



COMUNE DI SAN GIORGIO PIACENTINO

Provincia di Piacenza

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA **BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE** -
PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2025.

CIG: _____

PROGETTO DI SERVIZIO

AI SENSI DELL'ART. 23 COMMI 14 E 15 DEL DLGS 50/2016

C.A.M. - D.M. 10.03.2020

1 - *CAPITOLATO* SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

OGGETTO: CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2025. CIG:

.....

Art. 1. Definizioni.

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- a) Comune, Amministrazione Comunale o Stazione Appaltante: Amministrazione Comunale di San Giorgio Piacentino;
- b) Aggiudicatario/ditta aggiudicataria/affidataria o concessionario: l'Impresa o consorzio od operatore economico che risulterà aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione o Refezione Scolastica o Servizio mensa: il servizio di ristorazione per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado statali ed altre eventuali utente del Comune di San Giorgio Piacentino;
- d) Inventario: elenco dei beni mobili ed immobili concessi in uso all'impresa;
- e) Capitolato Speciale d'Appalto: il presente documento, compresi tutti i suoi allegati;
- f) Menù: il menù giornaliero, definito in base alle caratteristiche climatiche e stagionali (autunno/inverno e primavera/estate);
- g) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari nonché diete a carattere etico-religioso;
- h) Predisposizione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per il trasporto e la somministrazione dei pasti;
- i) Trasporto: il trasporto dei pasti dal di cottura ai locali di consumo;
- j) Distribuzione pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per il trasporto e la somministrazione dei pasti agli utenti;
- k) Stoviglie: piatti, bicchieri e posate e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- l) Utensili: coltelli, mestoli, teglie, carrelli e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- m) Attrezzature: strumenti necessari per lo svolgimento delle attività;
- n) Costo o prezzo del pasto: valore economico del pasto determinato dalla procedura di gara da pagarsi all'aggiudicatario;
- o) Tariffa del pasto: valore economico dovuto dall'utente.

Art. 2. Oggetto dell'appalto e distinzione dei ruoli.

L'appalto ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni e al personale scolastico avente diritto al pasto delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di San Giorgio Piacentino.

ISTITUTI SCOLASTICI	ORARIO PASTI	GIORNI DI EROGAZIONE SETTIMANALI	CENTRO COTTURA	TIPOLOGIA
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE "ARCOBALENO" - FRAZ. CENTOVERA	Ore 12,00	5 (da lunedì a venerdì)	NO	Fresco caldo con servizio ai tavoli
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE "ARCOBALENO" Via Dante Alighieri, 75- San Giorgio Piacentino	Ore 12,00	5 (da lunedì a venerdì)	SI	Fresco caldo con servizio ai tavoli
SCUOLA PRIMARIA STATALE "COLLODI" Via San Giuseppe, N. 2 San Giorgio Piacentino	Dalle ore 12,45	4 (da lunedì a giovedì - per il tempo pieno) 2 (martedì e giovedì - per il modulo)	NO	Fresco caldo con servizio ai tavoli
SCUOLA STATALE SECONDARIA DI PRIMO GRADO "GHITTONI" Via Dante Alighieri, 75 San Giorgio Piacentino	Dalle ore 13,00	2 (lunedì e mercoledì - per tutte le classi) 1 (giovedì - per i laboratori)	SI	Fresco caldo con servizio ai tavoli

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

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

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

In particolare il Comune conserva competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura del servizio pubblico della ristorazione scolastica
- la raccolta delle iscrizioni al servizio;
- la comunicazione dell'elenco degli utenti richiedenti diete speciali;
- la determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione, comprese le riduzioni ed esenzioni, agli aventi diritto;
- il controllo della situazione anagrafica delle famiglie iscritte al servizio, l'attività di supervisione e controllo sull'andamento complessivo del servizio, con

particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro cottura, i mezzi di trasporto, i refettori, le attrezzature e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato.

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

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

Referente amministrativo nei confronti del soggetto concessionario è il funzionario Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di San Giorgio Piacentino.

Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitarie attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il soggetto concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il soggetto concessionario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il soggetto concessionario contrae apposita ed adeguata polizza di responsabilità civile.

