contratto anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'articolo



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

successivo, e dopo che l'aggiudicazione sia divenuta esecutiva. Il responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

Sono poste interamente a carico del concessionario, tutte le spese contrattuali, di registrazione nessuna esclusa. In base a quanto previsto dall'art. 216, comma 11 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 il concessionario dovrà rimborsare entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione le spese sostenute dal Comune di Cento (FE) per la pubblicazione. La somma delle spese di registrazione e di pubblicità è stimata in € _____. Qualora il concessionario non provveda al pagamento delle spese di cui sopra entro il termine stabilito, il Comune procederà a recupero delle somme avvalendosi delle procedure previste dalla normativa.

ARTICOLO 45 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'impresa deve prestare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 5% dell'importo del contratto al netto di IVA, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune di Cento dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune di Cento dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa gestione del servizio, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa.

L'aggiudicatario potrà avvalersi delle riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D. Lgs 50/2016.

Resta salvo per il Comune di Cento l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune di Cento avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione deve essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa con primaria compagnia, avente scadenza successiva di almeno un mese rispetto al termine del contratto e con l'esclusione del beneficio nella preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile; la stessa deve inoltre prevedere il pagamento a favore del Comune di Cento a semplice richiesta scritta ed entro 15 giorni dalla stessa. Il deposito cauzionale sarà vincolato e sarà restituito all'impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ARTICOLO 46 – RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

L'impresa è sempre responsabile, sia verso il Comune di Cento che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti: ogni responsabilità connessa con l'uso degli immobili, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto del presente capitolato è assunto totalmente dall'impresa, rimanendo il Comune di Cento sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio del servizio.

L'impresa si obbliga a sollevare il Comune di Cento da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento da parte dell'impresa degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese ed i danni che il Comune di Cento dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'impresa ed in ogni caso da questa rimborsate. L'impresa assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto del Comune di Cento o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

A tale scopo l'aggiudicataria si impegna a stipulare, con Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune di Cento deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. La polizza dovrà contestualmente esonerare le istituzioni scolastiche ove verrà prestato il servizio.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi per i fruitori del servizio, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

La polizza di Responsabilità Civile verso Terzi e prestatori d'opera dovrà avere le seguenti principali caratteristiche:

- massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00);
- coprire tutte le attività svolte dal concessionario comprese le attività secondarie ed accessorie nulla eccettuato ed escluso;

coprire i danni alle cose che si trovano nei luoghi di esecuzione del servizio.

Il Comune di Cento è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio, convenendosi, a tale riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione per la parte di sconto tariffario praticato dal committente all'utenza.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro.

Copia delle polizze regolarmente sottoscritte e quietanzate dalle parti dovrà essere consegnata al committente unitamente alla documentazione richiesta per la stipula del contratto con allegato l'impegno dell'impresa a pagare i premi assicurativi successivi nei termini previsti dal contratto con soluzione di continuità delle coperture assicurative.

Il concessionario, di volta in volta, immediata comunicazione scritta dei sinistri verificatisi, qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato.

ARTICOLO 47 - SCIOPERO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMA D'EMERGENZA

I servizi oggetto della presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e pertanto non possono essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altri casi di forza maggiore previsti dalla legge, pertanto l'Impresa aggiudicataria si impegna a predisporre un programma di emergenza per garantire la continuità dei servizi in oggetto, sia nelle strutture produttive alternative in caso di guasti o cattivi funzionamenti del centro di cottura, sia provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 146/90 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge, dandone congruo preavviso all'Amministrazione Comunale.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili. Qualora si verificassero situazioni di emergenza che comportino un'interruzione temporanea del servizio e richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l'Impresa aggiudicataria si impegna a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato utilizzando altra struttura idonea fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

Per garantire il servizio di ristorazione in caso di situazione di emergenza che renda inutilizzabile il centro cottura Comunale, l'impresa deve avere a disposizione prima dell'avvio del servizio e per tutta la durata della concessione, un centro di cottura alternativo ad una distanza massima di 40km. dalla sede del centro cottura di Via dei Tigli n. 2 (calcolati su percorso google maps). Tale centro deve essere autorizzato alla produzione pasti per la ristorazione scolastica, in grado di garantire la fornitura dei pasti per tutto il tempo necessario al ripristino del normale funzionamento del centro comunale. L'offerta tecnica dovrà relazionare circa il centro cottura alternativo, con indicazione della capacità produttiva che deve essere adeguata al numero dei pasti da produrre, delle attrezzature presenti e dei percorsi di produzione.

