

CAPITOLATO SPECIALE PER I SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA PUBBLICI, LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI, LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1^ GRADO SITE NEI COMUNI DI SAVIGNANO SUL RUBICONE, SAN MAURO PASCOLI E GATTEO DELL'UNIONE RUBICONE E MARE E SERVIZI ACCESSORI DI MANUTENZIONE ORDINARIA/STRAORDINARIA E DI FORNITURE ECONOMICHE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021-2021/2022-2022/2023-2023/2024-2024/2025 – CIG: 83037821AF.

Indice:

TITOLO I - CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI

- Articolo 1 – Definizioni generale dell'appalto
- Articolo 2 – Oggetto dell'appalto
- Articolo 3 – Descrizione del servizio
- Articolo 4 – Destinatari
- Articolo 5 – Calendario
- Articolo 6 – Durata dell'appalto
- Articolo 7 – Valore presunto dell'appalto
- Articolo 8 – Corrispettivo
- Articolo 9 – Revisione del prezzo
- Articolo 10 – Gestione sedi produzione pasti
- Articolo 11 – Manutenzione attrezzature
- Articolo 12 – Obblighi a carico dell'Unione
- Articolo 13 – Obblighi a carico della ditta aggiudicataria

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- Articolo 14 – Gestione servizio di refezione
- Articolo 15 – Menù e diete speciali
- Articolo 16 – Centri di produzione in possesso o in uso della ditta aggiudicataria
- Articolo 17 – Preparazione dei pasti
- Articolo 18 – Trasporto pasti dai poli cottura alle sedi di distribuzione
- Articolo 19 – Distribuzione del pasto e attività propedeutiche
- Articolo 20 – Lavaggio stoviglie e pulizia locale sporzionamento
- Articolo 21 – Fornitura di prodotti economici per l'effettuazione del servizio
- Articolo 22 – Modalità di prenotazione del pasto
- Articolo 23 – Erogazione del servizio per interruzione della produzione per cause di forza maggiore
- Articolo 24 – Trattamento dati personali

TITOLO III - IGIENE della PRODUZIONE, del PERSONALE, delle CUCINE-REFETTORI

- Articolo 25 – Igiene della produzione
- Articolo 26 – Igiene del personale
- Articolo 27 – Igiene e pulizia delle cucine
- Articolo 28 – Igiene e pulizia dei refettori

- Articolo 29 – Prescrizioni e divieti in tema di pulizie dei locali
Articolo 30 – Rifiuti

TITOLO IV - PERSONALE

- Articolo 31 - Continuità dei contratti di lavoro
Articolo 32 – Personale
Articolo 33 – Personale addetto alla distribuzione
Articolo 34 – Organico
Articolo 35 - Formazione e Addestramento
Articolo 36 – Vestiario
Articolo 37 - Idoneità sanitaria
Articolo 38 - Controllo della salute e sicurezza del personale
Articolo 39 – Rispetto delle normative vigenti
Articolo 40 – Responsabile del servizio

TITOLO V – SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO E RESPONSABILITÀ DEL GESTORE

- Articolo 41 – Sicurezza e salute sul luogo di lavoro
Articolo 42 – Piano di autocontrollo
Articolo 43 – Danni a persone o cose, responsabilità civile verso terzi

TITOLO VI - STRUMENTI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

- Articolo 44 – Commissione Mensa
Articolo 45 – Controlli a cura del Gestore
Articolo 46 – Controlli a cura dell'Unione
Articolo 47 – Controlli a cura dei Genitori
Articolo 48 – Controlli a cura del Personale Docente
Articolo 49 – Segnalazione e Reclami
Articolo 50 – Report e soddisfazione dell'utenza

TITOLO VII - DISPOSIZIONI GENERALI

- Articolo 51 – Contestazioni, Inadempienze e Penalità
Articolo 52 – Ipotesi di risoluzione del contratto
Articolo 53 – Fusioni, accorpamenti o confluenza in altre imprese
Articolo 54 – Subappalto e cessione del credito
Articolo 55 – Modificazione del gestore
Articolo 56 – Modifiche e revoca
Articolo 57 - Cauzione definitiva
Articolo 58 - Elezione domicilio
Articolo 59 – Tribunale competente
Articolo 60 - Tracciabilità dei flussi finanziari
Articolo 61 – Norme di rinvio

Allegati:

- **ALLEGATO A:** CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE;
- **ALLEGATO B:** MENU' E GRAMMATURE;
- **ALLEGATO C:** FAC-SIMILE DUVRI;
- **ALLEGATO D:** INVENTARIO ATTREZZATURE POLI COTTURA;
- **ALLEGATO E:** INVENTARIO ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DI DUSSMANN;
- **ALLEGATO F:** PRODOTTI ECONOMICI DA ACQUISTARE DALL'AGGIUDICATARIO;
- **ALLEGATO G:** ELENCO PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO DALLE DITTE
USCENTI DUSSMANN E DIAPASON
- **ALLEGATO H –** CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

TITOLO I

CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI

Articolo 1 – Definizioni generale dell'appalto

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) "Aggiudicataria", "Gestore", "Impresa" o "Ditta appaltatrice": il soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;
- b) "Unione", "Unione Rubicone e Mare: l'Amministrazione che affida la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;
- c) "Commissione Mensa": organismo di partecipazione formato da rappresentanti dei vari portatori di interesse, con compiti di proposta e di controllo;
- d) "Capitolato Speciale di Appalto" (C.S.A.): il presente atto, compresi tutti i suoi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;
- e) "Specifiche Tecniche": insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione;
- f) "Servizio di Refezione" o "Servizio Mensa": il servizio di ristorazione scolastica di cui al presente C.S.A.;
- g) "Centro di produzione pasti", "Cucina Polo", "Cucina singola" o "Centro di preparazione pasti": strutture presso le quali vengono obbligatoriamente prodotti i pasti;
- h) "locale sporzionamento", "locale refettorio", "Spazio di Ristoro", "Terminale di Consumo", "Refettorio" o "Sede di consumo": strutture presso le quali vengono trasportati e consumati i pasti e le merende prodotti dal centro di produzione pasti;
- i) "Menu": la lista delle preparazioni gastronomiche / alimenti proposte;
- j) "Dieta speciale per motivi di Salute": pasto destinato a utenti affetti da patologie, di tipo cronico o transitorio, o portatori di allergie o di intolleranze alimentari la cui patologia è certificata dai servizi competente dell'Azienda Sanitaria Romagna;
- k) "Dieta speciale a carattere Etico-Religioso": pasto che si differenzia dallo standard ordinariamente servito per motivi etico-religiosi.

I materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti devono essere conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 e utilizzati secondo le indicazioni del produttore

Articolo 2 – Oggetto dell'appalto e sedi di espletamento

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nei nidi pubblici, nelle scuole dell'infanzia statali, nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado ove è presente il servizio di refezione scolastica e facenti parte dei comuni di Savignano sul Rubicone,

San Mauro Pascoli e Gatteo, Comuni dell'Unione Rubicone e Mare.

L'appalto, per un importo presunto a base d'asta pari ad € 5.097.852,63, ha per oggetto il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica ovvero:

SERVIZIO PRINCIPALE:

- il servizio di acquisto derrate (con le specifiche tecniche di cui all'allegato A e B al CSA) con preparazione, confezionamento e trasporto del pasto la cui incidenza, rispetto al costo complessivo del servizio, è pari ad € 4.400.770,50;

Il servizio di trasporto del pasto, eventualmente sub-appaltabile, ha una percentuale di incidenza sull'importo indicato per il servizio principale pari al 4,44%.

SERVIZI ACCESSORI (eventualmente scorporabili e sub-appaltabili):

- il servizio di allestimento dei refettori, scodellamento, sparecchiatura e pulizia del locale adibito a mensa; il servizio di lavaggio stoviglie e utensileria varia e di pulizia del locale sporzionamento; l'acquisto di tutti i beni economici necessari per l'espletamento del servizio di refezione scolastica nonché la manutenzione delle attrezzature dei locali sporzionamento la cui incidenza, rispetto al costo complessivo del servizio, è pari ad € 635.164,53.

SERVIZI OPZIONALI:

- fornitura di ulteriori pasti/merende oltre il quinto d'obbligo in relazione alla capienza delle classi che incidono per un importo complessivo di € 1.945.147,37.

Il servizio viene svolto nelle seguenti sedi:

A) **Nidi d'infanzia comunali:** preparazione, confezionamento delle pietanze, allestimento e preparazione delle pietanze sui carrelli di distribuzione (esclusa la distribuzione ai tavoli), lavaggio delle stoviglie, riordino, pulizia e sanificazione della cucina.

Per il nido d'infanzia è prevista anche la colazione del mattino e la merenda del pomeriggio per le sezioni lattanti e per la sezione prolungata.

Di seguito vengono indicati le sedi di produzione e distribuzione dei pasti:

Savignano sul Rubicone

POLO DI COTTURA (Sede di preparazione): Cucina del Nido d'infanzia Via Barbaro -
Sede di distribuzione: Nido d'infanzia, via Barbaro

San Mauro Pascoli

Polo di cottura (sede di preparazione): Cucina del nido d'infanzia Il Bruco, Via U. La Malfa 1/3 - Sede di distribuzione: Nido d'infanzia, via U. La Malfa 1/3.

Gatteo

Polo di cottura (sede di preparazione): Cucina della scuola infanzia Peter Pan, Via U. Foscolo - Sede di distribuzione: Nido d'infanzia Rodari, via Ugo Foscolo.

B) **Scuole dell'infanzia statali:** preparazione, confezionamento delle pietanze, fornitura trasporto e consegna dei pasti ai plessi scolastici fin dentro ai locali destinati al deposito dei pasti, lavaggio delle stoviglie e di tutto il materiale utilizzato nel servizio di refezione, pulizia e sanificazione del locale sporzionamento (escluso solo le attività di sporzionamento/distribuzione ai tavoli). Per la scuola dell'infanzia è prevista anche la merenda del mattino compresa nel costo a pasto. Sono compresi nel costo a pasto anche tutti gli acquisti economici di cui all'allegato F.

Di seguito vengono indicati la dislocazione del polo di cottura e le relative sedi di distribuzione:

Savignano sul Rubicone

POLO DI COTTURA (Sede di preparazione data in gestione alla ditta): Cucina della scuola dell'Infanzia "Freccia Azzurra", Via Rubicone Dx I Tratto, Savignano sul Rubicone.

Sedi di distribuzione

- Scuola dell'infanzia "La freccia azzurra" di Valle Ferrovia (5 sezioni), via Rubicone dx 1° tratto;
- Scuola dell'infanzia "Gallo Cristallo" di via Togliatti (5 sezioni), via Togliatti;
- Scuola dell'Infanzia "La nuvola Olga" di Castelvecchio, piazzale Anita Garibaldi (4 sezioni);
- Scuola dell'infanzia "Il gatto viaggiatore" di Fiumicino – via Gatteo 8 (2 sezioni).

San Mauro Pascoli

POLO DI COTTURA (Sede di preparazione data in gestione alla ditta): Cucina presso la Scuola dell'Infanzia La Rondine, Via Pascoli 42, San Mauro Pascoli

Sedi di distribuzione

- Scuola dell'Infanzia "La Rondine" (3 sezioni), via Pascoli, San Mauro Pascoli;
- Scuola dell'Infanzia "Usignolo" (3 sezioni), via Marconi n. 1, San Mauro Pascoli;
- Scuola dell'Infanzia "Pettirosso" (4 sezioni), via il Fanciullino, San Mauro Pascoli;
- Scuola dell'Infanzia "Myricae" (2 sezioni), viale Panzini n. 32, San Mauro Mare.

Gatteo

POLO DI COTTURA (Sede di preparazione data in gestione alla ditta): Cucina presso la Scuola dell'Infanzia Peter Pan, Via Foscolo, Gatteo

Sedi di distribuzione

- Scuola dell'Infanzia "Peter Pan" (2 sezioni), via Leopardi, Gatteo;
- Scuola dell'Infanzia "Girasole" (2 sezioni), via Allende n. 114, Gatteo;
- Scuola dell'Infanzia "Pinocchio" (2 sezioni), via Gramsci n. 62, Gatteo Mare.

In tale polo di cottura vengono prodotti anche i pasti sia per il nido Rodari sia per la scuola primaria Moretti, via Torricelli n. 3. Per tale tipologia di scuola il pasto deve essere fornito fino al terminale di distribuzione, è compresa l'attività di preparazione, apparecchiatura, sporzionamento e sparcchiatura del pasto nel locale refettorio con pulizia dello stesso

nonché tutte le attività di lavaggio delle stoviglie e di tutto il materiale utilizzato nel servizio di refezione, pulizia e sanificazione del locale sporzionamento. Sono compresi nel costo a pasto anche tutti gli acquisti economici, di cui all'allegato F.

Scuola primaria e secondaria di 1° grado: fornitura e consegna dei pasti che andrà effettuata mediante fornitura in asporto, in un centro di produzione pasti in possesso, o in uso, della Ditta aggiudicataria, ubicato ad una distanza tale dal luogo di consegna che richieda un tempo di percorrenza non superiore a 30 minuti. Oltre alla fornitura e consegna del pasto in asporto è compresa, nel costo a pasto, l'attività di preparazione, apparecchiatura, sporzionamento e spaccchiatura del pasto nel locale refettorio con pulizia dello stesso nonché tutte le attività di lavaggio delle stoviglie e di tutto il materiale utilizzato nel servizio di refezione, pulizia e sanificazione del locale sporzionamento. Sono compresi nel costo a pasto anche tutti gli acquisti economici, di cui all'allegato F.

Sedi di distribuzione

Savignano sul Rubicone

Scuola Primaria "A. Moro", Via F.lli Bandiera, 29;

Scuola Primaria "Rodari" di Fiumicino – Capanni", Via Gatteo, 8;

Scuola Secondaria I° Grado "G. Cesare", Via Galvani, 4

San Mauro Pascoli

Scuola Primaria "Montessori" Via Montessori, 1.

Deve essere prevista, per eventuali emergenze e per tutti gli ordini di scuola, anche la consegna dei pasti in mono-porzione in piatti usa e getta termosigillati con l'utilizzo di piatti e bicchieri e posateria in plastica/materiale biodegradabile e tovaglioli a perdere qualora se ne ravvisi la necessità.

Articolo 3 – Descrizione del servizio

Il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado a tempo pieno prevede, a carico dell'Aggiudicatario:

1. dotare i poli cottura che vengono dati in gestione dall'Unione (indicati all'art. 2) delle autorizzazioni sanitarie e/o segnalazioni di inizio attività (SCIA) necessarie per lo svolgimento dei servizi in oggetto;
2. dotare tutti i terminali di distribuzione del pasto della necessaria notifica sanitaria prevista dalle norme;
3. pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, del refettorio, dei macchinari, delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Tali detersivi dovranno essere forniti anche al personale ATA scolastico che, esclusivamente per le scuole dell'infanzia, svolge il servizio di pulizia, apparecchiatura, sporzionamento, spaccchiatura e riassetto del locale refettorio;
4. l'approvvigionamento delle materie prime secondo le caratteristiche previste nell'allegato A; cioè l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie

alla realizzazione dei menù indicati dall'Azienda Sanitaria Romagna di cui all'allegato B, come specificato nel presente capitolato nonché dei prodotti specifici per le diete speciali e per motivi etico religiosi;

5. stoccaggio delle derrate necessarie alla preparazione e alla cottura dei pasti;

6. la preparazione (con il necessario lavaggio della frutta fornita), il confezionamento e la fornitura quotidiana delle merende di metà mattina (indicativamente previste per le ore 9.00 del mattino) come specificato nel presente capitolato;

7. la fornitura, la cottura, la suddivisione in multiporzione dei pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame "fresco-caldo" (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) nei centri di produzione pasti indicati nell'art. 2 precedente di proprietà delle amministrazioni di San Mauro, Savignano e Gatteo (per le scuole dell'infanzia di San Mauro, Savignano e Gatteo e per la scuola primaria Moretti) e nel centro di produzione pasti nella disponibilità dell'Affidatario (per le scuole primarie e secondarie di 1^a grado a tempo pieno dei Comuni di San Mauro Pascoli e Savignano sul Rubicone) e destinati al servizio di refezione scolastica con riferimento agli alunni, al personale docente e/o altri soggetti aventi diritto al pasto specificatamente autorizzati, sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola;

8. la fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali di cui all'art. 15 del presente capitolato;

9. la veicolazione delle merende e dei pasti destinati alle sedi di consumo delle scuole (così come indicate all'art. 2) con adeguati automezzi di trasporto conforme alla normativa vigente e con idonei contenitori messi a disposizione dalla ditta. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo da consentirne la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;

10. il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, la sanificazione, l'allestimento, apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti nei locali refettori (attività previste per le scuole primarie e secondarie di 1^a grado a tempo pieno in quanto per le scuole dell'infanzia del territorio tale servizio è svolto dal personale ATA della scuola mentre per il nido è svolto dagli esecutori scolastici), il lavaggio delle stoviglie, lo smaltimento dei rifiuti, oltre alla pulizia e il riordino dei locali accessori, dei tavoli e delle sedie e dei pavimenti del locale sporzionamento (per tutti gli ordini di scuola);

11. la fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete idrica da servire in caraffe anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se tale soluzione non è perseguibile per motivi accertati dai competenti organi o per situazioni contingenti qualora qualora dal controllo programmato e/o dal prelievo diretto dell'acqua di rete emergano informazioni e/o si evidenzia/presuma che la qualità ORGANOLETTICA E/O MICROBIOLOGICA non sia conforme (riferimento D.Lgs 31/2001) sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in

confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi;

12. la fornitura delle merende pomeridiane se previste (per il nido d'infanzia o per le eventuali sezioni di scuola infanzia che ancora garantiscano tale servizio) e delle merende del mattino nel mese di settembre alle scuole dell'infanzia (quando ancora non è iniziato il servizio di refezione scolastica) con costo a parte rispetto al costo a pasto. Per le scuole dell'infanzia e il nido la fornitura della merenda è compresa nella fornitura del pasto e nel relativo costo a pasto, per le scuole primarie e secondarie di 1° grado viene previsto un frutto da somministrare normalmente a fine pasto;

13. il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione ai centri di produzione pasti;

14. la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nei centri di produzione pasti e nei locali di sporzionamento; il riordino, la pulizia, la sanificazione dei centri di produzione pasti, dei locali di sporzionamento, delle sedi di consumo e dei locali accessori (a titolo esemplificativo e non esaustivo: bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni ad uso della cucina ecc.), il lavaggio del tovagliato e degli strofinacci e la gestione dei rifiuti. Esclusivamente per le scuole dell'infanzia e per il nido la sparcchiatura del locale refettorio e la pulizia/sanificazione dello stesso è attualmente in capo al personale ATA/Esecutore scolastico della scuola. Qualora tale procedura venga meno verrà applicato il costo a pasto previsto per la scuola primaria/secondaria di 1° grado;

15. l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di salviettine monouso o rotoloni per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici (considerando un lavaggio prima di andare a tavola ad ogni utente fruitore del servizio mensa);

16. la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti o ai locali refettorio/sporzionamento, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, vassoi, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc.) o di altri materiali che si rendessero necessari durante la gestione, con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centri di produzione pasti – refettori –sporzionamento diventerà di proprietà dell'Unione al termine dell'appalto (per il materiale economico indicativo necessario al servizio di ristorazione scolastica si faccia riferimento all'allegato F al CSA);

17. 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 (gastronomi, contenitori termici, carrelli scaldavivande, carrelli, elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, forni, frigoriferi, mobili, suppellettili, ecc.) che si rendessero necessarie durante la gestione, con il vincolo che ogni attrezzatura che l'impresa fornirà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centri di produzione pasti – refettori - diventerà di proprietà dell'Unione al termine dell'appalto;

18. provvedere all'acquisto delle attrezzature/arredamenti presso le varie sedi di produzione pasti dell'Unione nonché presso lo stesso centro di produzione per "scuola primaria e secondaria di 1° grado", che si rendessero necessari per svolgere il servizio a regola d'arte nel rispetto di tutta la normativa di settore;
19. provvedere alle sostituzioni e smaltimento che si rendessero necessarie delle attrezzature/arredamenti di proprietà dell'Unione o dei Comuni aderenti all'Unione presenti nei poli cottura/locali sporzionamento e rigoverno. Le attrezzature acquistate durante gli anni di gara dalla ditta aggiudicataria in sostituzione di quelle presenti rimarranno a fine gara di proprietà dell'Unione Rubicone e Mare;
20. la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione dei contenitori appositi, muniti di coperchio con apertura a pedale, per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani. La ditta dovrà obbligatoriamente effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti e dotare poli cottura e locali refettorio/sporzionamento degli appositi contenitori per effettuare la raccolta differenziata;
21. il materiale di uso personale e le divise, complete di guanti, necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio, oltre al servizio di lavanderia per ogni materiale o indumento che lo richieda (comprensivo tutto il tovagliato e strofinacci di tutti gli ordini di scuola);
22. il materiale usa e getta a disposizione dei soggetti, compresi i genitori, che effettuano i controlli all'interno delle cucine;
23. effettuare tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria per le attrezzature (anche quelle presenti nei locali sporzionamento/refettori) e solo straordinarie per gli immobili dei poli cottura come descritti negli articoli seguenti;
24. gli interventi di monitoraggio, disinfestazione, derattizzazione della cucina, dei locali sporzionamento e delle zone di pertinenza eseguiti da ditta specializzata i cui report dovranno essere inviati in copia all'Amministrazione;
25. la fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere gli indumenti del personale impiegato;
26. tenuta registro presenze utenti;
27. eventuale gestione buoni pasto con strumentazioni elettroniche;
28. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nei centri di produzione pasti e nelle sedi di consumo secondo quanto previsto dal presente capitolato;
29. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto;
30. la responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati;
31. la realizzazione di tutte le proposte e i progetti presentati in sede di offerta, concordando con l'amministrazione modalità e tempi di realizzazione;
32. partecipazione alla Commissione Mensa e a tutti i momenti formativi o di incontro₁₀

richiesti dall'Unione e necessari per l'espletamento e/o il miglioramento del servizio.