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

- acquisto, trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti in legume "fresco-caldo" nella cucina ubicata nella scuola secondaria di primo grado di San Giorgio P.no;
- predisposizione e fornitura di diete personalizzate;
- trasporto dei pasti alle sedi scolastiche, ove previsto;
- allestimento dei tavoli dei refettori;
- distribuzione dei pasti agli utenti;
- sbarazzo, pulizia e sanificazione dei refettori e servizi annessi;
- fornitura del materiale a perdere per il consumo del pasto nelle scuole sprovviste di lavastoviglie;
- lavaggio delle stoviglie nelle scuole dotate di lavastoviglie;
- ritiro dei contenitori;
- smaltimento dei rifiuti;

- personale, attrezzature, tasse e spese tutte per la gestione a regola d'arte del servizio sopra descritto;
- custodia degli spazi e dei beni consegnati;
- attività accessorie inerenti il servizio;
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e programmate del centro cottura e degli ambienti di servizio atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- garanzia d'Esecuzione del servizio anche nel caso di indisponibilità, per cause straordinarie o eccezionali, del centro cottura di via Dante;
- garanzia della sicurezza dei dati personali gestiti per il servizio ai sensi del Regolamento europeo 679/2019 e della normativa italiana vigente;
- formazione del personale;
- controlli di qualità, audit;
- rilevazione della soddisfazione dell'utenza.

Il servizio, inoltre, comprende la gestione della rilevazione delle presenze tramite sistema informatico e della riscossione delle tariffe dovute dagli utenti iscritti al servizio secondo la normativa vigente e delle morosità, con relativa informazione all'utenza circa le modalità stesse di riscossione delle tariffe e degli eventuali solleciti per il recupero degli insoluti (*descrizione maggiormente dettagliata al successivo art. 43*).

Art. 3. Qualità del servizio: mensa *bio* a ridotto impatto ambientale.

Gli standard minimi di qualità del servizio di *Ristorazione scolastica bio e a ridotto impatto ambientale* sono quelli previsti dal presente *Capitolato speciale descrittivo prestazionale* così come integrato dal *Progetto tecnico* presentato dal *Concessionario* in sede di gara.

È obbligatorio il rispetto dei C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) di base e di quelli premianti previsti dal *Capitolato* e a cui si sia vincolato il *Concessionario* in sede di gara per tutte le prestazioni e forniture oggetto della concessione, approvati per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari con **DM 10 MARZO 2020** (pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020). È altresì obbligatorio il rispetto dei contenuti del decreto **MIPAAF del 18 dicembre 2017** recante “**Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche**”, nella misura prevista dal *Capitolato* e dal *Progetto tecnico*, mai inferiore a quella prevista all'**allegato 1** del suddetto decreto MIPAAF, necessaria per qualificare **mensa biologica** quella affidata in concessione dalla **Stazione Appaltante/Amministrazione che stipulerà il contratto - Comune di San Giorgio Piacentino**, ai sensi dell'art. 64, legge n. 96/2017, anche al fine di richiedere i contributi statali finalizzati a ridurre i costi a carico dei beneficiari.

Il *Concessionario* si obbliga a supportare l'Amministrazione comunale per quanto necessario alla presentazione a MIPAAF dell'istanza di iscrizione nell'elenco delle ***mensa bio*** entro il 31 marzo o differente data a tale fine stabilita dal Ministero, attraverso apposita piattaforma informatica, e a raccogliere e fornire i dati necessari per richiedere i contributi statali in favore delle **stazioni appaltanti** che aggiudicano servizi di mensa biologica (comprese le iniziative di informazione e promozione), ai sensi dell'art. 64 c. 5bis della Legge 96/2017 (di conversione del D.L. 50/2017).

Nel caso di mancata ottemperanza, la Ditta aggiudicataria sarà ritenuta responsabile per gli eventuali mancati introiti da contributi, nazionali e regionali, e dovrà corrispondere le somme non introitate dal Comune.

Art. 4. Utenti – pasti presunti.

L'utenza a cui è destinato il servizio di ristorazione scolastica è la seguente:

- Alunni della scuola dell'infanzia statale "Arcobaleno" (circa 57 iscritti - rif. a.s. 2021/2022);
- Alunni della scuola primaria statale "Collodi" (circa 169 - 10 classi - rif. a.s. 2021/2022);
- Alunni della scuola secondaria di primo grado statale "Ghittoni" (circa 108 iscritti - 8 classi - rif. a.s. 2021/2022);
- gli insegnanti delle scuole indicate.