ARTICOLO 48 - COSTO DEL PASTO E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Come indicato nell'allegato PEF (ALLEGATO B), alla voce "ricavi" La remunerazione del servizio in concessione è assicurata attraverso:

- le tariffe comunali per i servizi concessi, a carico dei cittadini utenti del servizio, da calcolare avendo a riferimento l'annuale delibera della Giunta Comunale che approva la tariffa del servizio basata sul valore ISEE;
- la differenza tra il costo dell'aggiudicazione e la tariffa praticata all'utente dei servizi calcolata come da punto precedente. Tale quota è assunta a proprio carico dal Comune di Cento. Tale quota è dovuta in quanto al concessionario viene imposto di praticare nei confronti degli utenti prezzi inferiori a quelli corrispondenti al costo del servizio aggiudicato in sede di gara. Tale quota verrà determinata mensilmente dal concessionario indicando, per ciascun utente, la differenza tra il costo mensile dei pasti somministrati alla tariffa di aggiudicazione e la tariffa mensile applicata a ciascun utente sulla base della delibera delle tariffe approvata annualmente dalla Giunta Comunale.

Il costo unitario del pasto aggiudicato è pertanto quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel costo del pasto s'intendono interamente compensati dal Comune di Cento all'impresa 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 insoliti ed alle utenze in precedenza indicati): tali costi in percentuale sono indicati nell'allegato PEF alla voce "Quadro riassuntivo dei costi".

Con gli importi di cui al presente articolo l'impresa concessionaria si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal committente e dagli utenti per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

Il Concessionario in sede di offerta economica sulla base delle indicazioni del piano economico finanziario dell'Amministrazione Comunale allegato al presente Capitolato



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

(Allegato B), deve presentare un proprio piano economico finanziario dettagliato. Tale piano economico finanziario, a sensi delle Linee Guida Anac per la redazione di un contratto di concessione e, sarà oggetto di verifica ed eventuale revisione periodica da parte dell'Amministrazione al fine di valutare che gli eventuali scostamenti rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono riequilibrati con oneri e/o compensazioni a carico dello stesso concessionario.

La disciplina e la determinazione annuale delle tariffe a carico degli utenti, spetta all'Amministrazione Comunale che vi provvederà annualmente entro i termini stabiliti dalla legge per l'approvazione del bilancio di previsione.

La tariffa individuale riferita ai pasti fruiti ed alla eventuale quota fissa mensile è comunicata dal concessionario ai familiari dell'utente del servizio.

Il concessionario provvederà alla riscossione delle tariffe dovute dagli utenti garantendo i seguenti elementi di trasparenza:

- la tariffa stabilita dall'Amministrazione Comunale è onnicomprensiva e non sussiste la possibilità per il soggetto produttore del servizio concesso di prevedere ulteriori introiti da parte degli utenti;
- la tariffa è da corrispondere mensilmente e non può essere pagata anticipatamente rispetto al mese di competenza fatta eccezione per l'acquisto di pacchetti a scalare da definirsi dettagliatamente nel progetto tecnico ed autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- il concessionario del servizio deve assicurare i flussi informativi nei tempi e con le modalità definite dall'Amministrazione Comunale.

Qualora vengano segnati dall'utenza errori nell'applicazione delle 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". Il concessionario o suo incaricato invia all'utente moroso un sollecito di pagamento, avente 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.

ARTICOLO 49 - LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI

Con i corrispettivi come sopra determinati, il Concessionario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal committente per i servizi in argomento, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, essendo soddisfatto in tutto dal committente con il pagamento.