L'Unione si riserva altresì la facoltà nei limiti di cui all'art. 636, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. di affidare all'aggiudicatario, durante il periodo di vigenza del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi agli stessi patti e condizioni di cui all'aggiudicazione.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto l'aggiudicatario dovrà privilegiare l'utilizzo di articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione dei rifiuti e alla razionalizzazione dell'uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi

Articolo 3 – Destinatari del servizio

Il servizio è offerto agli studenti dei nidi d'infanzia, delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie a tempo pieno e delle scuole secondarie di 1^a grado a tempo pieno ubicate nei Comuni di San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone e Gatteo così come indicato all'art. 2 del CSA. E' offerto altresì al personale educativo, esecutore scolastico, docente, ATA che ne abbia diritto e/o altri soggetti specificatamente autorizzati dall'Unione Rubicone e Mare.

Il numero dei pasti annuali presunti, divisi per tipologie di scuole e distinti fra alunni e insegnanti, da intendersi come indicativo e non vincolante in quanto stimato sugli iscritti dell'anno scolastico 2018/2019 e pertanto suscettibile di variazioni, nei limiti previsti dalla normativa vigente, a causa delle assenze giornaliere e di diminuzioni o incrementi degli utenti in relazione alle normali fluttuazioni delle iscrizioni risulta essere il seguente:

Anno scolastico 2018/2019	Pasti minori complessivi	Pasti adulti complessivi
Pasti nido	16.429	4.239
Pasti scuole infanzia	101.234	18.052
Pasti scuole primarie	68.325	5.508
Pasti scuole secondarie di 1 ^a grado	3.230	305
Totale pasti complessivi	complessivamente 217.322	
Merende pomeridiane nido	complessivamente 1.272 merende	
Merende infanzia settembre	complessivamente 7.679	
Merende pomeridiane infanzia	complessivamente 16.848	
Totali merende	complessivamente 25.799	

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare, aumentare, diminuire, attivare o sospendere i servizi oggetto del presente appalto, o riconducibili per affinità agli stessi, nei limiti previsti dalla norma, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni₁

o pretendere indennità a vario titolo. In ogni caso l'Amministrazione provvederà a dare tempestiva comunicazione di dette variazioni alla Ditta Aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 106 del codice appalti è previsto anche il servizio opzionale (che potrà essere attivato a completa discrezione dell'amministrazione) di ulteriore fornitura di pasti e merende oltre il quinto d'obbligo previsto dalla norma (dovuta principalmente al fatto che la programmazione dell'attività scolastica può nel tempo subire variazioni, con conseguenti modifiche del numero di classi) per un numero ulteriore complessivo di pasti annuale pari a 82.678 pasti e 14.201 merende aggiuntive.

Articolo 5 – Calendario

L'erogazione del pranzo (comprensivo delle merende) destinati alle scuole deve essere assicurata dal lunedì al venerdì di ogni settimana di funzionamento delle varie scuole/nidi, con decorrenza a far data dall'inizio dell'anno scolastico/anno educativo e fino al termine delle lezioni, secondo il calendario scolastico regionale e comunale. Per le scuole secondarie di 1^a grado la fornitura del pasto è prevista indicativamente n. 2 volte a settimana: indicativamente il martedì e il giovedì.

Ciascuna istituzione scolastica, in virtù della propria autonomia, può, tuttavia, introdurre alcune differenze nel suddetto calendario. I calendari, con le date di apertura e chiusura delle scuole e il giorno di avvio del servizio mensa saranno comunicati al gestore dall'Unione prima dell'inizio dell'anno scolastico. Gli orari della merenda e del pranzo sono da concordare direttamente con le singole scuole all'inizio dell'anno scolastico. Le scuole verranno inoltre sensibilizzate a comunicare quanto più tempestivamente possibile eventuali attività che potrebbero variare sensibilmente il numero di pasti richiesti.

Resta ferma la possibilità per l'Unione di disporre l'interruzione del servizio per ragioni contingibili ed urgenti, anche senza preventivo avviso.

Articolo 6 – Durata dell'appalto

L'appalto del servizio avrà la durata di anni 5 (cinque), con decorrenza dal giorno 01/09/2020 e fino al giorno 31/08/25.

L'Impresa Aggiudicataria, qualora richiesto dall'Unione e in base alla normativa vigente, sarà tenuta ad iniziare il servizio anche nelle more di stipula del contratto; in tal caso l'impresa affidataria si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente CSA.

Articolo 7 – Valore presunto dell'appalto

Il valore presunto totale dell'appalto, stimato ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016 è pari ad € 5.097.852,63 oltre IVA (€ 1.019.570,526 indicativi per ciascuna annualità). L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze, comprensivo nel costo sopra indicato, è pari ad € 7.500,00 iva e/o altre imposti e contributi di legge esclusi e non è

soggetto a ribasso.

L'importo è calcolato sul numero dei pasti e delle merende fornite nell'anno scolastico 2018/2019 ovvero per la fornitura annuale di n. 217.322 pasti e n. 25.799 merende (così come suddivisi ed elencati per ordini di scuole nell'articolo precedente).

Il numero dei pasti e degli utenti è presunto ed è suscettibile in variazioni in più e meno senza limite numerico. Potrà variare inoltre anche in corrispondenza di altre cause di forza maggiore o per ogni altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di mensa. L'Unione si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero dei plessi serviti che al numero degli alunni con semplice preavviso scritto alla ditta.

Con riferimento al servizio opzionale di ulteriore fornitura di pasti oltre il quinto d'obbligo (attivabile a mera discrezione dell'Appaltatore) per tale servizio si prevede l'importo complessivo di € 1.945.147,37. Attualmente infatti le classi sono sotto dimensionate rispetto alla capienza, è per questo che l'Unione si riserva la facoltà di ordinare ulteriori pasti anche ben oltre il 20% previsto dalle norme, per un numero di pasti annuali complessivi pari a 300.000,00 (di cui n. 25.000 pasti nido; n. 175.000 pasti infanzia; n. 100.000 pasti elementari/medie) e 40.000 merende ovvero per un valore presunto per gli anni di gara, compreso il servizio opzionale, pari ad € 7.043.000,00 (€ 1.408.600,00 per ciascuna annualità) IVA esclusa.

Articolo 8 – Corrispettivo

I corrispettivi effettivi saranno determinati dal costo/pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati agli alunni/adulti che ne hanno diritto dei nidi, delle scuole dell'infanzia e primarie/secondarie di 1^ grado a tempo pieno,

Viene considerato il seguente costo a pasto rispetto alle tipologie di servizio indicate:

- **costo a pasto nido d'infanzia (adulti/bambini):** € 4,375 iva esclusa
- **costo a pasto scuola infanzia (adulti/bambini):** € 4,567 iva esclusa
- **costo a pasto scuola primaria/secondaria di 1^ grado (adulti e bambini):** € 4,808 iva esclusa
- **costo merenda del pomeriggio:** € 0,48 iva esclusa

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai suddetti importi.

Qualora si rendesse necessaria per sopraggiunti motivi contingibili e urgenti la fornitura del pasto sigillato in monoporzione il costo di quest'ultimo, in relazione alla tipologia di scuola in cui viene richiesto (nido, infanzia, primaria o secondaria di 1^ grado) potrà essere aumentato per un importo massimo di € 0,10 a pasto fornito rispetto agli importi come sopra indicati.

I costi sopra indicati sono così strutturati:

- **costo a pasto nido d'infanzia:** comprensivo di merenda del mattino + pasto

servizio di preparazione carrelli per le sezioni e servizio di lavaggio stoviglie/rigoverno cucina, gestione rifiuti. Il pasto deve essere realizzato secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dai suoi allegati. Non è prevista la fornitura dei prodotti economici (tovagliato, stoviglie, tovaglioli, sapone per mani...) se non quelli necessari al lavaggio stoviglie e alla sanificazione/rigoverno/pulizia del locale cucina. E' prevista la fornitura di acqua in bottiglia qualora non possa essere, per problematiche contingenti, utilizzata quella dell'acquedotto.

➤ **costo a pasto scuola infanzia:** comprensivo di merenda del mattino + pasto, trasporto del pasto ai terminali di consumo (qualora necessario), servizio di lavaggio stoviglie, padelloni e utensileria varia, rigoverno e sanificazione cucina/locale sporzionamento, gestione rifiuti e lavaggio tovagliato e strofinacci (resta esclusa l'apparecchiatura, distribuzione del pasto ai tavoli, sparecchiatura e pulizia locale refettorio svolta dal personale ATA scolastico). Il pasto deve essere realizzato secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dai suoi allegati. E' prevista la fornitura di tutti i prodotti economici necessari (anche per l'apparecchiatura, distribuzione ai tavoli, sparecchiatura e pulizia locale refettorio) di cui all'allegato F. Così come indicato nell'allegato è prevista la fornitura di acqua in bottiglia qualora non possa essere, per problematiche contingenti, utilizzata quella dell'acquedotto.

➤ **costo a pasto scuola primaria e secondaria di 1° grado:** comprensivo di pasto + frutta, trasporto del pasto ai terminali di consumo, servizio di apparecchiatura, distribuzione del pasto ai tavoli, sparecchiatura e pulizia locale refettorio, lavaggio stoviglie, padelloni carrelli e utensileria varia, rigoverno e sanificazione locale sporzionamento, gestione rifiuti e lavaggio tovagliato e strofinacci. Il pasto deve essere realizzato secondo quanto prescritto dal presente capitolato e dai suoi allegati. E' prevista la fornitura di tutti i prodotti economici necessari di cui all'allegato F. Così come indicato nell'allegato è prevista la fornitura di acqua in bottiglia qualora non possa essere, per problematiche contingenti, utilizzata quella dell'acquedotto.

➤ **costo merenda del pomeriggio:** fornitura alle scuole/nidi della merenda del pomeriggio presso nidi/scuole dell'infanzia indicate dall'Unione (secondo le tipologie previste nei menù). Tale è il costo anche per la fornitura alle scuole dell'infanzia e delle merende del mattino di settembre (quando ancora non viene fornito il pasto).

L'Unione si riserva la facoltà di richiedere alla ditta, alle medesime condizioni economiche la produzione di pasti aggiuntivi nonché parti del servizio di ristorazione scolastica, in quantità non prevedibile, per:

- alunni e docenti coinvolti in progetti educativo – didattici e di formazione;
- scolaresche in visita ai Comuni aderenti all'Unione nell'ambito di iniziative legate al turismo scolastico;

La ditta aggiudicataria inoltre si rende disponibile a fornire, allo stesso prezzo, pasti per scuole funzionanti ma non ricomprese nell'elenco di cui al precedente art. 2, per scuole

di nuova istituzione o a favore di enti o istituti anche privati che organizzino attività in collaborazione con l'Unione o che svolgano attività cui l'Unione presti la propria collaborazione.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato, mediante mandato, entro 30 gg. dalla data di ricevimento all'Unione delle fatture mensili, debitamente documentate, regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile.

Le fatture dovranno obbligatoriamente essere trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del D.M.55/2013 e dovranno riportare il Codice Univoco Ufficio dell'Unione ovvero UF9G2C.

Le fatture dovranno essere distinte con la seguente modalità:

- per Comune di riferimento (San Mauro, Savignano o Gatteo);
- per tipologia di scuola (nido, infanzia, primaria e secondarie di 1^a grado);
- per tipologia di pasto (adulto o bambini)

sempre che non siano pendenti contestazioni di inadempimento in corso di definizione.

In particolare, le fatture mensili dovranno essere così suddivise:

- ✓ fattura cumulativa riguardante i pasti consumati nelle scuole dell'infanzia, ma distinta per i Comuni di appartenenza;
- ✓ fattura cumulativa riguardante i pasti consumati nelle scuole primarie, ma distinta per i Comuni di appartenenza;
- ✓ fattura cumulativa riguardante i pasti consumati nella scuola secondaria di 1° grado ma distinta per i Comuni di appartenenza;
- ✓ fattura cumulativa riguardante i pasti consumati nell'asilo nido, ma distinta per i Comuni di appartenenza.

Per i servizi assicurati nel corso del mese di luglio/agosto: fattura cumulativa riguardante i pasti consumati nei nidi d'infanzia ma distinta per i Comuni di appartenenza.

La ditta aggiudicataria, su richiesta dell'Amministrazione, è tenuta a fornire copia di tutte le fatture relative agli acquisti di prodotti qualora necessari per accedere a finanziamenti europei.

Si informa l'aggiudicatario che l'Unione è obbligata, così come previsto dalla legge 23 dicembre 2014, n. 190 (Split payment) a scindere il pagamento delle fatture che non sono escluse dalla norma indicata in due parti: l'imponibile verrà dato al fornitore mentre l'IVA direttamente all'Erario pertanto nelle fatture emesse dall'aggiudicatario dovrà essere indicata la dicitura "l'iva esposta in fattura deve essere versata all'Erario dal destinatario ai sensi dell'art. 17 ter DPR 633/1972".

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il DL 124/2019 conv. in legge 157/2019 circa le ritenute sugli appalti, e che dovrà garantirne il rispetto per tutta la durata dell'appalto con comunicazioni periodiche (es. mensili) sul rispetto delle stesse

Articolo 9 – Revisione del prezzo

Ai sensi dell'art. 106, comma 1) lett. a) del D.Lgs 50/2016 è prevista la revisione del prezzo offerto in gara a partire dalla terza annualità di gara (ovvero a partire da settembre 2022). La soglia massima di revisione del prezzo che può essere richiesta dalla ditta a partire dall'annualità sopra evidenziata è quella indicata all'eventuale aumento dell'indice ISTAT riferito alla media degli aumenti/diminuzioni ISTAT dei 12 mesi precedenti alla richiesta di revisione. In particolare la soglia massima è quella indicata dal sito "Rivaluta.Istat.it" – "Calcola le rivalutazioni monetarie" (strumento di calcolo rapido delle rivalutazioni monetarie in base all'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati al netto dei tabacchi) ed inserendo come "mese di inizio" il 12^o mese precedente a quello per cui si chiede la revisione del prezzo e come "mese di fine" il mese precedente a quello per il quale si chiede la variazione (pertanto verrà calcolato l'andamento ISTAT della precedente annualità di riferimento).

Non sono ammesse altre forme di revisione del prezzo dovuti ad altri fattori quali, a titolo esemplificativo, maggiori costi dovuti a rinnovi dei CCNL di categoria.

Articolo 10 – Gestione sedi produzione pasti

Le sedi di preparazione dei pasti e le attrezzature delle cucine dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia, così come individuati ai precedenti articoli, vengono consegnate alla ditta affidataria nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio.

Per l'utilizzo di tali cucine è previsto, da parte della ditta aggiudicataria, un rimborso forfettario pari a Euro 15.000,00 + IVA a norma di legge annue per le spese di utenza gas, energia elettrica, acqua (€ 6.000,00 + iva a norma di legge per i poli cottura siti nel Comune di San Mauro Pascoli ed € 6.000,00 + iva a norma di legge per i poli cottura siti nel Comune di Savignano sul Rubicone; € 3.000,00 + iva a norma di legge per il polo cottura sito nel Comune di Gatteo). Tale rimborso dovrà essere effettuato con rate semestrali da euro 7.500,00 + IVA a norma di legge ciascuna;

Delle condizioni delle sedi di preparazione pasti, di tutti i locali suindicati nonché delle relative attrezzature la ditta assume piena conoscenza tramite visione diretta in sede di sopralluogo. E' onere delle imprese concorrenti prendere visione dei locali, delle attrezzature, degli impianti di cui sopra intendendosi che partecipazione alla gara comporti accettazione della attrezzature, di detti locali, degli impianti e di tutte le verifiche necessarie in merito ai locali e alle attrezzature.

Attualmente le cucine sono dotate di attrezzature dell'Unione e di attrezzature fornite in parte dall'attuale ditta aggiudicataria del servizio. Si allega al presente CSA l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'Unione Rubicone e Mare (Allegato D) e, a titolo informativo, l'elenco delle attrezzature di proprietà dell'attuale ditta aggiudicataria (allegato E) che₆

verranno riconsegnate alla ditta a fine gara. La nuova ditta aggiudicataria, prima della data di inizio servizio, dovrà provvedere a dotare le cucine di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione/fornitura dei pasti. Tutte le nuove attrezzature acquistate (anche quelle dell'allegato E) rimarranno di proprietà dell'Unione.

Per le attrezzature non dotate di certificazione CE (in quanto datate) la ditta aggiudicataria, per la verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza, deve provvedere autonomamente ed a proprie spese ad effettuare perizie asseverate e, qualora emergesse la necessità di sostituzione, provvedere a sostituire le attrezzature mal funzionanti. Le attrezzature sostituite, a fine gara, rimarranno di proprietà dell'Unione Rubicone e Mare.

Devono comunque essere programmati per gli anni dell'appalto, per tutti i poli di cottura, le sostituzioni delle attrezzature obsolete o di quelle che si guastano nel periodo di aggiudicazione. La ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto di nuove attrezzature, con le medesime caratteristiche tecniche dell'attrezzatura sostituita ed accordandosi con l'Unione Rubicone e Mare. Le attrezzature, a fine gara, verranno poi inventariate dall'Unione Rubicone Mare che diventerà pertanto proprietaria delle medesime.