Il numero presunto di pasti annui, stimato sulla base dei dati riportati nella *Relazione tecnica del Progetto del servizio*, è pari a 24.000 pasti.

Tale numero è presunto e non vincola l'Amministrazione comunale.

Ai sensi degli artt. 175 - commi 1.a) e 1.e) e 106 comma 12, l'Amministrazione comunale, qualora in corso di esecuzione si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario, che si obbliga ad accettare, l'esecuzione delle maggiori prestazioni alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso il Concessionario non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Nel corso del contratto ai sensi dell'art. 175, c.1 lett. a) del D.Lgs. 50/2016, potranno essere attivate **opzioni** di estensione del servizio ad altre categorie di utenti: in tutti i casi dovranno essere applicati, per analogia, i prezzi di gara (prezzo pasto unitario di aggiudicazione).

Non è obbligo dell'Amministrazione comunale attivare tali servizi. Qualora attivati i servizi possono essere sospesi in qualsiasi momento con un preavviso minimo di 30 giorni senza che il Concessionario vanti pretesa alcuna.

Art. 5. Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto.

Il contratto di appalto avrà la durata di tre anni scolastici, a decorrere dal 01.09.2022 e fino al 31.08.2025.

Ai sensi degli artt. 35 e 167 del codice dei contratti, il Comune di San Giorgio Piacentino si riserva altresì la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni (salvo le eventuali modifiche tecniche da apportare al capitolato al fine di adeguarlo alle esigenze in corso), per un massimo di ulteriori tre: la stazione appaltante eserciterà tale facoltà comunicandola al concessionario mediante posta elettronica certificata almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto originario.

L'amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 6. Importo dell'affidamento.

Il corrispettivo posto a base d'asta, IVA esclusa, è di € 5,50 (euro cinque e cinquanta) per ogni singolo pasto, di cui € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo complessivo per l'intera durata dell'appalto, stimato sulla base del corrispettivo posto a base d'asta per un numero di pasti annui presunti di 24.000, ammonta ad € 394.560,00 oltre agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ed IVA al 4%.

Ai soli fini di cui all'art. 23, comma 16, del Codice degli Appalti, il costo del pasto (cd. Food cost) posto a base di gara è stato stimato tenendo conto dei tre principali componenti che formano il costo complessivo (cioè il costo della manodopera, il costo delle materie prime ed il costo delle spese generali) e dell'utile previsto. L'incidenza della manodopera è stata stimata nell'ordine del 51,7756% del costo pasto quindi, per l'intera durata del contratto, pari ad € 205.031,37.

Si fa presente che detto importo è una mera stima presunta e che spetta al concorrente indicare nell'offerta economica l'importo degli oneri della manodopera come da lui stimati.

Art. 7. Avvio dell'esecuzione – calendario di servizio.

La decorrenza iniziale del servizio è prevista per il giorno 01.09.2022 oppure, ove ne ricorrano i presupposti, dalla differente data in cui il DEC, su apposito provvedimento motivato da parte del Responsabile del Procedimento (RUP), sia autorizzato a disporre l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dall'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n.50/2016.

L'inizio e il termine effettivo del servizio per quanto riguarda le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado sono quelli stabiliti sulla base del calendario scolastico regionale dalle istituzioni scolastiche.

Art. 8. Autorizzazioni.

Il Concessionario deve munirsi a proprie cura e spese di tutte le autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività oggetto del servizio affidato in concessione, nessuna esclusa od eccettuata, nelle forme di legge. Tali autorizzazioni dovranno essere intestate al legale rappresentante del Concessionario.

È onere del Concessionario procedere a sua cura e spese, prima dell'avvio del servizio, alla presentazione/aggiornamento/variazione della S.C.I.A. (Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004) richiesta ai sensi delle vigenti disposizioni di legge per l'avvio dell'attività di ristorazione nel centro cottura e in ciascuno dei refettori in cui viene erogato il servizio.

Analogamente, qualora nel corso della concessione intervengano modifiche di vario tipo a carico delle strutture concesse in uso, la S.C.I.A. dovrà essere predisposta e presentata agli organismi competenti a cura e a spese del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere alla predisposizione e presentazione della S.C.I.A., alle stesse condizioni, anche nel caso di attivazione di nuovi refettori e/o centri cottura per l'utenza.