Le fatture dovranno essere emesse in forma elettronica secondo il formato di cui al D.M. 55/2013, dovranno recare l'esatta ragione sociale: Comune di Cento - U.O.C. "Servizi Scolastici ed Educativi" - Via Provenzali, 15 - 44042 CENTO (FE) - Codice Fiscale: 81000520387, dovranno essere indirizzate al codice unico ufficio: n. 2ENPCX, dovranno riportare il numero di CIG per il rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari e il numero della determinazione con la quale è stata disposta la fornitura e i dati del relativo impegno.

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato a consuntivo sulla base delle fatture emesse



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

mensilmente dall'aggiudicataria che devono riportare necessariamente il numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati nel . Le fatture saranno poste in liquidazione qualora positivamente riscontrate dall'U.O.C. "Servizi Scolastici ed Educativi" nel rispetto della normativa vigente.

Eventuali contestazioni relative alle fatture saranno comunicate all'aggiudicataria, a mezzo PEC, entro 15 giorni dal ricevimento delle stesse attestato dall'apposizione del numero di protocollo dell'Ente.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà solo dopo aver verificato la regolarità del DURC e previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del funzionario competente, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture al Protocollo Generale del Comune di Cento.

Il Concessionario consapevole delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dalla L. 136/2010 e della L. 17/12/2010, n. 217, si obbliga agli adempimenti che garantiscono la tracciabilità dei flussi finanziari.

In particolare, in caso di aggiudicazione, dovrà comunicare al Comune di Cento, Servizi Scolastici ed Educativi i conti correnti dedicati su cui l'Amministrazione potrà effettuare gli accrediti in esecuzione del contratto

Il Concessionario ed i soggetti della filiera produttiva che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dovranno dare immediata comunicazione al Comune di Cento.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti d'incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 50 – REVISIONE PREZZI

I prezzi contrattuali resteranno vincolanti ed invariabili per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI).

La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta nelle modalità di cui sotto, potrà essere effettuata a decorrere dall'a.s. 2023/2024.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata dal concessionario all'Amministrazione comunale entro il 30 settembre mediante P.E.C., allegando la relativa documentazione dimostrativa con riferimento agli indici del precedente mese di giugno, per valere dall'inizio dell'anno scolastico successivo.

La richiesta di revisione non potrà in alcun caso essere retroattiva, e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria del Responsabile del procedimento.

La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

Articolo 51- MONITORAGGIO DEL PEF E RESOCONTO ECONOMICO – GESTIONALE

Al fine di verificare il mantenimento in capo al Concessionario del rischio operativo e le modalità di perseguimento dell'equilibrio economico-finanziario il Concessionario medesimo è tenuto a trasmettere al Comune, entro il 30 settembre di ciascun anno, un resoconto economico-gestionale sull'esecuzione del contratto. Nel resoconto di cui al periodo precedente il Concessionario fornisce almeno i seguenti documenti e informazioni:



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

- il P.E.F. (Piano Economico Finanziario) presentato in sede di gara o eventualmente revisionato ai sensi del presente Capitolato, aggiornato con dati consuntivi relativi all'ultima annualità trascorsa;
- i dati relativi all'andamento della gestione dei servizi;
- una relazione sullo stato della manutenzione generale di fabbricati e degli impianti e sugli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati;
- eventuali altri elementi di rilevanza contrattuale necessari per accertare la corretta gestione della concessione.

In caso di necessità di chiarimenti in merito alla predetta documentazione, il Comune richiederà gli opportuni chiarimenti che dovranno essere tempestivamente forniti dal Concessionario

Articolo 52 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

L'Amministrazione, di norma prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un responsabile della esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione dall'affidamento in concessione del servizio da parte del concessionario ai sensi dell'art. 111 del D.lgs. 50/2016.

Il responsabile dell'esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.lgs. 50/2016 nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il nominativo del responsabile dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla impresa aggiudicataria, così come ogni altra variazione dovesse intervenire.

Articolo 53- VERIFICA DI CONFORMITA' E REGOLARE ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Al termine dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Responsabile Unico del Procedimento, effettuati gli opportuni accertamenti, rilascia il certificato di regolare esecuzione delle prestazioni sottoscritto da entrambe le parti ai sensi dell'art. 102 del codice dei contratti.

ART. 54 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DAL CONCESSIONARIO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dal concessionario, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico del Concessionario, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione.

Nessuna variazione può essere introdotta dal concessionario se non è preventivamente



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

approvata per iscritto dal RUP.