Qualora a fine gara d'appalto si verificasse la mancanza di alcuni beni inventariati, questi saranno addebitati al Gestore, fatto salvo il risarcimento del danno e l'azione penale.

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze il Gestore sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi dieci 10 (dieci) giorni lavorativi dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempimento da parte del Gestore, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 20% (ventiperceto) a titolo di penale. Tali somme saranno detratte dal corrispettivo.

Articolo 11 – Manutenzione attrezzature

L'aggiudicatario s'impegna a svolgere la manutenzione ordinaria dei locali adibiti al servizio ricevuti in consegna in occasione del presente appalto (ad esempio locali cucina, refettorio, spogliatoi...), con l'obbligo, pertanto, di comunicare preventivamente all'Unione gli interventi che si dovessero rendere necessari e che intende eseguire direttamente. L'aggiudicatario è inoltre tenuto a segnalare all'Unione eventuali interventi che si dovessero rendere necessari nell'ambito della manutenzione straordinaria da effettuarsi a cura dell'Unione (per il tramite degli uffici tecnici dei Comuni di san Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone e Gatteo proprietari delle strutture).

Sono inoltre a carico dell'Affidatario, per tutta la durata dell'appalto, la manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, attrezzature, macchinari ed apparecchiature utilizzati per l'espletamento del servizio sia nei poli cottura sia nei centri di distribuzione pasto/locali sporzionamento, nonché tutti gli interventi di adeguamento e/o messa a

norma dei locali e degli impianti delle sedi di preparazione pasti, in funzione dell'espletamento del servizio o resesi necessari dal medesimo nonché lo smaltimento delle attrezzature sostituite come previsto al successivo paragrafo.

Così come indicato nell'articolo precedente, qualora si rendesse necessario sostituire un'attrezzatura di un polo cottura o di un locale sporzionamento/refettorio in quanto non più funzionante l'aggiudicatario, prima della sostituzione, dovrà darne comunicazione formale all'Unione per la procedura di cancellazione dall'inventario dell'ente. La nuova attrezzatura acquistata in sostituzione, a fine gara, diventerà di proprietà dell'Unione che provvederà pertanto ad inventariarla.

L'Affidatario si obbliga a prendere in consegna le attrezzature sottoscrivendone il relativo inventario ed a sostituire le eventuali attrezzature che risultassero non conformi alle leggi in materia (le attrezzature sostituite a fine gara d'appalto rimarranno di proprietà dell'Unione e verranno pertanto inventariate dall'Unione).

L'Affidatario è responsabile del buon uso, della buona conduzione e della conservazione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e di quant'altro di proprietà dell'Unione e s'impegna a restituire i beni ricevuti in consegna nelle medesime condizioni in cui ebbe a riceverli, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso.

Alla scadenza del contratto d'appalto sarà redatto il verbale di riconsegna.

I lavori eventuali eseguiti dall'Affidatario per le ristrutturazioni nonché le migliorie apportate ai locali, agli impianti ed alle attrezzature di proprietà dell'Unione rimarranno a totale beneficio dell'Unione, senza che l'Affidatario possa vantare alcun diritto o richiedere alcun rimborso.

Qualora, durante l'appalto, l'Affidatario non provveda puntualmente alla manutenzione degli impianti di proprietà dell'Unione, quest'ultima si riserva di provvedere direttamente, individuando una ditta specializzata, con addebito a carico dell'Affidatario della relativa spesa sostenuta ovvero con rivalsa sulla cauzione definitiva, fatta salva l'eventuale applicazione delle penali e/o della risoluzione contrattuale.

Qualora si accerti, al momento della riconsegna, l'inosservanza, da parte dell'Affidatario, degli obblighi connessi alla corretta manutenzione degli impianti e delle attrezzature, si procederà all'applicazioni delle penali e/o a rivalersi sulla cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento per l'eventuale maggior danno.

Articolo 12 – Obblighi a carico dell'Unione

Sarà a carico dell'Unione la manutenzione straordinaria degli impianti e dei locali concessi in uso alla ditta aggiudicataria effettuata dalle Amministrazioni Comunali di Savignano sul Rubicone, San Mauro Pascoli e Gatteo proprietarie dei locali, fatto salvo il diritto di rivalsa per i fatti dovuti ad inerzia o non corretto uso da parte del personale dell'Affidatario.

Articolo 13 – Obblighi a carico della ditta aggiudicataria

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

a) l'obbligo di possedere la disponibilità di una struttura idonea per centro di cottura (per la preparazione dei pasti delle scuole primarie e secondarie di 1° grado) la cui ubicazione e caratteristiche devono essere documentate da apposita planimetria (indicante spazi, impianti, garanzie igieniche e numero addetti e qualifica tra cuochi, aiuto cuochi, e addetti al confezionamento) comprendente linee di produzione e confezionamento dedicate ai pasti della refezione scolastica con allegata autorizzazione sanitaria e licenza intestata alla ditta appaltatrice. Tale polo cottura deve essere ubicato ad una distanza tale dal luogo di consegna che richieda un tempo di percorrenza non superiore a 30 minuti. Se la ditta non ha già la proprietà di struttura idonea come sopra descritto la disponibilità di tale polo cottura deve essere comunque comprovata mediante esibizione di titolo giuridicamente valido alla stipula del contratto d'appalto pena la revoca dell'affidamento del servizio con le conseguenze di legge e l'aggiudicazione dell'appalto a chi segue in graduatoria. La Ditta dovrà produrre la planimetria, legenda attrezzature e copia dell'autorizzazione sanitaria del centro produzione pasti, nonché copia del piano di autocontrollo di cui alle vigenti norme in materia.

b) la fornitura di tutti gli utensili necessari per l'espletamento del servizio (ad esempio gastronomie, contenitori termici, bacinelle, tagliere in polietilene, dispenser sapone mani, gruppo coltelli, isobox polistirolo attivi, carrelli per sporzionamento, carrelli per pulizie ed utensili vari) nonché dei prodotti economici previsti nel relativo allegato F secondo quanto disposto dagli articoli precedenti;

c) tutte le spese relative alla conservazione dei locali e pertinenze interne ed esterne attigue alla mensa così come indicato negli articoli precedenti;

d) le spese relative alla fornitura di detersivi, disinfettanti e prodotti simili che dovranno essere utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, sulle materie prime e sul personale che li utilizza. Pertanto viene richiesta la rotazione periodica dei disinfettanti per prevenire l'insorgenza di ceppi microbici resistenti. In particolare i prodotti utilizzati per la sanificazione dei locali ed attrezzature devono essere autorizzati dal Ministero della Salute e corredati dalle apposite schede tecniche e di sicurezza che dovranno essere allegati unitamente a tutta la documentazione inerente all'autocontrollo;

e) tutti gli oneri per la fornitura "pasti speciali" per particolari esigenze nutrizionali (mediche, religiose o etiche). La fornitura altresì del pasto sostituto (in caso di emergenze particolari qualora non possa essere distribuito il pasto) presso tutti i refettori;

f) mobili, attrezzature ed impianti: tutte le spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e manutenzione ordinaria delle strutture dei poli cottura/locali sporzionamento secondo quanto disposto negli articoli precedenti;

g) nel caso di forzata interruzione del servizio delle cucine della scuola, compresa l'interruzione per eventuali lavori di ristrutturazione da parte dei Comuni di Savignano sul Rubicone, San Mauro Pascoli e Gatteo, quest'ultima dovrà assicurare la fornitura dei pasti mediante trasporto da altro centro di cottura dell'Unione e/o comunque da un

centro di cottura operante in un raggio chilometrico che consenta ai mezzi di trasporto di raggiungere i luoghi di consegna entro il tempo massimo 30 minuti di cui dovrà essere dichiarato il recapito, la consistenza ed il possesso dei requisiti igienico –sanitari (con oneri a proprio carico);

h) la disinfestazione e la derattizzazione con l'obbligo di presentare all'Unione il Piano di Disinfestazione e Derattizzazione per il CPP due settimane prima dell'inizio del servizio. Il Piano di Disinfestazione e Derattizzazione minimo da realizzare prevede una attività di monitoraggio degli insetti sia striscianti (formiche, blatte, scarafaggi, etc..) che volanti (mosche, zanzare, vespe etc...), dei ratti e dei topi effettuato da Ditta Specializzata adatta alla situazione in essere. Il Piano di Disinfestazione e Derattizzazione dovrà dare evidenza di:

- Responsabile e Frequenza del monitoraggio;
- Limite Critico per trappole/esche sia all'interno che all'esterno e per tipologia di insetti striscianti e volanti e roditori;
- Interventi correttivi per ciascuna tipologia riscontrata;
- Analisi del monitoraggio per valutare l'andamento e l'adeguatezza degli interventi correttivi;
- Nome commerciale, principio attivo e schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Le trappole/esche dovranno essere posizionate sia all'interno che all'esterno (adiacenza di porte e finestre) ai locali di pertinenza del servizio mensa e dovranno essere segnalate sia sul luogo del posizionamento che su planimetria allegata al Piano di Disinfestazione e Derattizzazione;

- i) conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato, secondo le modalità previste sul territorio comunale avendo cura di garantirne lo svuotamento quotidianamente;
- j) la rilevazione quotidiana degli utenti del servizio con comunicazione effettuata da personale scolastico;
- k) munirsi di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie allo svolgimento del servizio previste dalla normativa in vigore o richieste dall'Ente appaltante. L'Unione potrà richiedere alla ditta aggiudicataria copia dei registri e della documentazione inerente la suddetta certificazione;
- l) svolgere il servizio nel rispetto delle procedure così come definite dal Regolamento CE 852/04 e del relativo D.Lgs. 6/11/2007, n. 193 e della Deliberazione di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 1869 del 17/11/2008 (Linee Guida). Con la stipula del contratto di affidamento del servizio, la ditta aggiudicataria assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti previsti dalla normativa in vigore che disciplina le procedure d'Igiene e HACCP; la ditta dovrà depositare presso ogni plesso scolastico il piano HACCP relativo almeno 10 giorni prima dell'inizio del

servizio e consegnarne copia all'Unione. In particolare, nel piano HACCP ci dovrà essere: la valutazione dei rischi, dei pericoli e le misure preventive relative a tutte le fasi dello specifico processo gestito (in particolare per quanto concerne il pericolo biologico, pericolo fisico e pericolo chimico) nonché le procedure di controllo delocalizzate: selezione fornitori, pulizie e sanificazioni, disinfestazioni e derattizzazione, gestione dei rifiuti, formazione del personale. Il Gestore si impegna a mantenere aggiornati i manuali e a trasmettere di volta in volta all'Unione le modifiche apportate per eventuali interventi strutturali, impiantistici e di processo;

- m) curare e custodire, con la diligenza del buon padre di famiglia, i libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature presenti nei poli cottura e custodire attrezzature e sedi di produzione con la diligenza del buon padre di famiglia;
- n) l'acquisto ex novo o la sostituzione delle attrezzature dei poli cottura (attualmente di proprietà della ditta aggiudicataria in essere ed elencati nell'allegato E al capitolato) necessarie per lo svolgimento del servizio con il vincolo che anche questi investimenti che l'impresa attiverà diventeranno di proprietà dell'Unione alla scadenza della gara;
- o) per le attrezzature non dotate di certificazione CE (in quanto datate) o non provviste del libretto di manutenzione/uso la ditta aggiudicataria, per la verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza, deve provvedere autonomamente ed a proprie spese ad effettuare perizie asseverate e/o sostituire le stesse così come deve provvedere a sostituire le attrezzature mal funzionanti o obsolete sostituendole con attrezzature con le medesime caratteristiche tecniche di quelle sostituite. Tutte le nuove attrezzature acquistate sia nei poli cotture, nei locali sporzionamento o nei locali refettorio al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Unione Rubicone e Mare;
- p) provvedere a dotare ciascun centro di produzione pasti di: telefonia fissa, fax, linea adsl e computer portatile (con utenze a carico dell'aggiudicatario);
- q) rimborso forfettario pari a Euro 15.000,00 + IVA a norma di legge annue per le spese di utenza gas, energia elettrica, acqua (€ 6.000,00 + iva a norma di legge per i poli cottura siti nel Comune di San Mauro Pascoli ed € 6.000,00 + iva a norma di legge per i poli cottura siti nel Comune di Savignano sul Rubicone ed € 3.000,00 + iva a norma di legge per il polo cottura sito nel Comune di Gatteo). Tale rimborso dovrà essere effettuato con rate semestrali da euro 7.500,00 + IVA a norma di legge ciascuna;
- r) provvedere a tutte le spese, nessuna esclusa, relative allo svolgimento del servizio, comprese quelle relative alla rimozione dei rifiuti solidi urbani, lo smaltimento degli eventuali rifiuti speciali. E' obbligo della ditta il rispetto della raccolta differenziata dei rifiuti (umido/vetro/plastica/carta/rifiuti secchi non riciclabili), privilegiando, nella scelta degli imballaggi primari e secondari, quelli facilmente riciclabili (ad esempio, per l'ortofrutta: cassette in legno o cartone per alimenti; per olii: vetro verde o scuro; per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti; per pasta: confezioni in cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti; per fluidi: vetro o altro materiale idoneo

per alimenti);

- s) fornire ai tecnici incaricati dall'Unione e/o ad altri organismi autorizzati allo svolgimento di verifiche, ispezioni e controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi l'accesso ai Centri di produzione pasti, fornendo tutti i chiarimenti e le documentazioni richieste ed assicurando la non interferenza del proprio personale nelle indicate attività. L'Unione si riserva la facoltà insindacabile di effettuare controlli a sorpresa all'interno dei Centri di produzione pasti per la verifica delle qualità e provenienza delle materie prime utilizzate, sulla qualità e consistenza dei pasti serviti, sull'igiene delle cucine, dei contenitori termici, dei mezzi di trasporto, sulla manutenzione delle attrezzature ed in generale sulle modalità di funzionamento del servizio, anche delegando personale specializzato per la verifica di aspetti tecnici relativi allo svolgimento del servizio;
- t) prelevare giornalmente almeno 150 gr. di tutti i prodotti somministrati, riporli in sacchetti sterili sui quali saranno indicate la data di confezionamento, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza, e conservarli in frigorifero, a temperatura tra 0°C e + 4°C, per le 72 ore successive;
- u) accollarsi, senza riserve od eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero all'Unione o a terzi, a cose o a persone e stipulare, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, apposita polizza assicurativa con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Unione;
- v) impegnarsi all'osservanza di tutte le norme che regolano la sicurezza sul lavoro in vigore nel periodo di valenza dell'appalto, ed osservare le prescrizioni contenute nel documento unico di valutazione dei rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro ed all'osservanza delle misure di prevenzione e di emergenza indicate nello stesso documento;
- w) provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni svolte nonché ad un'assidua vigilanza sui comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di legge e delle norme contenute nei piani di autocontrollo;
- x) al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale. Inoltre la ditta aggiudicataria si impegna ad assumere prioritariamente, qualora abbia esigenza di disporre di ulteriori risorse umane, il personale regolarmente e continuativamente impiegato dalla precedente gestione alle condizioni non inferiori a quelle già riconosciute, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. In ossequio alle Linee Guida n.13 "Disciplina delle clausole sociali" approvate da ANAC con delibera n.114 del 13 febbraio 2019 sono stati acquisiti dagli operatori uscenti i seguenti dati: numero di unità; monte ore, CCNL applicato; qualifica; livelli

retributivi; scatti di anzianità, sede di lavoro; eventuali assunzioni ai sensi della L.68/1999 (si veda allegato G);

- y) partecipare a riunioni indette dall'Unione in relazione al servizio (come ad esempio commissioni mensa, incontri, riunioni) coinvolgendo, qualora richiesto dall'Unione, anche il personale che presta servizio nei CPP;
- z) la fornitura di tutte le schede tecniche delle derrate alimentari impiegate, contenenti altresì le indicazioni del produttore e/o trasformatore e del marchio di produzione nonché le schede tecniche dei pasti offerti con l'indicazione scritta delle quantità da distribuire a ciascun bambino sia per il primo piatto che per il secondo piatto;
- aa) nomina di un responsabile unico del servizio, sempre reperibile da parte dell'Unione e, per ogni polo cottura, nomina di un responsabile del polo cottura;

In coerenza con quanto previsto alla Legge 02/08/2016, n. 116, la ditta aggiudicataria si impegna, se ed in quanto richiesto dall'Unione, a conservare i pasti non consumati o anche singoli prodotti alimentari non consumati, intendendosi quelli non distribuiti e quindi con esclusione di quelli tornati dalle tavole, riponendoli in contenitori termici, autorizzando fin d'ora alla distribuzione a persone assistite dall'Unione o ad associazioni o enti che attivino mense assistenziali. I pasti o i prodotti alimentari in recupero saranno prelevati dagli interessati direttamente presso i Centri di Produzione Pasti, sia con il contenitore termico stesso che sarà restituito entro il giorno seguente, sia tramite propri contenitori. E' data comunque facoltà alla Ditta aggiudicataria – previa sottoscrizione di uno specifico Protocollo - di avvalersi del supporto di Organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, la distribuzione gratuita alle persone in stato di indigenza di prodotti alimentari non consumati nelle scuole. Per tale eventuale servizio la ditta aggiudicataria non avrà diritto ad alcuna maggiorazione di prezzo in quanto trattasi dei pasti o dei prodotti alimentari già fatturati.

TITOLO II ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 14 – Articolazione del servizio di refezione

Per il Servizio di preparazione, confezione e somministrazione pasti presso le scuole statali (infanzia, primarie e secondarie) e i nidi di pertinenza dell'Unione la ditta aggiudicataria dovrà provvedere tramite proprio personale alle seguenti incombenze:

1) Acquisto delle derrate

Acquisto delle derrate in conformità ai menù stabiliti di anno in anno e a quanto prescritto nell'Allegato tecnico inerente le caratteristiche merceologiche dei principali alimenti utilizzati (allegati facenti parte integrante e sostanziale del presente CSA), ed in quello relativo alle relative grammature e menù. La ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare la propria lista prodotti – con relative schede tecniche (che devono essere conformi a quanto richiesto nell'Allegato Tecnico) all'Amministrazione prima di attivare il servizio ed a tenerla costantemente aggiornata e non potrà utilizzare o introdurre prodotti senza prima consegnare la relativa scheda tecnica.

2) Stoccaggio e conservazione delle derrate

Lo stoccaggio delle derrate non deperibili deve avvenire negli appositi locali, fino alla quantità massima consentita dalla capienza. I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, etc...). Non devono essere mantenuti negli appositi locali i prodotti posteriormente alla data di scadenza o a quella indicata come termine minimo di conservazione (TMC). È vietato l'uso di recipienti non specificatamente destinati agli alimenti ed in particolare quelli in alluminio per la conservazione dei cibi. Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra e stoccati in modo tale da poter ispezionare pareti e pavimenti in qualsiasi momento e appoggiati su appositi ripiani o scaffali. Le bevande in tetrapak, in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici e dalla luce diretta. I prodotti deperibili come carni, pesce, formaggi ecc. devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o, qualora si tratti di alimenti congelati o surgelati, in cella di congelamento, al momento della consegna e rimanervi per tutta la loro conservazione. Il Gestore deve evitare di sovraccaricare eccessivamente celle e frigoriferi e non deve introdurre recipienti caldi e alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).