Il Concessionario deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione/manutenzione di arredi/attrezzature prescritti/richiesti dall'A.Usl di Piacenza al fine di ottenere e mantenere le autorizzazioni, così come a quelli eventualmente prescritti/richiesti dall'A.Usl durante i successivi sopralluoghi.

Art. 9. Luoghi di servizio.

Costituiscono i luoghi di servizio e sono messi a disposizione del Concessionario in comodato d'uso gratuito per tutta la durata del contratto:

- il Centro cottura comunale di San Giorgio Pno, con annesso refettorio per gli alunni e gli insegnanti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- il refettorio di Fraz. Centovera, per gli alunni e insegnanti della scuola dell'infanzia di Centovera,

con relativi spazi accessori riportati nelle planimetrie Allegato **A** al presente *Capitolato*, tutti in San Giorgio Piacentino.

Il Concessionario, per sé e aventi causa a qualsiasi titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'affidamento a non mutare la destinazione d'uso dei locali affidati per qualsiasi ragione, pena la risoluzione del contratto. Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello per cui sono consegnati.

Il Concessionario, per i casi di emergenza dovuti a momentanea e giustificata indisponibilità del centro cottura comunale, deve disporre di un centro cottura alternativo regolarmente autorizzato per la produzione dei pasti da trasportare presso i refettori, senza costi aggiuntivi per utenti e Amministrazione.

Il contratto prevede il trasporto dei pasti e delle merende a base di frutta presso la scuola dell'infanzia di Centovera (trasporto legame fresco – caldo) in contenitori pluriporzione o monoporzione per le diete speciali e il relativo ritiro.

Il Concessionario è tenuto a gestire e adeguare i servizi di cui al presente *Capitolato* anche in presenza di variazioni all'articolazione dei servizi scolastici ed educativi stabilite dall'Istituto Comprensivo nell'ambito della propria autonomia (es. modifica degli orari, del numero delle classi delle sedi di servizio) o, con riferimento ai servizi aggiuntivi attivati dall'Amministrazione comunale nel periodo di durata del contratto di concessione.

Fatto salvo quanto riportato nel *Progetto tecnico*, il Concessionario si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni, trasformazioni, ai locali sia del Centro Cottura che dei refettori, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 10. Carta dei servizi.

Il Concessionario, entro il mese di maggio del primo anno di servizio, si impegna a predisporre, a proprie cura e spese, la "*Carta del Servizio Ristorazione scolastica del Comune di San Giorgio Piacentino – bio e basso impatto ambientale*". La Carta dei Servizi dovrà essere messa a disposizione di tutti gli utenti del servizio attraverso il sito del Comune e attraverso lo spazio *documenti disponibili*, o equivalente, del portale di gestione del servizio di refezione scolastica in dotazione all'Ente, così come con le ulteriori modalità proposte dal Concessionario.

La Carta dei Servizi dovrà essere costantemente aggiornata in tutte le ipotesi di modifica di modalità tempi e termini di fruizione del servizio, con l'indicazione delle tariffe e delle modalità di pagamento.

Art. 11. Contributi – Fondo mense bio.

Il Concessionario si impegna a supportare l'Amministrazione Comunale attraverso la raccolta e la consegna di tutta la documentazione eventualmente necessaria finalizzata ad ottenere l'erogazione di eventuali contributi ed aiuti comunitari, nazionali o regionali, legati al consumo di prodotti biologici utilizzati nel servizio e a progetti di educazione alimentare nelle scuole.

Il Concessionario si impegna, in particolare, a supportare l'Amministrazione Comunale attraverso la comunicazione dei dati e dei documenti da caricare sull'apposita piattaforma informatica al fine di accedere al fondo per le mense scolastiche biologiche, ai sensi dell'articolo 64, comma 5 bis del D.L. 50/2017, finalizzato alla riduzione dei costi a carico dei beneficiari del servizio e ad iniziative informazione, promozione e accompagnamento al servizio nelle scuole.

Art. 12. Preparazione del pasto.

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, deve avvenire con cadenza giornaliera, nello stesso giorno del consumo. È pertanto fatto divieto assoluto di cucinare il giorno antecedente il consumo.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di igiene, nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica, e di qualità nutritiva ed organolettica. A tale fine:

- è vietato il riciclo di pasti o di avanzi;
- è vietata la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento devono essere nel rispetto delle norme vigenti;

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

- devono essere rispettate le indicazioni minime di cui alle *“Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica”* allegate sotto la lettera **C** e, per quanto non diversamente regolato, le *“Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del Servizio Sanitario Regionale”* allegate sotto la lettera **G.** al presente Capitolato.