ARTICOLO 55 - PENALITA'

L'impresa, nell'esecuzione del presente contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi nonché alle norme del presente capitolato speciale o nei suoi allegati.

In caso di inadempienze ovvero di violazioni, comunque di quanto previsto ovvero di mancanze e/o disservizi rilevanti rispetto alla corretta e regolare esecuzione delle prestazioni, il Comune di Cento, con provvedimento assunto dal responsabile del servizio, invia formale diffida con specifica motivazione delle contestazioni ed invito ad esplicitare entro i tempi indicati chiare ed esaustive giustificazioni in merito ed a conformarsi immediatamente alle prescrizioni indicate. Qualora non vengano accertate le giustificazioni addotte o gli interventi adottati dalla Ditta aggiudicataria non sono ritenuti soddisfacenti il Comune di Cento applica all'impresa aggiudicataria le sanzioni nei seguenti casi, anche non concomitanti:

Le penalità che il Comune di Cento ha titolo di applicare sono le seguenti:

Euro 250,00 (Euro duecentocinquanta/00):

- a) in caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- b) per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal L'Ente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- c) per parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di consumo;

Euro 1,000,00 (Euro mille/00):

- a) ritardata o mancata consegna delle derrate ordinate, entro i tempi stabiliti;
- b) mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalla normativa vigente;
- c) per ogni derrata non conforme ai parametri previsti dalle specifiche merceologiche e di origine;
- d) per ogni inadempienza ai requisiti del capitolato accertata nei singoli plessi durante gli *audit*;
- e) per non corrispondenza del numero dei pasti consegnati con il numero dei pasti ordinati nella singola sede di consumo (numero dei pasti consegnati inferiore a quelli ordinati);
- f) per mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) porzioni della stessa preparazione;
- g) per mancata consegna al personale della documentazione inerente il sistema HACCP;
- h) mancata erogazione di diete speciali (allergie, intolleranze, ecc.);
- i) non conformità tra derrate consegnate e dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento;
- j) per ogni difformità delle pietanze rispetto a quanto previsto nel menù giornaliero;



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

- k) per mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- l) per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalla legislazione vigente o dalle schede tecniche dei prodotti;
- m) per il mancato soddisfacimento di quanto definito e presentato nei piani;
- n) per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia;
- o) per ogni giorno di ritardo o mancata riparazione delle attrezzature, secondo quanto previsto dal presente capitolato;

Euro 3.000,00 (Euro tremila/00):

- a) mancata adozione nel termine stabilito dal capitolato della carta dei servizi ovvero mancata indicazione degli elementi essenziali previsti dal capitolato di gara;
- b) per dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie;
- c) mancato adempimento delle previste attività di formazione ed addestramento del personale, secondo quanto stabilito nel piano di formazione predisposti; e nel caso si riscontrino che la ditta aggiudicataria non sia conforme, per il proprio personale in organico, a quanto previsto dalle normative igienico - sanitarie vigenti relativamente ai corsi di formazione;
- d) difformità riferite alla generalità qualitativa del pasto; qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di Cento di richiedere un piatto freddo alternativo;
- e) per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati o dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei plessi, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi o dalla documentazione personalizzata per il singolo plesso per ogni prodotto con TMC superato alla data della visita e rinvenuto in magazzino senza identificazione che ne attesti la non conformità e il divieto di utilizzo;
- f) per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero comunicato all'Ente in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici in una singola porzione;
- g) per ogni inadempienza rispetto al programma degli investimenti annuali (manutenzioni straordinarie e acquisto di nuove attrezzature) proposti dalla ditta insede di offerta;

Euro 2.000,00 (Euro duemila/00):

- a) Per ogni diversa violazione delle norme vigenti e delle prescrizioni del presente capitolato, dei relativi allegati e della proposta tecnica non precedentemente indicata.

Qualora il ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici interessa più di una porzione, riservandosi di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del concessionario di fornire un pasto sostitutivo; qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura non fossero forniti, le penali saranno raddoppiate riservandosi il Comune di Cento di richiedere un pasto freddo alternativo nel caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni per ogni prodotto scaduto rinvenuto nei frigoriferi o nei congelatori per incuria, imperizia, negligenza o inosservanza che porti ad una mancata o scorretta



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

applicazione delle regole stabilite dal sistema HACCP.

Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto all'Ente ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

Inadempienze o mancanze e/o disservizi di grave entità, o reiterate, potranno costituire, motivo di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e seguenti del codice civile.

Il pagamento delle sanzioni e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la Ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

In caso d'inadempimento è inoltre prevista la possibilità, per l'Amministrazione Comunale, di reperire i pasti presso altra Ditta in possesso dei necessari requisiti.

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione, a mezzo PEC, dell'inadempienza, alla quale l'impresa stessa avrà la facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento della predetta contestazione.

Nel caso in cui entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, il Comune di Cento applicherà la penale, dandone comunicazione all'impresa. Si procede al recupero della penalità, di eventuali danni e delle spese di cui al presente articolo da parte del Comune di Cento mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Articolo 55 – SUBAPPALTO E SUBCONCESSIONE

Il subappalto relativo alle prestazioni di servizio deducibili in contratto, è ammesso nei termini e nei limiti di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

I concorrenti devono indicare le parti del servizio che intendono subappaltare. L'autorizzazione al subappalto sarà vincolato al riscontro della sussistenza delle condizioni prescritte al suddetto art. 105. Nel caso di subappalto autorizzato, rimane invariata la responsabilità del concessionario, che continuerà a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali in solido con la subappaltatrice. Copia delle condizioni di subappalto, sottoscritte dalle parti, dovranno essere consegnate alla Stazione Non è ammessa la subconcessione di alcuna parte dell'affidamento per l'intera durata della concessione.

Articolo 56 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106, comma 1, lett. d) n. 2 del Codice, è vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Autorità. Si applicano le disposizioni di cui alla l. n. 52/1991. E' fatto, altresì, divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso. Il Concessionario, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i pagamenti al Concessionario, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti dedicati del Concessionario medesimo, riportando il CIG. In caso di inosservanza da parte del Concessionario agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Autorità



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto.

ARTICOLO 57 – INADEMPIMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il committente potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'impresa per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico del concessionario, e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.

Per l'esecuzione d'ufficio il committente potrà avvalersi di qualsiasi impresa che non sia il concessionario, oppure provvedervi direttamente.

Il concessionario deve organizzare e gestire i servizi affidati nel rispetto del presente capitolato, delle norme vigenti in materia.

Nel caso di inosservanza da parte del concessionario degli obblighi o condizioni di cui al comma precedente, il Responsabile del procedimento inoltrerà apposita diffida ad adempiere, assegnando il termine di giorni 15 (quindici) decorso inutilmente il quale il Dirigente può ordinare al concessionario l'immediata interruzione dei servizi.

In caso di inadempimento grave e reiterato si applica l'art. 1456 del codice civile.

Il Comune di Cento, fatta salva la richiesta di maggior danni, si può rivalere sulla cauzione nei seguenti casi:

- a copertura delle spese conseguenti all'esecuzione d'ufficio dei servizi necessari e per limitare gli effetti negativi dell'inadempimento dell'impresa;
- a copertura delle spese di indizione di nuova gara per il riaffidamento dei servizi, in caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempimento dell'impresa;
- a copertura delle spese per l'esecuzione d'ufficio dei servizi in caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato da parte del concessionario.

E' in ogni caso facoltà del Comune di Cento risolvere il contratto nei seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse, in qualunque momento;
- in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 del Codice Civile;
- nel caso di frode, di grave negligenza di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi contrattuali;
- per comportamenti tenuti dal personale dell'impresa di gravità tale da scongiurare la continuazione del rapporto contrattuale;
- in caso di cessazione di attività, oppure di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato; applicazione di almeno cinque penalità secondo quanto disposto dall'art. 51 del presente capitolato.



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di Cento in forma di lettera raccomandata ovvero di comunicazione a mezzo PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune di Cento, di risarcimento per danni subiti. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune di Cento avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'impresa con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze. All'impresa verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune di Cento potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta. Nel caso in cui il Comune di Cento, di sua iniziativa e senza giusta causa, proceda alla revoca dell'incarico, all'impresa dovranno essere corrisposti i corrispettivi e rimborsi spese per le prestazioni effettuate e documentabili fino alla data di comunicazione di revoca, salvo il diritto al risarcimento degli eventuali danni di cui dovrà essere data dimostrazione.