In particolare devono essere assicurate le seguenti modalità di conservazione:

- le carni avicole e le uova, il latte e i latticini, i formaggi stagionati ed i salumi, le carni rosse, frutta e verdura fresche, i prodotti surgelati, distinti per ciascuna tipologia, dovranno essere conservati in celle frigorifere, secondo le modalità e le temperature previste dalle norme vigenti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani di lavoro distinti;
- è tassativamente vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- è tassativamente vietato fumare all'interno di tutti gli ambienti;
- nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa Aggiudicataria deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

3) Preparazione / cottura / abbattimento

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati nei centri di produzione pasti individuati al precedente art. 2 nella stessa giornata del consumo. E' espressamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. La preparazione degli alimenti serviti con legume caldo va tassativamente effettuata nella stessa giornata del consumo. I menù e le grammature sono quelli previsti nell'allegato inerente menù e grammature.

4) Legame caldo

L'ente richiede alla ditta aggiudicataria di consegnare i pasti utilizzando esclusivamente il legume caldo. In regime di legume caldo si richiede obbligatoriamente che la preparazione del pasto (con esclusione degli arrostiti come sopra descritti) avvenga nello stesso giorno in cui esso viene somministrato, e che il trasporto avvenga in modo da mantenere la temperatura al di sopra dei 65°C sfruttando opportuni contenitori termici e tragitti veloci.

Gli alimenti che vanno consumati freddi devono essere conservati e trasportati secondo quanto prescritto dalle normative vigenti.

5) Trasporto

Il trasporto dei pasti dai Centri di Cottura fino alle varie sedi dei plessi scolastici, laddove necessario.

6) Dotazione utensili/attrezzature e prodotti di vario genere

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad integrare la dotazione di utensili e/o attrezzature fornite dall'amministrazione qualora risultassero usurate, inutilizzabili o sottodimensionate in base al numero degli utenti fruitori del servizio (posate, stoviglie, frigoriferi, lavastoviglie, carrelli etc...) o a sostituire quelle usurate. Tali integrazioni rimarranno di proprietà dell'Amministrazione. Dovrà provvedere a fornire anche tutti quei prodotti economici relativi al servizio di ristorazione scolastica di cui all'allegato F.

7) Preparazione dei tavoli e attività di distribuzione.

Porzionamento e distribuzione direttamente al tavolo per le scuole primarie e secondarie di 1° grado (che possono anche utilizzare il sistema self-service in relazione alle esigenze della scuola).

8) Lavaggio delle stoviglie

Lavaggio delle Stoviglie, dell'Utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato. Pulizia e sanificazione di tutti i locali utilizzati quali, a titolo esemplificativo:

- cucina (compresi finestre e infissi, fuori e dentro);
- locale rigoverno refezione (compresi finestre e infissi, fuori e dentro);
- refettorio/locale sporzionamento solo per le primarie/secondarie di 1° grado (compresi finestre e infissi, fuori e dentro);
- dispensa;
- spogliatoio (se presente);

- servizio igienico riservato al personale di cucina (se presente);

Nelle attività di riassetto e di lavaggio è ovviamente compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, detersivi e prodotti adatti alle lavastoviglie in dotazione, disinfettanti, scope, carta monouso, ecc);

9) Raccolta differenziata

Raccolta differenziata dei rifiuti (della cucina e delle sale mensa) (separando plastica, carta e umido) e smaltimento nei cassonetti esterni alle Sedi scolastiche.

10) fornitura acqua

Riempimento di apposite brocche coperte con l'acqua proveniente dall'acquedotto comunale, prelevandola esclusivamente dall'apposito rubinetto dedicato presente in cucina. Disposizione su ogni tavolo di almeno una brocca riempita di acqua (almeno 2 brocche se il tavolo è occupato da 6 utenti). Fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglia ogni volta che l'acqua proveniente dall'acquedotto comunale abbia dei problemi di qualsiasi natura.

11) Ulteriori oneri

Sono a carico dell'Aggiudicatario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale tutti gli oneri e rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del Contratto, nonché ad ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi compresi quelli relativi ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto alla esecuzione contrattuale.

La manutenzione ordinaria dei locali e ordinaria/straordinaria delle attrezzature è disciplinata negli articoli precedenti. Spetterà anche alla ditta aggiudicataria sostenere i costi relativi ad ogni prescrizione dell'Azienda Sanitaria Romagna in ogni caso se si tratta di attrezzature; per interventi di piccola media manutenzione se riguarda i locali.

Articolo 15 – Menù e diete speciali

Per quanto concerne menù e grammature si veda l'allegato al capitolato inerente a tali aspetti che fa parte integrante e sostanziale del presente CSA.

Il Fornitore è tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- Diete speciali per motivi di salute (certificati dall'Azienda Sanitaria Romagna);
- Diete speciali a carattere etico o religioso;

La prenotazione delle diete speciali è effettuata con le stesse modalità previste per i menu ordinari. È prevista la fornitura di pasti speciali, "diete speciali" per utenti affetti da intolleranze, allergie alimentari, dislipidemie o altre patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito, disabilità) le cui modifiche al menù vengono stabilite dal servizio competente dell'Azienda Sanitaria Romagna. Nel caso di intolleranza al glutine la scelta delle materie prime confezionate da utilizzare dovranno riportare in etichetta la dicitura "senza glutine" così come eventuali prodotti finiti somministrati tal quali.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature

separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Il Fornitore è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici (in particolare prodotti senza glutine elencati nell'ultimo aggiornamento del prontuario degli alimenti AiC, prodotti senza latticini, senza uova, senza frutta secca ecc.) necessari per la preparazione dei pasti speciali per gli utenti aventi diritto.

È prevista anche la fornitura di diete per utenti con particolari restrizioni etico (vegetariani, vegani...ecc...) – religiose con una dieta del tutto simile a quella standard, ma con l'utilizzo di alimenti adeguati, sostituendo quelli vietati con prodotti simili. Tali pasti speciali dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

Il Fornitore sarà tenuto a nominare un responsabile unico per la gestione delle diete speciali che sarà responsabile della corretta applicazione di tali diete nonché della corretta informazione in merito al personale incaricato della somministrazione.

Le diete speciali dovranno seguire le disposizioni normative in materia di anticontaminazione ed confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario (codice) in modo tale da non contrastare le norme in materia di riservatezza dei dati personali.

Per tutti i bambini con allergie e celiachia, le stoviglie e le posate devono essere monouso in confezione sigillata, salvo diversa comunicazione.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dall'Amministrazione e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità a quanto previsto negli allegati tecnici per quanto riguarda caratteristiche e grammature, salvo venga diversamente specificatamente segnalato.

Il Fornitore è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici (in particolare prodotti senza glutine elencati nell'ultimo aggiornamento del prontuario degli alimenti AiC, prodotti senza latticini, senza uova, senza frutta secca ecc.) necessari per la preparazione dei pasti speciali per gli utenti aventi diritto.

L'Amministrazione potrà richiedere al Fornitore di rilasciare dichiarazione in merito all'idoneità delle derrate fornite per la preparazione delle diete speciali per motivi di salute e /o religiose. Tutte le diete speciali dovranno seguire scrupolosamente la tabella dietetica prevista ed elaborata in base alle singole esigenze.

In occasione di festività particolari (Natale / Carnevale / Pasqua) potranno essere richieste specifiche preparazioni da concordarsi con l'Amministrazione. In tali casi è consentito modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente previsti per quell'occasione.

Possono anche essere richieste, in occasione di gite o eventi particolari, cestini da viaggio con la composizione prevista nell'allegato inerente Menù e grammature.

I menù predisposti dall'Azienda Sanitaria Romagna non sono modificabili tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- interruzione temporanea della produzione, per interruzioni dell'energia elettrica o del

flusso idrico;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- menù di emergenza in caso di scioperi/assemblee sindacali del personale scolastico con comunicazione del pasto alle cucine non prima delle ore 10.30. In tal caso la ditta aggiudicataria concorderà con l'amministrazione la preparazione di un menù più veloce (come ad esempio: pasta in bianco e formaggi/tonno...).

Tali variazioni dovranno essere richieste per iscritto dal Fornitore, anche via mail, all'ufficio scuola dell'Unione e dovranno essere avallate.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.

I menù possono subire variazioni nelle ricette delle preparazioni in caso di costante e comprovata non gradevolezza dei piatti.

Articolo 16 – Centri di produzione in possesso o in uso della ditta aggiudicataria

Il Fornitore per svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti per le scuole primarie e secondarie di 1^a grado dovrà avvalersi di un Centro di Cottura pasti che sia nella disponibilità del Fornitore dall'inizio dell'appalto e fino alla durata dello stesso.

Il centro di Cottura pasti dovrà essere operante in un raggio chilometrico di 30 km in modo che consenta ai mezzi di trasporto di raggiungere i luoghi di consegna entro un tempo massimo di ½ ora.

Relativamente ai Centri di Cottura il dimensionamento dei locali, delle attrezzature e delle utenze e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio, deve essere tale da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dall'Amministrazione.

Il Centro di Produzione dei pasti o Centro di Cottura pasti (così come i poli di proprietà dei Comuni di San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone e Gatteo), dovrà rispettare le più recenti normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP e tutta la normativa italiana ed europea successiva comprese ovviamente tutte le norme relative alla rintracciabilità. Sarà cura del fornitore mantenere tali condizioni nel corso dell'appalto.

I Centri di Produzione assegnati dovranno rispondere alle prescrizioni qui indicate.

I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato ad uno specifico uso, nel rispetto del principio del "non ritorno" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai retrocedere, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino alla spedizione).

In quest'ottica, le strutture dovranno essere articolate perché le materie prime da preparare compiano percorsi brevi, unidirezionali, con la massima limitazione degli incroci. Gli ambienti, non necessariamente separati, dovranno essere identificati in base al loro uso e specificatamente:

- magazzino prodotti non deperibili
- celle refrigerate/frigoriferi per prodotti deperibili
- zone lavorazioni (verdure/frutta - carni/pesce - freddi)
- zona cottura
- abbattitori
- confezionamento/stoccaggio/spedizione
- lavaggio
- spogliatoi, servizi igienici del personale e degli utenti.

La disposizione delle predette zone con specifiche destinazioni dovrà consentire la netta separazione fra le zone a più alta contaminazione microbica da quelle meno contaminate. Le caratteristiche tecniche degli ambienti dovranno rispondere alle seguenti prescrizioni:

Magazzino

È la zona destinata al controllo merci ed allo stoccaggio dei prodotti non deperibili. Gli infissi dovranno essere muniti di rete anti insetto. I prodotti dovranno essere stoccati in scansie e/o pedane rialzate. Dovrà essere previsto un punto per il controllo delle merci ed uno spazio chiuso e/o armadio per detersivi e prodotti di pulizia.

Celle frigorifere/frigoriferi

Sono destinati alla conservazione dei prodotti deperibili.

In caso di celle frigorifere, le stesse devono essere realizzate con pannelli coibentati, lavabili. All'interno i prodotti devono essere conservati su scaffalature metalliche lavabili. Le celle devono essere diversificate per temperature e prodotti stoccati:

cella surgelati (-18/-20°C)

cella ortofrutta (+6/8°C)

cella carni (+0/4°C)

cella salumi e latticini (+0/4°C)

anticella per lo scongelamento (+0/4°C)

Lavorazioni

Le lavorazioni dovranno essere divise per prodotto: lavorazione ortofrutta, carni, piatti freddi. Gli infissi dovranno essere dotati di rete anti insetto.

Ogni reparto dovrà essere dotato di piani di lavoro, lavelli e lavamani e attrezzature idonee alle lavorazioni previste, tutte realizzate in acciaio inox ed a marchio CE.

Cottura

Le attrezzature di cottura (in acciaio inox e a marchio CE) dovranno essere collocate sotto idonee cappe in acciaio inox, provviste di filtri lavabili, per lo smaltimento dei fumi di cottura. Gli infissi dovranno essere provvisti di reti anti insetto.

Abbattitori

Devono consentire il raffreddamento rapido immediatamente dopo la cottura, con modalità tali da consentire un abbassamento della temperatura fino a +3°C nel tempo massimo di 120 minuti primi; la conservazione dei cibi refrigerati deve avvenire in idonee

apparecchiature, dotate di indicatore di temperatura, per il mantenimento tra zero e quattro gradi.

Confezionamento, stoccaggio, spedizione

Queste zone dovranno essere attrezzate con linee per il confezionamento dei vari prodotti in contenitori di acciaio (multiporzione) e/o in vaschette in monoporzione per le diete speciali. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete anti insetto.

Gli alimenti così confezionati dovranno essere portati ai terminali di consumo con autoveicoli furgonati e coibentati idonei all'uso e gli alimenti in attesa di essere trasportati andranno riposti in contenitori termici e/o carrelli termici.

Lavaggio

Le macchine per il lavaggio delle varie minuterie di cucina devono essere in acciaio inox e a marchio C.E.. Gli infissi dovranno essere provvisti di rete anti insetto.

Spogliatoio, servizi igienici

Dovranno essere dotati di servizi igienici adeguati al personale presente. Per ogni addetto dovrà essere previsto un armadietto metallico a doppio scomparto.

Impianti

Tutti gli impianti dovranno essere realizzati ai sensi delle leggi vigenti e certificati in base alle vigenti leggi in materia.

I Centri di Produzione (così come i poli cottura dati in utilizzo dall'Unione) dovranno essere muniti di idonea autorizzazione sanitaria o SCIA o titolo abilitativi equivalente in conformità alle vigenti disposizioni regionali, emessa dalle Autorità competenti, che preveda anche la veicolazione dei pasti. Tali adempimenti sono a carico della ditta aggiudicataria che dovrà fornirne copia all'Unione.

Articolo 17 – Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Produzione espressamente indicati nell'articolo 2 (comprensivo il centro di produzione in possesso della ditta) per il servizio oggetto dell'appalto.

Manipolazione e cottura

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

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge rispettando tutti i parametri igienico - sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Tutte le pietanze calde devono mantenere la temperatura non solo fino all'arrivo presso la scuola di destinazione ma anche fino al momento della distribuzione.

Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione un piano dettagliato relativo e specifico per ogni singolo menù contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

È obbligatorio consegnare questo piano all'ufficio scuola dell'Unione precedentemente all'entrata in vigore di ogni nuovo menù e comunicare preventivamente le eventuali variazioni in una lavorazione.

Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione, con modalità e frequenze adeguate stabilite dal Piano di autocontrollo.

Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

Tutte le pietanze fredde devono essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

In casi sporadici in cui si utilizzassero preparazioni gastronomiche (eventualmente cotte) servite fredde, queste devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi di legge.

Lavaggio dei vegetali

La verdura deve essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà quindi essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

La frutta e la verdura fresca devono essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo con l'eventuale ausilio di prodotti specifici.

Operazioni varie

- i prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica);
- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata (24 ore) in cui le stesse vengono cotte (ad eccezione degli arrostiti);
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È comunque da preferire il formaggio grattugiato in

giornata piuttosto di quello preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;

- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura. Vanno preferite panature leggere senza uovo e con pochi grassi;
- tutte le vivande dovranno essere preparate e cotte in giornata e trasportate alle varie sedi di ristorazione scolastica in legume caldo;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore o meno a seconda della qualità del legume. Per i fagioli saranno opportuni due ricambi d'acqua, ed un successivo cambio al raggiungimento della prima ebollizione. È consigliato procedere ad un breve ammollo anche dei cereali integrali in chicco;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, della pasta all'uovo e della pasta all'uovo ripiena, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4°C;
- il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti, gli esaltatori di sapidità e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo, margarina, olio di palma, lardo, panna, maionese, formaggio fuso, uova in polvere;
- non sono consentiti i dadi da brodo;
- sono consentiti i surgelati ed i prodotti sottovuoto;
- il personale adibito alla preparazione di prodotti da consumarsi freddi, al taglio di carni e al confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso;
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Confezionamento

Il confezionamento dei pasti preparati deve avvenire in contenitori tipo gastronorm multiporzione in acciaio inox. I pasti e le merende devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni singola pietanza (cioè merenda se presente, primo, secondo, contorno, frutta ed eventuale dessert) salvo in quei casi in cui il legume della temperatura di distribuzione consenta di servire il secondo insieme al contorno.

Il Gestore dovrà fornire bicchieri, tovaglette, posate e tovaglioli oltre ai piatti fondi e piani

secondo il bisogno. In tutte le sedi di refezione dovranno essere fornite posate in acciaio. Dovranno essere usati bicchieri in vetro e stoviglieria in coccio o arcopal lavabili. Qualora, per cause di forza maggiore (interruzione energia elettrica, chiusura acqua acquedotto, malfunzionamento della lavastoviglie...ecc) non ci sia possibilità di lavare le stoviglie in lavastoviglie dovranno essere forniti i bicchieri e stoviglie usa e getta, le tovagliette di carta e i tovaglioli di idonea consistenza, in confezioni igienicamente a norma.

Tutti i materiali dovranno corrispondere ai requisiti di legge, resistenti e di buona qualità al fine di evitare il rischio di rottura durante l'uso.

In ogni caso il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento delle varie pietanze ed il momento della consegna presso le varie sedi non deve mai superare i 30 (trenta) minuti. In tale intervallo di tempo i pasti devono essere mantenuti alle temperature previste dalle normative vigenti.

I contenitori da utilizzare devono essere isotermici lavabili, adatti per il trasporto di cibo in legume fresco- caldo e surgelato, all'interno dei quali possono essere allocati i contenitori gastronomici in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (DPR 327/80, art.31). Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso ciascun centro di produzione pasti. I contenitori isotermici devono essere utilizzati anche per il trasporto delle diete speciali confezionate a monoporzione. Lo spessore delle pastasciutte contenute nelle gastronomiche non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quello indicato sul contenitore medesimo.

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome del refettorio cui il contenitore è destinato e anche come deve avvenire la porzionatura del pasto.

Alle paste asciutte, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine d'oliva laddove espressamente previsto nelle ricette.

I contenitori saranno separati per primi piatti, secondi, contorni, sughi o liquidi in aggiunta, e per parmigiano reggiano grattugiato. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal formaggio grattugiato. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

I Contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari, sui contenitori deve essere chiaramente

visibile ed indelebile la scritta “contenitore ad uso alimentare” o apposito logo. Le preparazioni devono essere veicolate come segue:

Contenitori con guarnizioni

pasta - riso - tortellini – agnolotti - sughi di condimento – lasagne - secondi piatti senza panature - contorni caldi – minestre

Contenitori con o senza guarnizioni

secondi piatti con panature , frittate, tortini e sformati - contorni freddi - contorni caldi gratinati.

Tortini, lasagne, pasta al forno e sformati devono essere consegnati già porzionati in un unico strato. Per separare prodotti veicolati in più strati, dovrà essere utilizzata carta da forno. Per le panature, le carni e il pesce destinato alle diete leggere, il limone deve essere consegnato a parte. Le verdure da consumarsi crude devono essere condite presso il terminale di consumo. Per quanto riguarda il pane deve essere di giornata e confezionato e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. L'Impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta e se necessario alla sua sbucciatura. In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Per il trasporto delle diete speciali il contenitore dovrà riportare chiaramente il codice degli alunni cui sono destinate. Tali contenitori per le diete speciali dovranno essere sottoposti a procedure di pulizia, tali evitare possibili contaminazioni, dopo l'utilizzo.

L'Amministrazione si riserva, per situazioni di emergenza e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere la confezione dei pasti in “monoporzione”.

Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove disponibile il numero del lotto di provenienza.