Art. 13. Frutta scuola dell'infanzia.

L'Amministrazione Comunale promuove l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata per gli alunni della scuola dell'infanzia: frutta fresca, frutta di IV gamma, frutta di provenienza commercio equo e solidale, ecc.. La finalità è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi. Le classi aderenti al progetto anticiperanno l'utilizzo della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto. La tipologia di frutta somministrata, nel rispetto della stagionalità, non dovrà essere ripetuta più di due volte nella settimana.

Il Concessionario è tenuto a fornire la frutta fresca biologica, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare, nel rispetto dei C.A.M.. La frutta deve essere predisposta nel numero adeguato e suddivisa per ogni classe.

Art. 14. Caratteristiche delle derrate alimentari.

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria relative alle categorie merceologiche, in particolare:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852/2004 come modificato da Regolamento UE 2021/382
- Regolamento 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91);
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici); e successivi provvedimenti di modifica e integrazione, tempo per tempo vigenti.

Le materie prime utilizzate nel processo devono provenire esclusivamente dai fornitori qualificati ed essere oggetto di rigoroso controllo all'ingresso.

Le derrate alimentari, da utilizzare per la produzione dei pasti, devono essere di elevata qualità e garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Fatto salvo il rispetto dei *Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.)* per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. 10.3.2020, gli standard qualitativi minimi delle derrate alimentari devono corrispondere a quanto riportato nel documento "*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*", allegato sotto la lettera **D** al presente *Capitolato*, fatte salve le migliorie proposte con il *Progetto tecnico*.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale, durante l'intera vigenza contrattuale, il Concessionario è tenuto a consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità, la documentazione sui sistemi e le procedure da essa istituite per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal *Capitolato* e nel *Progetto tecnico*.

Se necessario, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di scelta tra la gamma di marche per ogni singolo prodotto rese disponibili dal Concessionario.

Le derrate dovranno essere munite di regolare documento di trasporto.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Dalle etichette dovrà risultare:

- la precisa denominazione di vendita del prodotto;
- le indicazioni previste in base alla classe merceologica;
- l'elenco degli ingredienti e la percentuale;
- il quantitativo netto;
- il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose);
- le istruzioni per l'uso ove necessarie;
- il luogo di origine e provenienza;
- i dati generali del fabbricante o del confezionatore;
- la data di produzione, di confezionamento e di scadenza.

Il Concessionario dovrà altresì avere cura che sia garantita:

- l'integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni e/o imballaggi, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- l'idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi anche alle modalità di stoccaggio;
- la completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel presente *Capitolato* e nel *Progetto tecnico* del Concessionario.

Art. 15. Mensa biologica.

In attuazione del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) che invita le Amministrazioni comunali ad inserire alimenti da agricoltura biologica, alimenti da agricoltura integrata, prodotti locali, prodotti equi e solidali e prodotti tipici e/o tradizionali, il Concessionario, nel rispetto con quanto riportato nel documento "*Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari*", Allegato **D** al presente *Capitolato*, si impegna a osservare le seguenti percentuali di alimenti provenienti da agricoltura biologica ai sensi dell'Allegato 1 del D.M. MIPAAF 18 dicembre 2017, necessarie per la qualificazione della mensa scolastica di San Giorgio Piacentino quale mensa *biologica*, come segue:

- una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
- una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari (escluso yogurt), carne e pesce da acquacoltura;
- il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta.

Il *Progetto tecnico* potrà esclusivamente aumentare tali percentuali e qualificare l'offerta. Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di ristorazione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. MIPAAF del 18 dicembre 2017), il *Concessionario*, così come riportato nel *Progetto tecnico*, si impegna a utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero prodotti entro un raggio di 150 Km.

Sempre nel rispetto di quanto riportato nell'Allegato 1 del D.M. MIPAAF 18 dicembre 2017, il *Concessionario* deve rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008;
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità, qualora adottate, secondo apposite linee guida pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'articolo 6 dello stesso regolamento;
- nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico). Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del

trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso, i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 16. Menù.

I menù per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e per il personale docente, sono differenziati per autunno/inverno e per primavera/estate e sviluppati, salvo quanto previsto dal *Progetto tecnico*, su sei settimane così come riportato nell'Allegato F "*Tabelle dietetiche-Menù*".