ARTICOLO 58 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune di Cento si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ARTICOLO 59 - FORO COMPETENTE

Per ogni altra qualsiasi norma non espressamente dichiarata o contenuta nel Disciplinare, nel Capitolato di gara o nel bando di gara valgono le norme vigenti in materia di pubblici servizi e forniture, nonché le norme del Codice Civile in materia di obbligazioni e contratti.

Il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

Il contratto stipulato con l'impresa è regolato dalla legge italiana.

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione, qualora non risolta bonariamente, sarà di competenza esclusiva del Foro di Ferrara.

ARTICOLO 60 - TUTELA DEI DATI PERSONALI E SENSIBILI

Il Concessionario si configura come titolare del trattamento dei dati personali in relazione al servizio erogato, ai sensi dell'art. 4 del regolamento UE 679/2016 e del D.Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018 e pertanto ogni trattamento di dati personali deve avvenire nel rispetto dei principi fissati all'articolo 5 del Regolamento (UE) 2016/679

I dati riguardanti i partecipanti la procedura di evidenza pubblica e o del subappaltatore o dei soggetti in subaffidamento vengono trattati secondo quanto previsto dal D.lgs 196/2003 e ss.mm.ii, dal Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Il Committente rilascia, pertanto, al Concessionario l'informativa di cui agli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 e si precisa che:



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

- *Identità e i dati di contatto del titolare del trattamento*

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Cento (FE) con sede provvisoria in Cento Via del Guercino n. 62, cap. 40042.

- *Il Responsabile della protezione dei dati personali*

Il Comune di Cento ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la società LepidaSpA (dpo-team@lepida.it).

- *Responsabili del trattamento*

L'Ente può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui l'Ente la titolarità. Conformemente a quanto stabilito dalla normativa, tali soggetti assicurano livelli esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo della sicurezza dei dati.

Vengono formalizzate da parte dell'Ente istruzioni, compiti ed oneri in capo a tali soggetti terzi con la designazione degli stessi a "Responsabili del trattamento". Vengono sottoposti tali soggetti a verifiche periodiche al fine di constatare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell'affidamento dell'incarico iniziale.

- *Soggetti autorizzati al trattamento*

I dati personali sono trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali.

- *Finalità e base giuridica del trattamento*

Il trattamento dei suoi dati personali viene effettuato dal Comune di Cento per lo svolgimento di funzioni istituzionali e, pertanto, ai sensi dell'art. 6, comma 1, lett. e) non necessita del consenso. I dati personali sono trattati per le seguenti finalità relative al procedimento di concessione.

- *Destinatari dei dati personali*

I dati personali non sono oggetto di comunicazione o diffusione fatta eccezione per gli adempimenti normativamente previsti nell'ambito della presente concessione.

- *Periodo di conservazione*

I dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che forniti di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

- *Conferimento dei dati*

Il conferimento dei dati è facoltativo, ma necessario per le finalità sopra indicate. Il mancato conferimento comporterà l'impossibilità di partecipare alla concessione.

ARTICOLO 61 - ALTRE NORME



COMUNE DI CENTO
Settore Servizi alla Persona e Servizi Culturali
Servizi Scolastici ed Educativi

L'aggiudicatario dovrà sottoscrivere il contratto contenente la clausola attestante, ai sensi e per gli effetti dell'art. 53, comma 16 *ter* del D. Lgs. 165/2001, di non aver concluso

contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto. La violazione degli obblighi sopra richiamati costituisce causa di risoluzione del contratto.

Il Concessionario, con riferimento alle prestazioni relative al servizio in questione, si

impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 *"Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165"*, ai sensi dell'articolo 2, comma 3, dello stesso D.P.R.. Il Concessionario si impegna, pertanto, a darne la massima diffusione a tutti i collaboratori che a qualunque titolo sono coinvolti nell'esecuzione del servizio in questione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e sopra richiamati, costituisce causa di risoluzione del contratto.