Articolo 18 – Trasporto pasti dai poli cottura alle sedi di distribuzione

Il trasporto dei pasti e delle merende da ogni polo cottura alle rispettive sedi scolastiche indicate negli articoli antecedenti (o alle nuove sedi che verranno comunicate dall'Unione durante gli anni di gara) dovrà avvenire a mezzo di idonei portavivande in acciaio inox a tenuta, immessi in adeguati contenitori coibentati ed isotermici (o altra tecnologia idonea) che garantiscano il rispetto delle seguenti temperature: superiore a 65°C per i pasti da consumarsi caldi e inferiore a 10°C per i pasti da consumarsi freddi. Il cibo trasportato deve essere pertanto inserito in contenitori gastronomici in acciaio inox e deve essere trasportato ai plessi scolastici di destinazione utilizzando sia contenitori isotermici con tavole eutettiche per le preparazioni fredde che contenitori termici dotati di resistenza

elettrica con possibilità di attacco alla 220 volt per le preparazioni calde. I contenitori termici dovranno avere un coefficiente globale di trasmissione termica uguale o inferiore a 0,7 W/m²c e 0,4 W/m²c in modo che la temperatura dei cibi cotti, al momento dell'apertura per la distribuzione sia superiore ai 65° C (centigradi), come da vigenti normative di legge. Per gli alimenti freddi il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione. Tutti i contenitori utilizzati dovranno rispettare le disposizioni previste dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti, in particolare i contenitori a caldo dovranno essere "a porta attiva" cioè convogliare il flusso di calore all'interno tramite una ventola (tipo Melform o Blanco).

Il rispetto delle temperature deve avvenire fino al momento del consumo del pasto da parte degli utenti (e non solamente pertanto fino alla consegna del pasto presso la scuola di destinazione). La ditta dovrà comunque utilizzare tutte le tecnologie a disposizione in tale materia per mantenere le temperature ai livelli indicati.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, autorizzati ai sensi di legge, adibiti esclusivamente allo scopo e con personale idoneo; i mezzi devono rispondere ai requisiti di legge per quel che riguarda gli aspetti igienici e quelli relativi al mantenimento delle temperature. È fatto obbligo al Gestore di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati e dei contenitori in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente.

I pasti dovranno giungere a tutte le sedi scolastiche indicate negli orari che, all'inizio dell'anno scolastico, saranno concordati con le scuole. Il Gestore deve organizzare la produzione ed il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nei centri cottura e quello del loro consumo sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo indicato di circa 30 minuti.

I contenitori dei pasti una volta giunti ai plessi scolastici dovranno essere obbligatoriamente presi in consegna:

- da personale del fornitore (per le scuole primarie e secondarie di 1° grado);
- da personale ATA scolastico (per le scuole dell'infanzia).

Il Gestore emette quotidianamente una bolla di consegna con l'indicazione dell'ora di inizio del trasporto, dell'ora di consegna, della scuola destinataria dei pasti e del numero dei pasti stessi, nel rispetto delle vigenti norme. Il personale ATA delle scuole dell'infanzia preposto allo sporzionamento controllerà la corrispondenza tra il numero dei pasti/merende ordinati e quello dei pasti/merende consegnati e firmerà la bolla per ricevuta trattenendone una copia. A cura del Gestore, in orario da concordare con le singole scuole, si provvederà al ritiro dei contenitori utilizzati.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 e ss. mm.

Articolo 19 – Distribuzione del pasto e attività propedeutiche

La distribuzione del pasto con le attività propedeutiche allo stesso da parte del fornitore dovrà avvenire nel pasto scuole primarie e secondarie di 1^a grado. Per il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia la presa in consegna, distribuzione del pasto e sanificazione del locale refettorio/mensa avverrà a cura del personale ATA scolastico o degli esecutori scolastici.

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche più che accettabili,
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio,
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica e/o fisica” ad.es. possibili corpi estranei di varia natura.

La temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a 65° C al cuore mentre la temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura inferiore a 10°C al cuore.

Preparazione refettorio

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all'allestimento dei tavoli con tovaglie monouso o con tovagliato di stoffa (a seconda dell'uso della scuola), con posate (in acciaio inox), tovagliolo di carta, bicchiere in materiale facilmente lavabile e caraffa con coperchio per l'acqua dell'acquedotto (o acqua confezionata in bottiglie in casi di emergenza). Il fornitore dovrà imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, le caraffe con coperchio contenenti l'acqua del rubinetto. Il Fornitore dovrà provvedere a riempire le brocche di acqua tramite il rubinetto appositamente dedicato installato in ciascun locale sporzionamento. Il Fornitore dovrà verificare l'aspetto dell'acqua che non dovrà avere né odore né colore anomalo. La verifica deve essere fatta in tempo utile a segnalare una eventuale anomalia per richiedere la consegna di acqua in bottiglia per il pranzo (in alternativa deve essere a disposizione presso ciascun locale sporzionamento una fornitura di acqua in bottiglia adeguata al numero di utenti).

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora richiesta dalle diverse sedi di ristorazione e comunque compresa tra le 12.00 e le 13.30 salvo dove sono o saranno previsti doppi turni.

Pertanto il personale destinato allo svolgimento di detto compito deve garantire le seguenti funzioni e attività:

- Predisposizione dei refettori per la consumazione dei pasti;
- Preparazione tavoli: apparecchiare e sparecchiare;
- Ricevimento pasti, generalmente non porzionati, e delle eventuali merende;

- Controllo della rispondenza delle temperature previste;
- Porzionamento e distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli e sanificazione del refettorio dopo i pasti;
- Gestione dei rifiuti dei refettori;
- Preparazione del carrello con le eventuali merende del pomeriggio già porzionate (per le scuole che abbiano la merenda pomeridiana) pronte per essere distribuite ai bambini (distribuzione fatta dal personale scolastico);

Prima della distribuzione dei pasti agli alunni, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- i locali refettorio devono essere areati per un tempo congruo e necessario, prima dell'inizio del servizio;
- i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura e dopo il consumo dei pasti;
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, comprensiva dei guanti, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa Aggiudicataria. La divisa deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio;
- togliere dalle mani anelli e ori in genere e preferibilmente indossare i guanti;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità e le temperature dei cibi;
- i contenitori termici, quelli per il pane e quelli per la frutta, devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- le stoviglie in coccio o arcopal, le posate in acciaio e i bicchieri in vetro dovranno essere forniti dall'Impresa così come tovaglie, tovaglioli, ceste per il pane e contenitori per la frutta e tutto il materiale indicato nell'allegato F;
- tutto il materiale di cui sopra occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato e asciugato;

Distribuzione del pasto

Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi le seguenti prescrizioni:

- L'assemblaggio e il condimento del primo piatto deve avvenire tassativamente a ridosso della somministrazione e nel locale cucina.
- Il personale del Fornitore incaricato e formato alla distribuzione dovrà eseguire tale operazione mediante il carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il

contenitore gastronomico;

- La temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento deve essere mantenuta su valori uguali o superiori a 65° al cuore; pertanto è opportuno aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- La temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere compresa tra 4 e 10 °C al cuore del prodotto;
- Il tempo massimo di servizio deve essere contenuto;
- Il personale dovrà provvedere a somministrare la quantità dei cibi predefinita, tutto il personale deve essere a conoscenza della grammatura prevista per adulti e per bambini. Il fornitore dovrà dotare le varie sedi di ristorazione scolastica di bilance adeguate alla misurazione delle porzioni corrette oppure di utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto.
- È vietato distribuire le preparazioni in assenza dei bambini in mensa, escluse le minestre che potranno eventualmente essere distribuite qualche minuto prima dell'arrivo degli utenti (purchè il cibo risulti caldo e gradito).
- È vietato distribuire al secondo turno pietanze avanzate al primo turno di servizio;
- Il condimento del contorno deve essere effettuato poco prima del consumo;
- Prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina completare e/o integrare il condimento;
- Nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale dell'Impresa Aggiudicataria è obbligato a sospendere la distribuzione, a richiedere alla cucina la fornitura di un pasto sostitutivo e contemporaneamente e obbligatoriamente a segnalare l'accaduto all'Unione. In ogni locale sporzionamento di ciascuna scuola è comunque previsto lo stoccaggio di un pasto sostitutivo per i potenziali utenti fruitori del servizio di ristorazione presenti nella scuola per poter gestire tali emergenze qualora la cucina non riuscisse in tempi brevi a fornire un pasto sostituito;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- il cibo, ancorché avanzato, non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, salvo quanto previsto all'art. 13;
- le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i refettori.

- Il pane dovrà essere messo in tavola in cestini posizionati al centro del tavolo, in modo che ogni bambino possa prendere il pane in modo autonomo;
- Le brocche devono essere sanificate e asciugate giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.
- I piatti devono essere sbarazzati alla fine del consumo della singola portata. È vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra il primo e secondo e lasciarli nei refettori durante la distribuzione dei pasti.;
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria attenzione e gentilezza sia nei confronti dei bambini che degli insegnanti. Particolare cura e pazienza andrà rivolta ai bambini cercando di adattare linguaggi e modalità alle diverse fasce d'età presenti nei singoli plessi.

Distribuzione ai tavoli

Per le scuole primarie è prevista la distribuzione al tavolo mentre per la secondaria di 1° grado può essere prevista, in accordo con la scuola, la modalità self-service. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché a tutte le operazioni di pulizia, sanificazione e riordino del refettorio.

Distribuzione diete speciali

Tutte le Diete Speciali devono essere confezionate e veicolate in monoporzione debitamente sigillata, riportante un'etichetta con il codice identificativo, scuola e tipologia di pasto. Le Diete Speciali dovranno essere veicolate in contenitori termici appositamente dedicati, distinti dalle altre preparazioni. Al momento della consegna deve essere effettuata la verifica immediata del materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di dimenticanze o incongruenze il personale addetto alla distribuzione deve provvedere ad informare il responsabile presso il centro cottura e attendere indicazioni in merito. Le Diete Speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. È vietato aprire le Diete Speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nel contenitore di mantenimento. Per il condimento delle Diete Speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili. Gli utenti con dieta speciale vanno serviti per primi.

Pulizia del locale mensa/refettorio

Il Fornitore dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione quotidiana dei tavoli mensa, delle sedie e di tutti gli arredi presenti nel locale refettorio.

Nelle scuole dell'infanzia tali attività vengono espletate dal personale ATA della scuola ma la ditta dovrà provvedere a fornire a tale personale i prodotti per la sanificazione di tavoli/sedie necessari.

Tutti i prodotti utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere forniti dal Fornitore

in quantità sufficiente per ogni plesso scolastico e dovranno essere accompagnati dalle rispettive schede tecniche e di sicurezza. Il Fornitore deve presentare all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza. Dovranno essere utilizzati prodotti atossici conformi alle normative vigenti in materia e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale dell'aggiudicatario (personale Ata per le scuole dell'infanzia) secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate. I detersivi ed i prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle loro confezioni originali munite di etichetta. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello di proprietà del fornitore adibito appositamente a tale funzione, mentre normalmente dovrà essere riposto in apposito locale o armadio chiuso.

Articolo 20 – Lavaggio stoviglie e pulizia locale sporzionamento

Per tutte le scuole di ogni ordine e grado (nidi, scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di 1^a grado) l'aggiudicatario dovrà effettuare anche le seguenti prestazioni.

In primis dovrà provvedere al lavaggio e asciugatura delle stoviglie tramite lavastoviglie o tramite lavaggio a mano nell'ipotesi di temporanea mancata disponibilità della lavastoviglie.

Gli interventi di pulizia a carico dell'aggiudicatario riguardano i seguenti locali:

- Locale cucina
- Locale dispensa
- Locale servizio igienico a disposizione esclusiva del personale di cucina;
- Locale spogliatoio;

La pulizia deve riguardare i locali nel loro insieme cioè comprensivi di porte, pareti, infissi (internamente ed esternamente), pavimenti, finestre (internamente ed esternamente), zanzariere, armadi, frigoriferi, attrezzature, macchinari ed altri arredi eventuali presenti.

Il fornitore dovrà elaborare all'interno del proprio manuale di autocontrollo un piano di pulizia e sanificazione che espliciti responsabilità, frequenze, modalità di esecuzione e di verifica (per queste ultime si richiede al fornitore di prevedere l'effettuazione di tamponi ambientali il cui risultato sarà a disposizione insieme ai documenti di registrazione previsti per l'autocontrollo). L'Amministrazione si riserva il diritto di visionare tale piano e chiederne modifica qualora lo ritenga insufficiente e/o carente.

Tutti i prodotti utilizzati per l'espletamento delle pulizie (detergenti, sanificanti, scope deragnatori, prodotti per la lavastoviglie, detersivi a mano per piatti, sapone lavamani ad azione battericida da inserire negli appositi dosatori in dotazione nei locali cucina e, qualora presente, nel bagno del personale ecc...) devono essere forniti dal Fornitore in quantità sufficiente per ogni plesso scolastico e dovranno essere accompagnati dalle rispettive schede tecniche e di sicurezza. Il Fornitore deve presentare all'Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e

di sicurezza.

Dovranno essere utilizzati prodotti atossici conformi alle normative vigenti in materia e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale, secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate. I detersivi ed i prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle loro confezioni originali munite di etichetta. Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello di proprietà del fornitore adibito appositamente a tale funzione, mentre normalmente dovrà essere riposto in apposito locale o armadio chiuso.

Durante le operazioni di preparazione pasti è vietato tenere nel locale cucina detersivi sanificanti scope e strofinacci. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate è vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.

I panni spugna, i panni abrasivi e quant'altro venga utilizzato per la pulizia di impianti, macchine, arredi deve essere sostituito almeno all'inizio di ogni settimana; per asciugare le superfici è preferibile utilizzare carta monouso o in alternativa strofinacci in cotone che andranno tassativamente cambiati ogni giorno.

La ditta dovrà provvedere ad effettuare le manutenzioni ordinarie e straordinarie alle lavastoviglie industriali presenti nei locali sporzionamento ed alla loro eventuale sostituzione qualora non siano più funzionanti. La lavastoviglie industriale in sostituzione dovrà avere le medesime caratteristiche di quella sostituita e rimarrà di proprietà dell'Unione a fine gara.

Pulizie straordinarie programmate

Il Fornitore dovrà provvedere a programmare interventi di pulizia straordinaria relativamente ai locali indicati nel presente articolo nei seguenti casi:

- dopo la pausa delle vacanze estive prima della riattivazione del servizio (con la sanificazione non solo di tutti gli arredi e del locale ma anche di tutte le stoviglie presenti;
- alla fine dell'anno scolastico prima della pausa estiva. Il Fornitore dovrà provvedere alla chiusura dell'anno scolastico oltre che ad una accurata pulizia di tutto il materiale presente a spegnere tutte le apparecchiature e alla copertura degli arredi e delle attrezzature presenti in cucina.
- Ogni qualvolta si renda necessaria una pulizia straordinaria in conseguenza di un controllo effettuato da Autorità competente in materia o dall'Amministrazione stessa.

I tavoli mensa andranno puliti prima della riattivazione del servizio e quotidianamente poi dopo l'utilizzo

Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno poi raccolti dal personale dell'aggiudicatario e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante la pulizia alla raccolta in sacchi / bidoni separati per plastica e metallo, umido, carta, vetro e, se richiesto, per materiale a perdere utilizzato durante la

consumazione dei pasti e degli alimenti.

Dovrà poi provvedere allo smaltimento dei rifiuti negli appositi cassonetti dedicati alla raccolta differenziata posti all'esterno della struttura scolastica.

È vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.); qualora si verificassero otturazione degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabile al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del fornitore.

La fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti sarà a cura dell'aggiudicatario.

Lavaggio tovagliato, e strofinacci

La ditta dovrà provvedere anche all'effettuazione del lavaggio del tovagliato e degli strofinacci utilizzati nel servizio di refezione scolastica (con prodotti messi a disposizione dalla ditta). Il lavaggio del tovagliato dovrà avvenire con cadenza di tre volte a settimana (indicativamente il lunedì, mercoledì e venerdì) o più volte all'occorrenza. Gli strofinacci utilizzati nel servizio vanno cambiati invece tutti i giorni.

La ditta dovrà provvedere ad effettuare le manutenzioni ordinarie e straordinarie alle lavatrici presenti nei locali scolastici ed utilizzate per tale servizio di refezione ed alla loro eventuale sostituzione qualora non siano più funzionanti. La lavatrice in sostituzione dovrà avere le medesime caratteristiche di quella sostituita e rimarrà di proprietà dell'Unione a fine gara.

Articolo 21 – Fornitura di prodotti economici per l'effettuazione del servizio

Tutto il materiale che la ditta dovrà acquistare nell'espletamento del servizio di ristorazione scolastica è elencato in modo indicativo nell'allegato F al presente CSA.

I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti. L'Impresa dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, sia presso le cucine che presso i refettori.

Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie ordinarie e straordinarie sono a totale carico della ditta appaltatrice. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. La ditta dovrà fornire le medesime indicazioni anche la materiale di sanificazione di tavoli/sede da consegnare al personale ATA scolastico nelle scuole dell'infanzia. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione degli ambienti – attrezzature ivi compresi anche i piccoli attrezzi per l'esecuzione (scope, spugne, ecc.) includendo inoltre i materiali per i bagni (sapone liquido per il lavaggio mani dei bimbi prima dei pasti, carta a rotolo o a foglio singolo per l'asciugatura delle mani) e tutto quanto necessario nel servizio.

Il Fornitore deve provvedere a dotare ciascuna cucina di ciascun plesso scolastico di

tovaglie di carta/stoffa e tovaglioli in misura sufficiente agli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione e secondo la tipologia presente nel plesso scolastico come si evince dall'allegato F.

Qualora, per cause di forza maggiore (interruzione energia elettrica, chiusura acqua acquedotto, malfunzionamento della lavastoviglie...ecc) non ci sia possibilità di lavare le stoviglie in lavastoviglie dovranno essere forniti i bicchieri e stoviglie usa e getta, le tovagliette di carta e i tovaglioli di idonea consistenza, in confezioni igienicamente a norma. Tutti i materiali dovranno corrispondere ai requisiti di legge, resistenti e di buona qualità al fine di evitare il rischio di rottura durante l'uso.

Articolo 22 – Modalità di prenotazione del pasto

Attualmente la prenotazione dei pasti e delle diete speciali viene effettuata dal personale ATA/Esecutore scolastico delle scuole indicativamente entro le ore 9.30 del mattino direttamente presso la cucina di produzione del pasto. Qualora non pervenga entro tale orario sarà cura del responsabile della cucina di produzione pasto contattare direttamente la scuola mancante.

In caso di scioperi del personale o assemblee sindacali la comunicazione del pasto avverrà per le ore 10.30/11.00. In tal caso la cucina attiverà un menù semplice di emergenza concordato con l'Unione ed i pasti potrebbero subire lievi ritardi nella consegna.

Qualora l'Unione cambiasse modalità di prenotazione del pasto e decidesse di informatizzare il servizio l'aggiudicatario dovrà adeguarsi a tale nuova modalità con le procedure che verranno successivamente comunicate dall'Unione.

Non sono prenotabili e quindi non possono essere presenti nelle fatturazioni i pasti per il personale dell'Amministrazione addetto alle funzioni di controllo così come i pasti per i genitori assaggiatori. Non sono fatturabili neanche gli eventuali pasti serviti ai rappresentanti degli organismi di controllo (ASL e/o NAS).

Articolo 23 – Erogazione del servizio per interruzione della produzione per cause di forza maggiore

Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'interruzione della produzione presso tutti i Centri di Produzione per causa di forza maggiore, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a sciopero del personale, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

Nei casi sopra indicati, il Fornitore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi, da prepararsi in conformità a quanto previsto dal presente capitolato. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore e le successive incombenze non danno diritto al fornitore a risarcimenti o indennizzi a

qualsiasi titolo.