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione di tutti gli utenti del servizio di ristorazione, entro 7 giorni dalla data di inizio dell'anno scolastico e, successivamente, in occasione di ogni variazione, copia del menù approvato dall'Azienda USL di Piacenza.

Relativamente ai regimi dietetici si richiede di prestare la massima attenzione agli schemi dietetici personalizzati.

L'aggiudicatario dovrà fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Art. 17. Struttura del menù – tabelle dietetiche e grammature.

Fermo restando che i menù proposti nell'Allegato F "*Tabelle dietetiche-Menù*", rappresentano i menù tipo ai quali il Concessionario deve attenersi per la formulazione dell'offerta, gli stessi, con le specificazioni riportate nel *Progetto tecnico*, potranno subire variazioni concordate tra le parti e comunque espressamente approvate dall'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di acquisire parere vincolante dall'A.Usl di competenza. Nel caso di modifiche il Concessionario dovrà tenere in debita considerazione le linee guida di cui all'Allegato E e le eventuali variazioni apportate alle stesse.

Per determinare le quantità, le grammature di riferimento sono quelle previste dalla tabella Allegato 1 "Standard nutrizionali ristorazione scolastica" alla D.G.R. 418/2012 "*Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutarie nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo*" (Allegato E), nelle quali sono riportati i pesi per porzione a crudo di riferimento, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali da scongelamento.

La struttura del menù per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, con le specificazioni riportate nel *Progetto Tecnico*, dovrà rispettare il seguente schema:

- un primo piatto indicativamente a base di cereali (pasta, orzo, farro, riso) e alimenti a questi equivalenti, preparati con ricette diverse, con attenzione al rispetto delle tradizioni locali, anche associati a verdure;
- un secondo piatto a base di carne, pesce, uova, formaggi, legumi, salumi;
- un contorno di verdure/ortaggi di stagione proposti alternando verdure cotte e crude ed in modo da garantire stagionalità e varietà;

- pane comune o integrale - a ridotto contenuto di sale (<all'1,7% rispetto alla farina) e non addizionato di grassi;
- frutta di stagione o yogurt o budino, dolce o gelato;
- acqua proveniente dagli erogatori installati (acqua minerale in bottiglia in caso di necessità);

oppure:

- un piatto unico;
- un contorno di verdure/ortaggi di stagione proposti alternando verdure cotte e crude ed in modo da garantire stagionalità e varietà;
- pane comune o integrale - a ridotto contenuto di sale (<all'1,7% rispetto alla farina) e non addizionato di grassi;
- frutta di stagione o yogurt o budino, dolce o gelato;
- acqua proveniente dagli erogatori installati (acqua minerale in bottiglia in caso di necessità)

L'Amministrazione si riserva di richiedere al Concessionario la produzione di pasti alternativi - Pranzo al sacco - per le scuole (nel caso di gite e uscite di istruzione o altre iniziative). Ogni cestino dovrà avere la seguente composizione minima:

Per scuole dell'infanzia:

- 2 panini (g 50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- 1 bottiglietta d'acqua da 500 ml;

Per scuola primaria e secondaria di I° grado

- 3 panini (g 50) di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- 1 bottiglietta d'acqua da 500 ml.

La comunicazione delle uscite dovrà essere effettuata direttamente dalla scuola con almeno 5 giorni lavorativi di preavviso e il costo pasto sarà quello da tariffa.

Art. 18. Variazione del menù.

L'Amministrazione Comunale potrà disporre eventuali adeguamenti dei servizi o modifiche delle tabelle dietetiche, anche in relazione ad iniziative temporanee di educazione alimentare, concordate o così come previste nel Progetto tecnico presentato. Al Concessionario sarà consentito variare il menù nei seguenti casi, previa comunicazione verbale seguita da comunicazione scritta che indichi il motivo della variazione:

- guasto agli impianti utilizzati per la preparazione dei piatti previsti;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. scioperi, black-out ecc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;

- a seguito di fornitura della materia prima dichiarata “non conforme” in fase di accettazione della fornitura da parte del personale del centro cottura e impossibilità di sostituzione con lo stesso alimento;
- difficoltà oggettivamente riscontrabile di reperimento dello specifico prodotto.

Alla ripresa delle lezioni dopo i periodi di vacanza è consentito di servire il menù previsto per la giornata del lunedì.