Articolo 24 – Trattamento dati personali

Ai sensi degli artt. 13 paragrafo 1) e 14 paragrafo 1) del GDPR Regolamento Ue 2016/679 il trattamento dei dati personali dell'appaltatore sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei suoi diritti e della sua riservatezza. Tale trattamento ha la finalità di consentire la stipula del futuro contratto e la successiva esecuzione dei lavori. Il titolare del trattamento è l'Unione Rubicone e Mare (FC), il Responsabile del trattamento è il dott. Giovanni Esposito, quale R.U.P. della presente procedura di gara. Il Responsabile della protezione dei dati personali è la società Lepida S.p.A. (dpo-team@lepida.it). L'Unione può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui l'Ente ha titolarità. In esecuzione dell'affidamento del servizio di cui al futuro contratto d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica la Società Affidataria effettua trattamento di dati personali di titolarità dell'Unione Rubicone e Mare.

La Società Affidataria è, pertanto, designata dall'Unione Rubicone e Mare quale Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del Regolamento Europeo per il trattamento denominato "Servizio di ristorazione scolastica", la quale si obbliga a dare esecuzione al presente contratto conformemente a quanto previsto dall'Accordo che segue. Le Parti riconoscono e convengono che il rispetto delle istruzioni di cui all'Accordo, nonché alle prescrizioni della normativa applicabile, non producono l'insorgere di un diritto in capo al Responsabile del trattamento al rimborso delle eventuali spese che lo stesso potrebbe dover sostenere per conformarsi.

Sicurezza e riservatezza

La Società Affidataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto d'appalto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto. L'obbligo di cui ai commi 1 e 2 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

La Società Affidataria:

- è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui ai punti 1, 2 e 3 e risponde nei confronti della Stazione Appaltante per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti;
- può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Unione Rubicone e Mare.

In caso di inosservanza degli obblighi sopra descritti l'Amministrazione ha facoltà di

dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che la Società Affidataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

La Società Affidataria potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la sua partecipazione a gare e appalti, previa comunicazione all'Amministrazione delle modalità e dei contenuti di detta citazione.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Amministrazione attinente le procedure adottate dalla Società Affidataria in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti con il presente accordo.

La Società Affidataria non potrà conservare copia di dati e programmi della Amministrazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Amministrazione.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 28, comma 3 del GDPR, i trattamenti da parte del responsabile del trattamento nominato con il presente contratto sono disciplinati come di seguito indicati.

Trattamento dei dati nel rispetto delle istruzioni dell'Ente.

Il Responsabile del trattamento, relativamente a tutti i dati personali che tratta per conto dell'Unione Rubicone e Mare, garantisce che:

- tratta tali dati personali solo ai fini dell'esecuzione dell'oggetto del contratto, e, successivamente, solo nel rispetto di quanto eventualmente concordato dalle Parti per iscritto, agendo pertanto, esclusivamente sulla base delle istruzioni documentate e fornite dall'Unione;
- non trasferisce i dati personali a soggetti terzi, se non nel rispetto delle condizioni di liceità assolute dall'Unione e a fronte di quanto disciplinato nel presente accordo;
- non tratta o utilizza i dati personali per finalità diverse da quelle per cui è conferito incarico dall'Unione, financo per trattamenti aventi finalità compatibili con quelle originarie;
- prima di iniziare ogni trattamento e, ove occorra, in qualsiasi altro momento, informerà l'Unione se, a suo parere, una qualsiasi istruzione fornita dallo stesso si ponga in violazione di normativa applicabile.

Al fine di dare seguito alle eventuali richieste da parte di soggetti interessati, il Responsabile del trattamento si obbliga ad adottare:

- procedure idonee a garantire il rispetto dei diritti e delle richieste formulate all'Ente dagli interessati relativamente ai loro dati personali;
- procedure atte a garantire l'aggiornamento, la modifica e la correzione, su richiesta dell'Unione Rubicone e Mare, dei dati personali di ogni interessato;
- procedure atte a garantire la cancellazione o il blocco dell'accesso ai dati personali a richiesta dell'Unione Rubicone e Mare;
- procedure atte a garantire il diritto degli interessati alla limitazione di trattamento, su richiesta dell'Unione Rubicone e Mare.

Il Responsabile del trattamento deve garantire e fornire all'Unione Rubicone e Mare cooperazione, assistenza e le informazioni che potrebbero essere ragionevolmente richieste dalla stessa, per consentirle di adempiere ai propri obblighi ai sensi della normativa applicabile, ivi compresi i provvedimenti e le specifiche decisioni del Garante per la protezione dei dati personali.

Il Responsabile del trattamento, anche nel rispetto di quanto previsto all'art. 30 del Regolamento, deve mantenere e compilare e rendere disponibile a richiesta della stessa, un registro dei trattamenti dati personali che riporti tutte le informazioni richieste dalla norma.

Il Responsabile del trattamento assicura la massima collaborazione al fine dell'esperimento delle valutazioni di impatto ex art. 35 del GDPR che l'Unione Rubicone e Mare intenderà esperire sui trattamenti che rivelano, a Suo insindacabile giudizio, un rischio elevato per i diritti e le libertà delle persone fisiche.

Le misure di sicurezza

Il Responsabile del trattamento deve:

- conservare i dati personali garantendo la separazione di tipo logico dai dati personali trattati per conto di terze parti o per proprio conto;
- adottare e mantenere appropriate misure di sicurezza, sia tecniche che organizzative, per proteggere i dati personali da eventuali distruzioni o perdite di natura illecita o accidentale, danni, alterazioni, divulgazioni o accessi non autorizzati, ed in particolare, laddove il trattamento comporti trasmissioni di dati su una rete, da qualsiasi altra forma illecita di trattamento;
- adottare misure tecniche ed organizzative adeguate per salvaguardare la sicurezza di qualsiasi rete di comunicazione elettronica o dei servizi forniti all'Unione, con specifico riferimento alle misure intese a prevenire l'intercettazione di comunicazioni o l'accesso non autorizzato a qualsiasi computer o sistema.

Analisi dei rischi, privacy by design e privacy by default

Con riferimento agli esiti dell'analisi dei rischi effettuata dall'Unione Rubicone e Mare sui trattamenti di dati personali cui concorre il Responsabile del trattamento, lo stesso assicura massima cooperazione e assistenza al fine di dare effettività alle azioni di mitigazione previste dall'Unione per affrontare eventuali rischi identificati.

Il Responsabile del trattamento dovrà consentire all'Unione, tenuto conto dello stato della tecnica, dei costi, della natura, dell'ambito e della finalità del relativo trattamento, di adottare, sia nella fase iniziale di determinazione dei mezzi di trattamento, che durante il trattamento stesso, ogni misura tecnica ed organizzativa che si riterrà opportuna per garantire ed attuare i principi previsti in materia di protezione dati e a tutelare i diritti degli interessati.

In linea con i principi di privacy by default, dovranno essere trattati, per impostazione predefinita, esclusivamente quei dati personali necessari per ogni specifica finalità del trattamento, e che in particolare non siano accessibili dati personali ad un numero indefinito di soggetti senza l'intervento di una persona fisica.

Il Responsabile del trattamento dà esecuzione al contratto in aderenza alle policy di privacy by design e by default che sono o verranno adottate e a voi comunicate dall'Unione Rubicone e Mare.

Soggetti autorizzati ad effettuare i trattamenti – Designazione.

Il Responsabile del trattamento garantisce competenze ed affidabilità dei propri dipendenti e collaboratori autorizzati al trattamento dei dati personali (di seguito anche incaricati) effettuati per conto dell'Unione.

Il Responsabile del trattamento garantisce che gli incaricati abbiano ricevuto adeguata formazione in materia di protezione dei dati personali e sicurezza informatica.

Il Responsabile del trattamento, con riferimento alla protezione e gestione dei dati personali, impone ai propri incaricati obblighi di riservatezza non meno onerosi di quelli previsti nel Contratto di cui il presente documento costituisce parte integrante.

In ogni caso il Responsabile del trattamento è direttamente ritenuto responsabile per qualsiasi divulgazione di dati personali dovesse realizzarsi ad opera di tali soggetti.

Sub-Responsabili del trattamento di dati personali.

Nell'ambito dell'esecuzione del contratto, il Responsabile del trattamento è autorizzato sin d'ora, alla designazione di altri responsabili del trattamento (d'ora in poi anche "sub-responsabili"), previa informazione all'Unione ed imponendo agli stessi condizioni vincolanti in materia di trattamento dei dati personali non meno onerose di quelle contenute nel presente accordo.

Su specifica richiesta dell'Unione Rubicone e Mare, il Responsabile del trattamento dovrà provvedere a che ogni sub-responsabile sottoscriva direttamente con l'Unione un accordo di trattamento dei dati che, a meno di ulteriori e specifiche esigenze, preveda sostanzialmente gli stessi termini del presente accordo.

In tutti i casi, il Responsabile del trattamento si assume la responsabilità nei confronti dell'Unione per qualsiasi violazione od omissione realizzati da un sub-responsabile o da altri terzi soggetti incaricati dallo stesso, indipendentemente dal fatto che il Responsabile del trattamento abbia o meno rispettato i propri obblighi contrattuali, ivi comprese le conseguenze patrimoniali derivanti da tali violazioni od omissioni.

Trattamento dei dati personali al di fuori dell'area economica europea

L'Unione Rubicone e Mare non autorizza il trasferimento dei dati personali oggetto di trattamento al di fuori dell'Unione Europea.

Cancellazione dei dati personali.

Il Responsabile del trattamento, a richiesta del titolare, provvede alla restituzione o cancellazione dei dati personali trattati per l'esecuzione del presente contratto al termine dell'affidamento o del periodo di conservazione e in qualsiasi circostanza in cui sia richiesto dall'Unione, compresa l'ipotesi in cui la stessa debba avvenire per dare seguito a specifica richiesta da parte di interessati.

Audit.

Il Responsabile del trattamento si rende disponibile a specifici audit in tema di privacy da parte dell'Unione.

L'esperimento di tali audit non deve avere ad oggetto dati di terze parti, informazioni sottoposte ad obblighi di riservatezza degli interessi commerciali.

Indagini dell'Autorità e reclami

Nei limiti della normativa applicabile, il Responsabile del trattamento o qualsiasi sub-responsabile informa senza alcun indugio l'Unione Rubicone e Mare di qualsiasi:

- richiesta o comunicazione promanante dal Garante per la protezione dei dati personali o da forze dell'ordine;
- istanza ricevuta da soggetti interessati.

Il Responsabile del trattamento fornisce, in esecuzione del contratto e, quindi,

gratuitamente, tutta la dovuta assistenza all'Unione Rubicone e Mare per garantire che la stessa possa rispondere a tali istanze o comunicazioni nei termini temporali previsti dalla normativa e dai regolamentari applicabili.

Violazione dei dati personali e obblighi di notifica.

Il Responsabile del trattamento, in virtù di quanto previsto dall'art. 33 del Regolamento Europeo, deve comunicare a mezzo di posta elettronica certificata all'Unione Rubicone e Mare nel minor tempo possibile, e comunque non oltre 24 (ventiquattro) ore da quando ne abbia avuto notizia, qualsiasi violazione di sicurezza che abbia comportato accidentalmente o in modo illecito la distruzione, la perdita, la modifica, la divulgazione non autorizzata o l'accesso ai dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati, ivi incluse quelle che abbiano riguardato i propri sub-responsabili. Tale comunicazione deve contenere ogni informazione utile alla gestione del data breach, oltre a:

- a) descrivere la natura della violazione dei dati personali;
- b) le categorie e il numero approssimativo di interessati in questione nonché le categorie e il numero approssimativo di registrazioni dei dati personali in questione;
- c) i recapiti del DPO nominato o del soggetto competente alla gestione del data breach;
- d) la descrizione delle probabili conseguenze della violazione dei dati personali;
- e) una descrizione delle misure adottate o che si intende adottare per affrontare la violazione della sicurezza, compreso, ove opportuno, misure per mitigare i suoi possibili effetti negativi.

Il Responsabile del trattamento deve fornire tutto il supporto necessario all'Unione Rubicone e Mare ai fini delle indagini e sulle valutazioni in ordine alla violazione di dati, anche al fine di individuare, prevenire e limitare gli effetti negativi della stessa, conformemente ai suoi obblighi ai sensi del presente articolo e, previo accordo con l'Unione, per svolgere qualsiasi azione che si renda necessaria per porre rimedio alla violazione stessa. Il Responsabile del trattamento non deve rilasciare, né pubblicare alcun comunicato stampa o relazione riguardante eventuali data breach o violazioni di trattamento senza aver ottenuto il previo consenso scritto dell'Unione.

TITOLO III

IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE, DELLE CUCINE E DEI REFETTORI

Articolo 25 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo:

- le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'Impresa Aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi;

- il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- l'organizzazione dell'Impresa Aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi;
- il responsabile dell'Impresa Aggiudicataria avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione dopo l'aggiudicazione del servizio;
- Il Responsabile della impresa aggiudicataria attraverso il piano di autocontrollo e la gestione dei prerequisiti (pulizia, manutenzione di locali ed attrezzature ed aree esterne, stoccaggio delle derrate, rifiuti, formazione del personale, igiene delle lavorazioni e del personale) dovrà evitare che si verifichino possibili pericoli di natura biologica, chimico e fisica che potrebbero determinare contaminazione microbiologica, fisica (corpi estranei di natura inorganica), possibilità di sviluppo di insetti, contaminazione chimica per scorrette modalità di pulizia e/o disinfezione”;
- l'Amministrazione Concedente potrà richiedere all'Impresa Aggiudicataria, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici, nonché l'adeguamento della relativa documentazione;

Articolo 26 – Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione è tenuto a seguire scrupolosamente le seguenti prescrizioni:

- prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro;
- l'obbligo dell'allontanamento dal posto di lavoro delle persone che presentano affezioni gastroenteriche o processi infiammatori delle prime vie respiratorie o alterazioni alla cute. In caso di semplici raffreddori (o infiammazioni dell'apparato oro-faringeo) è tassativamente richiesto l'uso di mascherine chirurgiche da indossare in modo che coprano bocca e naso;
- il divieto di fumare in tutti i locali della mensa, anche in orari al di fuori della preparazione dei pasti;
- l'obbligo di proteggere con guanti eventuali tagli o abrasioni delle mani;
- l'obbligo di utilizzo dei guanti nel caso di contatto diretto con i cibi (ad esempio durante la distribuzione di frutta o pane);

- l'obbligo di togliere tutti i monili (anelli, braccialetti, orecchini, ecc.) durante l'orario di lavoro;
- l'obbligo di lavare le mani con il sapone liquido disinfettante prima dell'inizio del lavoro, ogni volta che si esce dalla toilette, dopo aver starnutito e/o essersi soffiato il naso (obbligo d'uso dei fazzoletti di carta a perdere), dopo aver maneggiato oggetti sporchi (cassette di verdura, sacchi di patate, scope, ecc.) e ad ogni inizio e termine della lavorazione di ogni tipo di alimento;
- indossare abbigliamento adeguato e idoneo a seconda delle mansioni e delle attività svolte;
- mantenere, durante la lavorazione, un elevato standard di igiene, applicando procedure corrette e efficaci;
- i visitatori o il personale esterno che dovranno accedere alle aree di produzione dovranno seguire le stesse regole di precauzione igienica del personale addetto; tali persone non dovranno entrare in contatto, tranne nel caso in cui debbano effettuare campionamenti o operazioni ispettive, con attrezzature, materie prime, semilavorati e prodotti finiti.

Articolo 27 – Igiene e pulizia delle cucine

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali delle cucine e delle relative attrezzature e mobili da effettuare con le modalità e le frequenze di seguito indicate che dovranno essere eseguite al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire, a richiesta, agli incaricati del controllo.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano comunque il livello minimo di prestazione potendo l'Impresa Aggiudicataria, nel proprio manuale di autocontrollo, prevedere articolazioni più capillari:

A) Operazioni giornaliere:

Tutte le aree del centro cottura (ingresso, eventuale ufficio, corridoi, magazzino, zone preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi) dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo. Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione, dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente (lavaggio con detergenti sgrassanti, risciacquo, applicazione di prodotti sanificanti clorattivi e risciacquo finale e, ove previsto, asciugatura). In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici, nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli e altri oggetti utensili e le parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti, dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti e risciacquo finale.

I servizi igienici ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti impiegando detergenti e disinfettanti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispensa di tovagliette a perdere. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare ogni carenza di arredo o materiale.

Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori della cucina dovrà essere di tipo igienizzante. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite quando se ne presenta la necessità. La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina è a carico dell'Impresa Aggiudicataria che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

B) Operazioni settimanali:

Settimanalmente l'Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Le cappe di aspirazione, le pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, i vetri interni e esterni, le porte di ingresso e di comunicazione interna dovranno essere sottoposti a pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione con appositi prodotti detergenti.

C) Operazioni trimestrali:

Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree dei centri di preparazione pasti nei quali sono ubicati gli impianti, delle canale e bocchette degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi.

Articolo 28 – Igiene e pulizia dei refettori

A) Operazioni giornaliere:

Tutte le aree del refettorio dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni quali: lavaggio e sanificazione dei tavoli prima e dopo il consumo dei pasti (per le scuole primarie e secondarie di 1^a grado), apparecchiatura e sparcchiatura, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (armadi, carrelli ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzatura, lavaggio sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti del refettorio e dei servizi igienici se ad uso esclusivo del personale.

B) Operazioni settimanali:

Con frequenza settimanale il personale dovrà provvedere alla pulizia delle porte e delle

superfici piastrellate o verniciate, nonché alla spolveratura e deragnatura delle pareti e dei soffitti.

C) Operazioni annuali:

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla pulizia generale straordinaria dei refettori prima dell'inizio del servizio o qualora si rendesse necessaria a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, provvedendo anche alla pulizia dei vetri interni ed esterni dei refettori medesimi.

Articolo 29 – Prescrizioni e divieti in tema di pulizie dei locali

- Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
- 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.
- Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.
- Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere o ad aria.

Articolo 30 – Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori, negli appositi contenitori idonei per la raccolta, muniti di coperchio con apertura a pedale, che se insufficienti dovranno essere forniti dall'Impresa. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche e sottoposti a regolare pulizia.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle cucine, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti collocati, nell'apposito spazio, all'esterno del centro di produzione pasti. Tale area dovrà essere mantenuta in modo decoroso ossia in buone condizioni di igiene e pulizia

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

Le categorie di rifiuto non appartenenti alle frazioni assimilate agli urbani dovranno essere separate e smaltite ai sensi della normativa vigente. Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residu52

della cottura. 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 ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa selezione alla fonte dei rifiuti assimilati agli urbani dotando le mense e i refettori dei necessari contenitori atti ad una prima separazione delle diverse frazioni di rifiuto, da conferire in maniera differenziata, nei contenitori messi a disposizione della mensa e dei refettori dalla ditta affidataria del servizio gestione rifiuti.

Nei refettori, i contenitori dedicati alla prima selezione dovranno essere accessibili anche ai bambini per una corretta azione educativa.

Le frazioni da separare sono:

- carta/cartone/tetrapak;
- imballaggi in plastica (che comprendono anche piatti e bicchieri in plastica privi di residui di cibo);
- vetro, alluminio e contenitori metallici;
- frazione umida, composta dagli scarti alimentari provenienti dalla preparazione del cibo, dagli avanzi dei pasti e da eventuali piatti, bicchieri e posate compostabili. Tale frazione potrà essere conferita sfusa all'interno dei contenitori dedicati oppure all'interno di sacchetti compostabili, la cui eventuale fornitura si intende a carico della ditta concessionaria;
- frazione residua indifferenziata (tutti i rifiuti assimilati che non rientrano nelle frazioni di cui sopra).

Si precisa che l'elenco può essere soggetto a variazione a seguito di nuove disposizioni sull'organizzazione del servizio raccolta rifiuti.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di rifiuti.

L'Impresa Aggiudicataria ha inoltre l'obbligo di uniformarsi e ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dai Comuni di Savignano sul Rubicone, San Mauro Pascoli e Gatteo, con particolare riguardo alle raccolte differenziate.

Dovrà inoltre formare e sensibilizzare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire tenendo conto della qualità e all'ambiente.

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

TITOLO IV PERSONALE

Articolo 31 - Continuità dei contratti di lavoro

Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale. Inoltre la ditta

aggiudicataria si impegna ad assumere prioritariamente, qualora abbia esigenza di disporre di ulteriori risorse umane, il personale regolarmente e continuativamente impiegato dalla precedente gestione alle condizioni non inferiori a quelle già riconosciute, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

In ossequio alle Linee Guida n.13 "Disciplina delle clausole sociali" approvate da ANAC con delibera n.114 del 13 febbraio 2019 sono stati acquisiti dall'operatore uscente i seguenti dati: numero di unità; monte ore, CCNL applicato; qualifica; livelli retributivi; scatti di anzianità, sede di lavoro; eventuali assunzioni ai sensi della L.68/1999 (si veda allegato G)

Articolo 32 – Personale

La Ditta Aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire, durante la durata dell'intero appalto, per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione, di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- impiegare esclusivamente il personale, nello svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato servizio, per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Ogni servizio inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione, il confezionamento dei pasti, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta aggiudicatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, all'appaltatore stesso, la sostituzione di chi, a suo esclusivo e insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica. In tal

senso la Ditta dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre 3 (tre) giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

Il Gestore, nella figura del legale rappresentante, è responsabile della scelta e del comportamento del personale operante sia presso le cucine sia presso i terminali di consumo e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il proprio personale e quello dell'Unione impiegato nel servizio di refezione.

L'impresa deve obbligatoriamente impiegare, nello svolgimento del servizio, n. 1 responsabile coordinatore del servizio.

Il Gestore ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il Gestore è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in proposito. La Ditta, inoltre, resterà garante, in qualunque momento, della idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all'intero servizio nei terminali di consumo, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in proposito.

Articolo 33 – Personale addetto alla distribuzione

Nei plessi indicati dall'Amministrazione (secondo le modalità in relazione alle tipologie di scuole indicate negli articoli precedenti) l'Impresa dovrà provvedere alla distribuzione del pasto con proprio personale. Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

L'Impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici dell'Unione interessati, l'Impresa si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo, professionalmente qualificato, alla verifica di corrette operazioni di distribuzione.

Articolo 34 - Organico

L'organico deve essere, per qualità professionale, quantità e monte ore lavorativo, coerente, per tutta la durata del contratto, con quello dichiarato in fase di offerta dal gestore.

Entro 5 (cinque) giorni dall'aggiudicazione, il Gestore dovrà trasmettere all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale assunto alle proprie

dipendenze, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa. L'aggiudicatario dovrà, inoltre, entro 15 (quindici) giorni, depositare presso l'amministrazione, copia dei *curricula* sottoscritti dai soggetti che effettueranno le prestazioni da cui risulti il possesso dei requisiti, esperienza, e titoli richiesti dal capitolato e dal disciplinare.

La non corrispondenza a verità di quanto dichiarato in sede di gara comporterà l'immediata decadenza dall'aggiudicazione.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Gestore dovrà, a richiesta dell'Amministrazione, fornire tutta la documentazione atta a verificare il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta.

Alla data di inizio del servizio, per ogni anno scolastico, per tutta la durata dell'appalto, la Ditta Aggiudicatrice deve trasmettere - per scritto - all'Amministrazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato per il servizio refezione, con l'indicazione delle qualifiche possedute nonché dell'orario di lavoro effettuato da ciascuno. Le variazioni a tale elenco devono essere comunicate all'ufficio dell'Unione il prima possibile e ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

La Ditta Aggiudicataria deve inoltre predisporre (verificandone anche la corretta compilazione) un foglio di firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo terminale di distribuzione completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da mostrare ad ogni richiesta del personale dell'Amministrazione addetto al controllo del servizio oggetto dell'appalto. Ciascun foglio firma deve essere mantenuto c/o il terminale di consumo per 30 gg. consecutivi dalla data di compilazione.

La Ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative), occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

Inoltre, dovranno essere osservate, tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di: sicurezza sul lavoro, assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate, inoltre, tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sull'appaltatore, escludendo l'Amministrazione nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'appaltatore solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Ditta dovrà, a richiesta dell'Amministrazione, fornire tutta la documentazione atta a verificare, inequivocabilmente, il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro.

Articolo 35 - Formazione e Addestramento

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e costantemente durante il periodo di validità del contratto, formare, informare e addestrare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato, per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa e richiesti dall'Amministrazione. In particolare la Ditta Aggiudicataria dovrà, in tema di formazione/addestramento rivolta al proprio personale, sia addetto alla preparazione che allo sporzionamento dei pasti, approfondire i seguenti temi:

- approfondimento sui contenuti del presente Capitolato in riferimento sia alla preparazione che alla distribuzione dei pasti;
- tecniche di preparazioni a base di legumi (lenticchie, fagioli, ceci, piselli, fagiolina del Trasimeno, cicerchia, ecc.), cereali, cereali integrali (farro, orzo, ecc) e pseudo cereali (grano saraceno per celiaci) da alternare al riso;
- tecniche di preparazione del pesce, con particolare attenzione alla fase di pulitura per garantire la totale assenza di lische;
- principi base dell'agricoltura biologica;
- produzione dei pasti e preparazione delle ricette;
- manuale di autocontrollo e piano HACCP, con specifico riferimento alle procedure di apertura e segnalazione delle non conformità;
- igiene e conservazione degli alimenti;
- pulizia, sanificazione e disinfezione;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico durante il lavoro;
- procedure da seguire per la preparazione e la distribuzione delle diete personalizzate e diete speciali;
- tecniche di confezionamento e di presentazione del piatto in relazione alle diverse tipologie di portate, anche in considerazione del tempo necessario al bambino per valutare la possibilità di assaggio;
- modalità di comportamento con l'utenza;
- segnalazione e gestione delle possibili non conformità.

Il gestore dovrà assicurare altresì la formazione in materia di sicurezza sul lavoro.

Il personale dovrà essere adeguatamente formato in relazione a quanto stabilito dalla normativa prevista in materia. Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante dell'Amministrazione. A tale scopo, il gestore informerà l'Amministrazione del giorno/i o della sede/i in cui si terranno i predetti interventi.

In caso di subappalto del solo servizio di distruzione/porzionamento permane comunque l'obbligo da parte della Ditta aggiudicataria di procedere alla formazione/istruzione di tal

personale sulle modalità operative attuate dalla ditta stessa ed in particolare relative alle seguenti tematiche: pulizia e disinfezione, igiene del personale, modalità di segnalazione delle NC ed in particolare sul tema DIETE SPECIALI: (identificazione, gestione, segnalazione problematiche)

Articolo 36 - Vestiario

La Ditta deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

- a) Personale centro cottura: camice di colore chiaro, grembiule con pettorina di colore chiaro, puliti e decorosi, cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, calzature appropriate ed al bisogno mascherine e guanti monouso. Dovranno essere previsti per i lavori di pulizia e sanificazione indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.
- b) Personale addetto ai terminali di consumo: camice di colore chiaro, grembiule di colore chiaro con pettorina, copricapo (atto a contenere tutta la capigliatura), calzature appropriate e guanti e/o quanto sia necessario. Tali indumenti devono essere sempre puliti e decorosi. Nelle fasi di pulizia e riordino successive alla distribuzione il grembiule con pettorina dovrà essere cambiato ed essere diverso come colorazione da quello usato per effettuare la distribuzione dei pasti.

La dotazione del vestiario da lavoro deve essere personale e deve essere fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta e il nome e cognome del dipendente.

Il Gestore deve altresì fornire ai rappresentanti dei genitori/dipendenti dell'ufficio scuola dell'Unione camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che i funzionari dell'Amministrazione e i genitori potranno effettuare presso le cucine.

Articolo 37 - Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria oppure del possesso di uno dei titoli di studio previsti dalla DGR 311/2019.

Articolo 38 - Controllo della salute e sicurezza del personale

L'impresa deve garantire all'Amministrazione che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs.81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 39 – Rispetto delle normative vigenti

Il Gestore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle varie fasi che costituiscono l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. che dovrà essere applicato anche relativamente agli obblighi di riassunzione del personale. Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. I suddetti obblighi vincolano il gestore anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il gestore dovrà adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi. Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà sul gestore, escludendo l'Amministrazione. Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, il gestore solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Con la sottoscrizione del contratto l'Aggiudicatario dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto dell'Unione Rubicone e Mare nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Articolo 40 – Responsabile del servizio

Il gestore è tenuto ad individuare un responsabile del servizio avente i seguenti requisiti:

- autonomia operativa adeguata a rendere funzionale il servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- reperibilità dalle ore 7:30 del mattino fino alle ore 15:30 (dal lunedì al venerdì);
- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto dell'appalto, che consenta di operare la necessaria valutazione igienico-dietetica, di sovrintendere a tutte le operazioni connesse all'erogazione del servizio e di esserne garante.

Il responsabile è diretto interlocutore dell'Amministrazione e dell'utenza; egli è tenuto a partecipare, se appositamente convocato, a eventuali incontri inerenti al servizio con l'Unione. In caso di sua assenza, il gestore deve provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali. Sarà soggetto referente per tutti i beni economici di cui all'allegato F che la ditta deve acquistare.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al Gestore la sostituzione del Responsabile ritenuto non idoneo o inadatto al servizio per comprovati motivi, tenuto conto anche degli aspetti connessi ad un equilibrato rapporto con gli utenti della refezione.

Per ogni polo cottura invece verrà nominato un referente del polo (anche il capo cuoco) a cui l'amministrazione e le scuole si potranno rivolgere direttamente per richieste 99

risoluzioni di eventuali criticità.

TITOLO V

SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO E RESPONSABILITÀ DEL GESTORE

Articolo 41 – Sicurezza e salute sul luogo di lavoro

Nell'appaltare i servizi oggetto del presente capitolato l'Amministrazione non assume alcuna responsabilità diretta per la tutela dei lavoratori del gestore, fatti salvi gli obblighi di coordinamento e informazione ai fini della valutazione dei rischi per la sicurezza ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs.81/2008.

Il Gestore dovrà mettere a disposizione risorse, mezzi e personale adeguatamente organizzati al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori impiegati, dell'igiene del lavoro, delle assicurazioni per gli infortuni sul lavoro, delle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed altre malattie professionali. Dovrà inoltre attuare ogni altra disposizione in vigore, o che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Amministrazione ha ritenuto che nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto vi siano dei rischi interferenti con le attività normalmente svolte negli immobili e nei luoghi che saranno dati in gestione e pertanto ha proceduto, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs.81/2008, alla predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.U.V.R.I.) e alla stima dei relativi costi per la sicurezza. Il fac-simile di D.U.V.R.I. predisposto dall'Amministrazione (che poi verrà redatto per tutti i poli cottura e i terminali di distribuzione) viene allegato al presente CSA e la ditta dichiara di prenderne atto accettando quanto in esso indicato ed impegnandosi ad informare i propri lavoratori dei rischi da interferenza che si potrebbero verificare.

Le procedure di lavoro e di gestione della sicurezza del gestore dovranno uniformarsi ai contenuti del D.U.V.R.I.. Qualora il Gestore ritenga, sulla base della propria esperienza, di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, nella comunicazione dei rischi specifici inerenti alla propria attività, prima dell'avvio dell'appalto, può presentare proposte di integrazione al D.U.V.R.I. senza tuttavia che questo possa comportare modifiche o adeguamenti dei costi della sicurezza stimati dall'Amministrazione.

Il D.U.V.R.I. è altresì da considerarsi allegato obbligatorio del contratto di appalto o d'opera.

Articolo 42 – Piano di autocontrollo

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

Come previsto dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato; pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i riferimenti di legge e ogni successiva

integrazione.

Il manuale di autocontrollo dovrà essere parte integrante della documentazione fornita all'Amministrazione contestualmente all'inizio dell'attività; ogni revisione del manuale dovrà essere tempestivamente fornita.

L'Amministrazione richiede inoltre la produzione della documentazione di convenzione stipulata del Fornitore con il laboratorio di analisi indipendente per il piano di autocontrollo.

Per quanto riguarda l'applicazione del sistema HACCP, è richiesta la presenza nel manuale dei seguenti documenti:

- a) Diagramma di flusso delle produzioni aziendali ed individuazione della fasi del processo produttivo;
- b) Scelta e verifica dei fornitori;
- c) Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati;
- d) Elaborazione del documento relativo all'individuazione dei punti critici di processo in ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di ristorazione scolastica;
- e) Elencazione dei pericoli individuati, identificazione dei rischi;
- f) Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc);
- g) Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici l'effettuazione di esami di laboratorio dovrà includere:
 - Analisi microbiologiche su materie prime, prodotti finiti, semilavorati ambiente di lavoro ed attrezzature, (le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi).
 - Analisi chimiche che dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali;
- h) Il Fornitore dovrà presentare un piano di analisi secondo i criteri precedenti ed indicante tipo di ricerca da effettuare, le frequenze relative ed il tipo di campione considerato anche tenendo conto di quanto indicato all'art. 45. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione sia dell'Amministrazione che dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali;
- i) Frequenza della calibrazione e/o controllo degli strumenti di misurazione degli strumenti di misurazione;
- j) Sistema di registrazione dei dati;
- k) Relazione delle eventuali azioni correttive da adottare;
- l) Procedure igieniche generali, in conformità con il manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva, comprendenti l'individuazione del personale responsabile dell'autocontrollo, del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
- m) Relativamente al personale, elaborare un piano di formazione aggiornamento;

- n) Predisposizione di istruzioni operative per una corretta rigenerazione del pasto;
- o) Predisposizione di istruzioni operative per la corretta distribuzione e porzionatura del pasto con appositi strumenti dosatori (bilance, mestoli dosatori ecc.).
- p) Predisposizione di istruzioni operative per una corretta procedura di sanificazione relativamente sia al centro cottura che alle sedi di ristorazione scolastica (solo per i locali cucina, dispensa, spogliatoio, servizi igienici e mensa);
- q) Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati nella sanificazione;
- r) Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;
- s) Approvvigionamento acqua potabile e analisi relative;
- t) Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;
- u) Lotta ad insetti, roditori e infestanti così come indicato all'art. 13
- v) Tracciabilità

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Sistemi di Qualità

Il Fornitore all'attivazione del servizio dovrà possedere:

- il manuale di sistema di qualità aziendale a fronte delle norme della serie ISO 9000 (ISO 9001: 2015), manuale che dovrà essere certificato da uno degli organismi accreditati. Il manuale dovrà essere parte della documentazione fornita all'Amministrazione;
- il possesso della certificazione di qualificazione ISO 14001 : 2015 (anche questa da fornire all'Amministrazione).

Articolo 43 – Danni a persone o cose, responsabilità civile verso terzi

L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Si accolla, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Unione a terzi, a cose o a persone; esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna delle merci ordinate.

In relazione alle responsabilità sopra indicate, la ditta aggiudicataria, contestualmente alla stipula del contratto, dovrà consegnare all'Unione copia di polizza assicurativa a copertura dei danni da rischio locativo, incendio, furto, per R.C.T. e RCO con i seguenti massimali:

- polizza RCT con un massimale minimo per sinistro € 8.000.000,00 con un limite di € 1.000.000,000 per persona danneggiata;
- polizza RCO con un massimale minimo per sinistro di € 4.000.000,00 con un limite di € 400.000,00 per persona danneggiata.

TITOLO VI

STRUMENTI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Articolo 44 – Commissione Mensa

La Commissione Mensa, che si riunisce di norma n. 2 (due) volte l'anno, è presieduta dal Responsabile del Settore Servizi Educativi per l'infanzia o suo delegato ed è composta da:

- 1) la responsabile dei Servizi Scolastici coadiuvata dal personale amministrativo dell'ufficio;
- 2) rappresentanti dei genitori per ogni plesso scolastico nominati secondo i criteri stabiliti dagli Istituti Comprensivi di riferimento (che, in sede di verifica presso la scuola di riferimento, potranno effettuare anche l'assaggio del pasto);
- 3) insegnanti referenti mensa di ogni plesso scolastico;
- 4) responsabile del Servizio nominato dall'aggiudicatario;
- 5) referenti per ciascun polo cottura;
- 6) rappresentanti del servizio pediatria e igiene alimenti dell'Azienda Sanitaria Romagna.

In relazione alle tematiche da affrontare possono partecipare alle riunioni della Commissione i Sindaci e gli assessori alla Scuola dei Comuni di San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone e Gatteo, il presidente dell'Unione, l'assessore alla scuola dell'Unione, altri dirigenti e funzionari dell'amministrazione, dipendenti e consulenti dell'aggiudicatario o altri soggetti esterni.

Le funzioni della Commissione Mensa sono sia propositive (esercitate attraverso la presentazione di proposte, suggerimenti e segnalazioni in materia di modalità di gestione del servizio di refezione, menù, strumenti di valutazione della qualità), sia di controllo e collegamento con l'utenza del servizio.

In particolare la Commissione Mensa:

- monitora l'andamento del servizio e il gradimento del pasto da parte degli utenti;
- contribuisce a verificare e controllare il rispetto del presente Capitolato, del

contenuto dell'offerta tecnica, dei menù e delle grammature;

- contribuisce a verificare e controllare la selezione dei fornitori;
- monitora la qualità dei prodotti alimentari, la provenienza dei prodotti, i fornitori e la complessiva qualità del servizio;
- propone modifiche al menù e miglioramenti al servizio nel suo complesso;
- contribuisce a garantire un efficace collegamento tra l'utenza, il gestore e l'Unione;
- compila, a seguito dei sopralluoghi, le apposite schede verifica;
- segnala all'Unione eventuali anomalie e disfunzioni emerse durante le verifiche;
- collabora con l'Unione e col gestore nella promozione di programmi e attività di educazione alimentare.

I pareri espressi dalla Commissione hanno valore consultivo non vincolante ai fini della funzionalità del servizio. Nel caso di controllo sui fornitori, la cui selezione rimane nella piena responsabilità dell'Aggiudicataria, quest'ultima si obbliga a fornire motivata risposta scritta alla Commissione.

Articolo 45 – Controlli a cura del Gestore

Sono a carico e a cura del Gestore tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del piano di autocontrollo di cui si è dotato l'aggiudicatario.

Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti. L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e l'Unione ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La Ditta è obbligata a utilizzare laboratori indipendenti accreditati ACCREDIA per analisi microbiologiche e chimico fisiche.

1. Controllo pasti:

Detto laboratorio dovrà eseguire, presso ciascuna struttura di preparazione pasti, almeno 2 (due) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni semestre di attività).

Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- n. 2 (due) tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:
 - a) numerazione microrganismi a 30°C;
 - b) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae.

Nota: se non vengono usati guanti monouso, uno dei 2 (due) tamponi potrà essere effettuato sulla mano di un operatore per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:

- c) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae;
 - d) numerazione Stafilococchi coagulasi positivi;
 - e) nei tamponi potrà essere inserito, a rotazione un patogeno, tipo salmonella e listeria.
- n. 1 (uno) prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:
- a) numerazione microrganismi a 30°C;
 - b) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae
 - c) ricerca Salmonella spp;
 - d) numerazione Stafilococchi coagulasi positivi;
 - e) ricerca di un allergene su una dieta speciale (almeno 1 volta anno scolastico).

Nel corso dell'anno solare dovranno essere effettuati dalla ditta appaltatrice anche tamponi ambientali e palmari non solo sui CPP ma anche, a rotazione (almeno un tampone in una scuola di ciascun Comune), sui locali sporzionamento/refettori ubicati presso le scuole.

2. Controllo acqua:

Ai bambini viene somministrata acqua del pubblico acquedotto in brocca di dimensione adeguata all'età dei bambini presso le strutture dove sono rispettati i valori di cui D.Lgs 31/2001. In caso di valori superiori alla norma (es. nitrati > 10 mg/L) o impossibilità oggettiva di sanificare le brocche o per eventi eccezionali (ad esempio acqua che appare di colore scuro), deve essere somministrata acqua minerale in bottiglia.

Il controllo della potabilità è garantito dal Dipartimento di Sanità Pubblica, al Gestore rimane l'obbligo di effettuare, di norma 1 (una) volta l'anno (indicativamente entro febbraio), un campione di acqua di rubinetto per ogni terminale di distribuzione per la determinazione di almeno i seguenti parametri:

- a) parametri microbiologici: conta microrganismi a 22°C, conta Coliformi totali, conta Escherichia coli;
- b) parametri chimici: durezza totale, ione ammonio, ione nitrico, ione nitroso, pH.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore presso il CPP o i terminali di distribuzione e visionabile in qualunque momento da parte dell'Unione.

L'Unione si riserva di richiedere alla ditta appaltatrice, in qualsiasi momento, analisi merceologiche e microbiologiche senza limiti di qualità e quantità dei prodotti. I referti ottenuti dai controlli sopraelencati devono essere trasmessi dal laboratorio indipendente al Gestore che li dovrà conservare in originale allegati al manuale di autocontrollo presso ogni struttura e devono essere altresì trasmessi all'Unione.

Articolo 46 – Controlli a cura dell’Unione

L’Unione predispone ogni tre mesi un calendario di sopralluoghi, con cadenza di norma mensile, al fine di verificare la gradibilità e la qualità del servizio. Dei sopralluoghi viene redatta apposita scheda. Delle risultanze dei sopralluoghi e di eventuali atti conseguenti viene data lettura in sede di Commissione Mensa.

E’ facoltà dell’Unione disporre, in qualsiasi momento, anche tramite consulente esterno, controlli specifici per verificare l’eventuale presenza di fitofarmaci/pesticidi nelle derrate alimentari.

Sono inoltre previsti incontri periodici con il fornitore al fine di analizzare l’andamento del servizio e apportare le eventuali modifiche conseguenti.

L’Unione svolge la sua attività di controllo come di seguito descritto:

a) Controlli della prassi igienica

L’Unione potrà effettuare, tramite propri dipendenti e/o consulenti, degli incontri periodici e/o “*audit*” di verifica, al fine di valutare la rispondenza tra quanto previsto nei manuali di autocontrollo e la loro reale applicazione. Il Gestore si impegna ad accettare ed agevolare tali incontri che potranno svolgersi anche alla presenza di rappresentanti dei genitori.

Nel caso in cui durante tali visite vengano rilevate non conformità che comportino un rischio per la salute del consumatore, ne verrà data immediatamente comunicazione alla Azienda Sanitaria Romagna di competenza.

La facoltà di controllo dell’Amministrazione è riferita a tutte le fasi del servizio.

A titolo esemplificativo, si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino (prelievo quantità materie prime);
- modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavoro;
- stato igienico – sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle grammature del menù (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;

- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio;
- controllo del rispetto dell'obbligo di conservazione delle bolle di consegna delle derrate.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, la ditta fornitrice dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione. Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni o quant'altro inerente a prodotti alimentari non conformi sono a totale carico della ditta appaltatrice.

b) Controlli sulla qualità e gradibilità del servizio

È facoltà dell'Unione, anche a seguito di sollecito dei genitori, effettuare, insieme anche a massimo 2 (due) rappresentanti dei genitori, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso tutti i centri di preparazione pasti e presso i refettori per monitorare qualità e gradibilità del servizio.

Per entrambe le tipologie di controllo oggetto delle visite ispettive di cui ai punti a) e b), l'Unione utilizzerà apposite schede di rilevazione.

c) Controlli sull'attuazione dei progetti oggetto di offerta tecnica

L'Unione, nel caso in cui ravvisi una difformità nella realizzazione dei progetti oggetto di offerta tecnica presentati in sede di gara, potrà ordinare al Gestore, con apposita raccomandata A.R. o posta certificata, l'attuazione dei predetti progetti, dando allo stesso un congruo termine. Nel caso di mancata effettuazione nei termini prescritti, l'Unione, senza ulteriore avviso, provvederà ad effettuarli autonomamente, addebitando la spesa al gestore attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con obbligo per l'Impresa di provvedere al reintegro del medesimo. Il mancato adempimento da parte del Gestore, nei termini prescritti, realizza la fattispecie di grave inadempimento che sarà valutato in ordine alla sua gravità, anche in considerazione del reiterarsi degli episodi, per l'applicazione delle penali previste oppure per la risoluzione del contratto di cui agli articoli seguenti.

Articolo 47 – Controlli a cura dei Genitori

I rappresentanti dei genitori effettuano senza preavviso controlli in via autonoma presso le cucine e/o i refettori, dando comunicazione preventiva per le vie brevi o via email esclusivamente alla segreteria dell'Istituto Comprensivo di riferimento della scuola.

E' obbligo del Gestore fornire, durante i controlli, una bilancia pesa-alimenti e un mestolo graduato per verificare la corrispondenza delle grammature dei cibi (crudi o cotti) somministrati a quanto previsto dagli allegati corrispondenti.

E' altresì obbligo del Gestore esibire, a richiesta, i documenti di trasporto delle derrate fornite. I rappresentanti compilano le apposite schede, sottoscritte da tutti i soggetti coinvolti e le trasmettono all'Unione. Le risultanze e gli eventuali atti conseguenti sono trasmessi alla ditta aggiudicataria e vengono periodicamente valutati dalla Commissione

Mensa.

Articolo 48 – Controlli a cura del Personale Docente

Gli insegnanti compilano quotidianamente report sulla gradibilità e qualità del cibo. I suddetti questionari sono trasmessi all'Ufficio Servizi educativi e scolastici che provvede poi ad inoltrarli all'aggiudicatario.

Articolo 49 – Segnalazione e Reclami

Le segnalazioni e i reclami che l'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici verifica direttamente o riceve (da parte di personale insegnante e/o genitori) riguardanti il servizio mensa sono inoltrati al Responsabile del Servizio dell'aggiudicatario anche tramite posta elettronica semplice. Le risposte sono garantite nel termine massimo di 15 (quindici) giorni dalla ricezione.

Articolo 50 – Report e soddisfazione dell'utenza

Il Gestore è tenuto ad organizzare incontri illustrativi destinati ai rappresentanti dei genitori componenti della Commissione Mensa e ai genitori fruitori del servizio al fine di rendere note le caratteristiche e le peculiarità del servizio in tutte le sue fasi.

Il Gestore è tenuto ad inserire nel suo sistema di controllo la misurazione, con cadenza trimestrale, del gradimento dei pasti e del grado di soddisfazione dell'utenza, in merito al servizio nel suo complesso, sia per quanto attiene all'Ente committente sia per quanto attiene ai destinatari finali, condividendo mediante incontri con l'Unione o in sede di Commissione Mensa i risultati delle indagini e le eventuali azioni correttive e miglioramenti.

L'Unione si riserva il diritto di attivare proprie procedure di controllo e soddisfazione dell'utenza, per monitorare il funzionamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

Il Gestore è tenuto inoltre a trasmettere all'Unione report con cadenza annuale in ordine a:

- svolgimento delle varie tipologie di servizio;
- non conformità aperte, eventuali criticità e misure intraprese per risolverle;
- manutenzioni e riparazioni;
- quantità delle materie prime utilizzate da ogni centro di preparazione pasti, precisando se si tratti di prodotti convenzionali o appartenenti alle categorie richieste in sede di gara (agricoltura biologica, DOP, IGP, Km zero, lotta integrata, equo solidale, ecc.);
- rilievi effettuati dal personale della Ditta Aggiudicataria nel corso delle verifiche effettuate presso le scuole al momento del consumo del pasto, quali ad esempio la registrazione delle temperature di arrivo e di somministrazione delle preparazioni, la registrazione dei tempi di arrivo e dei pasti trasportati e le segnalazioni in merito al gradimento e allo scarto del cibo;

- rapporti con i genitori.

TITOLO VII DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 51 – Contestazioni, Inadempienze e Penalità

Le inadempienze si rilevano all'esito dei controlli previsti dal presente Capitolato ovvero in seguito a reclami e/o segnalazioni. La Ditta Appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio, nonché a quanto previsto nel presente Capitolato e nei suoi allegati. In caso di inadempienze agli obblighi previsti dal presente Capitolato o in qualsiasi altra situazione in cui se ne ravvisi la necessità, l'Amministrazione provvederà ad inviare formale diffida all'Impresa Aggiudicataria (a mezzo posta raccomandata, posta certificata, anche anticipandola tramite posta elettronica ordinaria) contestando le circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Entro 5 giorni lavorativi dalla diffida potranno essere presentate eventuali giustificazioni da parte dell'Impresa Aggiudicataria. Tali giustificazioni potranno essere accolte ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione al quale l'Impresa non potrà produrre opposizione alcuna.

Nella contestazione l'Amministrazione indicherà la misura della penalità che intende applicare invitando l'Impresa Aggiudicataria a conformarsi a quanto prescritto entro un termine che sarà ritenuto congruo e perentorio ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

L'adeguamento alle prescrizioni poste dall'Amministrazione non estingue l'applicazione della penale. L'Impresa, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti dandone immediata comunicazione all'Amministrazione. Qualora l'Impresa Aggiudicataria sia stata sanzionata nel singolo anno scolastico con le penalità previste al presente articolo per complessive 5 volte, le ulteriori violazioni (dalla sesta alla decima) saranno sanzionate raddoppiando l'importo delle penalità.

Al verificarsi della undicesima sanzione applicata nel singolo anno scolastico, oltre all'applicazione delle relative penali duplicate, la sanzione sarà maggiorata della somma di 10.000,00 euro. L'Amministrazione si riserva di attivare le procedure di risoluzione del contratto, in tal caso si procederà ad incamerare la cauzione prevista, facendo comunque salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno. Il conteggio delle penali ripartirà da zero all'inizio di ogni anno scolastico.

Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'Impresa al reintegro del medesimo.

Per le inadempienze rilevate, anche a seguito delle ispezioni effettuate dagli organismi di controllo, si applicano le penalità previste dal presente articolo.

Nel caso in cui non venga effettuato il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto distribuire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione per assicurare comunque il servizio; la mancata esecuzione per due giorni consecutivi potrà essere considerata

come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Nel caso di inosservanza delle disposizioni e delle modalità esecutive, o al verificarsi delle inadempienze relative all'esecuzione del servizio, l'Unione si riserva di applicare le seguenti penali:

Penali di "classe A" – fino ad € 5.000,00 (euro cinquemila):

- per ogni mancata autorizzazione necessaria per legge all'espletamento dei servizi oggetto della gara;
- nel caso in cui i pasti preparati e somministrati presentino condizioni potenzialmente pericolose per la salute degli utenti, quali, a titolo solo esemplificativo: condizioni microbiologiche incompatibili con l'igiene degli alimenti, presenza di corpi estranei nei cibi, evidenti contaminazioni, etc.;
- per ogni mancata corrispondenza dei pasti relativamente a quanto specificato per le diete speciali;
- quando, a seguito dei sopralluoghi o degli esiti dei controlli analitici, sia stata rilevata una evidente non applicazione dei Piani di autocontrollo, inclusi i requisiti di registrazione dei controlli, quando ciò costituisca un elemento di potenziale rischio per la salute degli utenti;
- per ogni violazione inerente ai requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori termici impiegati per la distribuzione dei pasti confezionati quando le condizioni di trasporto costituiscono violazione delle condizioni di igiene previste dalla normativa vigente;
- quando viene rilevato un comportamento del personale in violazione delle prescrizioni richieste per la gestione del servizio di refezione e/o dal Manuale di autocontrollo del gestore, nel caso in cui questo generi un pericolo potenziale per la salute dell'utente;
- per ogni mancata esecuzione delle operazioni e verifiche periodiche riportate nel Programma dei controlli;

Penali di "classe B" – fino ad € 3.000,00 (euro tremila):

- per ogni mancata corrispondenza dei pasti alla struttura prevista in relazione al menù del giorno indicato, alle grammature, alle caratteristiche merceologiche delle materie prime salvo che la modifica non sia stata preventivamente autorizzata;
- per ogni mancata comunicazione e per ogni mancato invio di documentazione previsti obbligatoriamente dal presente Capitolato;
- per ogni violazione inerente le modalità di preparazione dei pasti o inerente le tecnologie di manipolazione e cottura;
- per la mancata presentazione del piano di analisi microbiologiche entro 10 (dieci) giorni dal termine stabilito e per la mancata effettuazione e presentazione dei

risultati delle analisi contestualmente alla consegna degli esiti da parte del laboratorio;

L'Unione procederà alla contestazione dell'addebito, tramite raccomandata A.R. o posta certificata, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal verificarsi del fatto ovvero dal momento in cui ne è venuto a conoscenza e assegnerà al gestore un termine, non superiore a giorni 5 (cinque) dalla contestazione, per la presentazione delle proprie controdeduzioni, oltre che per adempiere alle prescrizioni segnalate nella contestazione di addebito. Trascorso il termine di cui al precedente periodo senza che il gestore abbia presentato controdeduzioni ovvero nel caso in cui le giustificazioni non siano ritenute accoglibili, il Responsabile di Settore competente procede, con proprio provvedimento, all'applicazione della penale. L'applicazione delle sanzioni non impedisce, in caso di risoluzione del contratto, l'addebito degli eventuali maggiori danni.

Articolo 52 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico del gestore;
- b) casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad imperizia del gestore o dei suoi fornitori;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie nelle cucine e/o presso uno o più refettori;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, dagli allegati e dall'offerta tecnica relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e) interruzione non motivata del servizio;
- f) subappalto di servizi non previsti dal presente capitolato;
- g) cessione del contratto a terzi;
- h) mancata realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) ripetuti inadempimenti agli obblighi di servizio nel corso del medesimo anno scolastico che l'Amministrazione giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- k) destinazione dei locali affidati al gestore ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- l) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati del pagamento delle retribuzioni al personale dipendente;
- m) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- n) mancato rispetto della tutela della privacy secondo la normativa vigente e secondo quanto riportato nel presente CSA;

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione può:

- far proseguire il servizio fino al periodo di un (1) mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di

gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla Ditta Aggiudicataria.

La risoluzione produrrà propri effetti nel momento del ricevimento da parte del Gestore della relativa comunicazione inviata dall'Amministrazione. Al Gestore inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti del Gestore, senza pregiudizio del diritto dell'Amministrazione sui beni di quest'ultimo. Nel caso di minore spesa, nulla competerà al Gestore inadempiente.

Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione e fissando un preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni.

Articolo 53 – Fusioni, accorpamenti o confluenza in altre imprese

Nell'ipotesi in cui nel corso del rapporto contrattuale l'impresa aggiudicataria operi fusioni o accorpamenti ovvero confluisca in qualsiasi forma giuridica in altre imprese, dovrà immediatamente darne comunicazione all'Unione.

In questo caso l'Unione avrà diritto di pretendere gli atti derivanti da tali mutamenti di assetto societario al fine di verificare la permanenza dei requisiti e delle garanzie necessarie per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto.

Nell'ipotesi in cui l'Unione ritenga che il nuovo assetto societario della ditta aggiudicataria non permetta la prosecuzione dell'appalto in condizioni ottimali, si darà luogo alla risoluzione del contratto ai sensi del precedente articolo.

Articolo 54 – Subappalto e cessione del credito

È vietata la cessione anche parziale del contratto ed è ammesso il subappalto del servizio principale esclusivamente per il servizio di trasporto del pasto.

L'appaltatore ha invece facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente) solo i servizi di sporzionamento, lavaggio e pulizie locali e trasporto e consegna dei pasti. La Ditta concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di subappaltare detto servizio di sporzionamento, lavaggio e pulizia locali e/o di trasporto e consegna pasti. Prima dell'attivazione del subappalto la Ditta Aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

In caso di subappalto i subappaltatori dovranno essere in possesso dei mezzi indicati in sede di offerta dalla Ditta Aggiudicataria o dei mezzi richiesti in capitolato.

Inoltre, è fatto obbligo agli affidatari di trasmettere, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Si precisa comunque che, nei confronti dell'Amministrazione il responsabile del servizio svolto, anche tramite subappalto, resta sempre la Ditta Aggiudicataria.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Uffici comunali competenti. L'autorizzazione alla

cessione del credito è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto.

Articolo 55 – Modificazione del gestore

Sono ammesse modifiche soggettive dell'Affidatario nei limiti e secondo le prescrizioni dettate dalla normativa vigente.

Articolo 56 – Modifiche e revoca

L'Amministrazione appaltante si riserva di apportare al servizio, nel corso della durata dell'appalto, anche su suggerimento del Gestore, tutte le modifiche che ritenesse, a proprio insindacabile giudizio, opportune in rapporto alle variazioni delle caratteristiche dell'utenza, all'evoluzione dei bisogni della popolazione ed alle mutate valutazioni circa le migliori modalità di risposta agli stessi che non comportino variazioni di spesa, nel rispetto dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

L'appalto può essere risolto in qualsiasi momento con decisione motivata e ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione quando vengano a mancare i presupposti di pubblico interesse che hanno determinato la stessa o per l'intervenire di sopravvenuti motivi di pubblico interesse alla cessazione senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna indennità o risarcimento.

Articolo 57 – Cauzione definitiva

La cauzione definitiva a garanzia dell'esatto adempimento del contratto è fissata nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo netto di aggiudicazione, da costituirsi con le modalità di cui agli artt. 93 e 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

La cauzione dovrà essere valida fino all'emissione del certificato attestante l'avvenuta verifica di conformità di cui all'art. 102, comma 2 del D.Lgs. 50/2016.

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto e al relativo contratto sono a carico dell'Affidatario che, all'atto dell'aggiudicazione, dovranno essere versate a favore dell'Unione.

Articolo 58 - Elezione domicilio

Per tutti gli effetti derivanti dal presente contratto l'Impresa Aggiudicataria dovrà eleggere domicilio presso l'Unione dandone apposita comunicazione al responsabile del procedimento.

Articolo 59 – Tribunale competente

Per qualsiasi controversia, attribuita alla giurisdizione del Giudice civile, inerente l'interpretazione e l'esecuzione del presente atto è competente il Foro di Forlì-Cesena.

Articolo 60 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Impresa Aggiudicataria si impegna ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla normativa vigente. In particolare, per le movimentazioni finanziarie relative al presente contratto dovrà comunicare alla Stazione Appaltante il/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i del/i quale/i si avvarrà, acceso/i presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A.. Di tali conti correnti verranno comunicati gli estremi identificativi alla Stazione Appaltante entro sette giorni dalla loro accensione, unitamente alla generalità e al codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su di essi. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere effettuati tramite bonifico bancario o postale o con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni e fatto salvo quanto previsto dall'art. 3, comma 3 della legge 136/2010, pena la risoluzione del contratto.

L'impresa che sia venuta a conoscenza dell'inadempimento della controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla vigente normativa, è tenuta all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, dandone contestuale informazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale per il Governo territorialmente competente.

Articolo 61 – Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rimanda alle disposizioni del Codice Civile.