Per la preparazione di pasti sostitutivi, in ogni caso il Concessionario dovrà attenersi alla Tabella dietetica vigente (Allegato F) e alle indicazioni nutrizionali di cui all'Allegato E.

In corrispondenza di festività e/o ricorrenze il Concessionario dovrà prevedere, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale, la previsione di *menù a tema* da concordare con il *Direttore dell'esecuzione* o come già previsto nel *Progetto tecnico*.

Le variazioni del menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Direttore dell'esecuzione o delegato e, se necessario, sentita l'A.Usl competente territorialmente: nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Una volta concordate le modifiche dovranno essere comunicate alla scuola e agli utenti a cura del Concessionario.

In caso di introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il Concessionario dovrà presentare le grammature e ingredienti dei piatti proposti, a garanzia della qualità prevista dal *Capitolato* e dal *Progetto tecnico*.

Nel caso di iniziativa di educazione alimentare proposte dal concessionario con il *Progetto tecnico*, ad esempio in occasione di festività o di *menù a tema*, il Concessionario verrà remunerato con le consuete modalità, riconoscendo esclusivamente il prezzo unitario di aggiudicazione senza compensi aggiuntivi.

Art. 19. Diete speciali.

Il Concessionario è obbligato alla predisposizione e somministrazione di speciali pasti, sia per alunni sia per adulti, relativi a regimi dietetici particolari disposti su indicazione medica o derivanti da motivi etico-religiosi, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo. Per la preparazione delle diete speciali potranno essere richiesti anche alimenti non previsti nelle tabelle di *Capitolato*.

Per le diete speciali per motivi di salute, relative ad allergie e intolleranze alimentari, e per quelle a carattere etico-religioso, il Concessionario è tenuto a gestire un apposito archivio costituito, all'inizio del contratto, dai dati segnalati dagli utenti direttamente nella fase di iscrizione al servizio e trasmessi dall'Amministrazione Comunale e ad aggiornare il suddetto archivio in base alle richieste provenienti dall'utenza comunicando all'Amministrazione Comunale ogni variazione entro il giorno successivo alla richiesta. Il Concessionario è tenuto a garantire la gestione dell'archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali sensibili.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e degli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce dell'alimento allergizzante. Per le diete speciali destinate ai celiaci, dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menù, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menù del giorno prevede lasagne, dovranno essere somministrate lasagne no glutine, così come per pane, gnocchi, ecc...). Per la distribuzione delle diete relative ad allergie e intolleranze, il Concessionario dovrà utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

Il Concessionario dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, solo a titolo d'esempio: la dieta musulmana e le diete vegetariane e relative varianti, etc..

Il Concessionario si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete in bianco che non necessitano di prescrizione medica aderenti al menù giornaliero, solo per un limitato periodo di tempo e su richiesta dei genitori, con le modalità richieste dal Concessionario, preferibilmente attraverso la consegna di una nota scritta.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate, con particolare attenzione a quelle *speciali per motivi di salute*, devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente dettagliate procedure. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo firmata dal responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

Il Concessionario deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartellino di identificazione, sia della patologia che dell'utente al quale sono destinati.

I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose, in bianco) dovranno essere confezionati (pur nel rispetto della tutela della riservatezza dei dati personali) con modalità che consentano inequivocabilmente di individuare il relativo destinatario. In particolare dovranno essere etichettate riportando: cognome, nome, scuola, classe, tipo di dieta e la data di produzione.

Nelle giornate in cui vengono proposti menù speciali/a tema ed in caso di variazioni di menù, il Concessionario dovrà predisporre per gli alunni a dieta speciale un menù che contenga le stesse preparazioni del menù collettivo e che rispettino al contempo le specifiche restrizioni alimentari.

È a carico del Concessionario l'acquisto di ogni attrezzatura necessaria per la preparazione e distribuzione delle diete speciali.

Art. 20. Informazione agli utenti e iniziative di educazione alimentare.

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

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

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

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

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

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

Art. 21. Riciclo e sprechi alimentari.

È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal D.M. MIPAAF del 18 dicembre 2017, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018 (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti*), allegate sotto la lettera **H**).

L'Amministrazione Comunale effettuerà comunque opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dal presente *Capitolato*.

Art. 22. Pasti in emergenza Covid.

Il capitolato fa riferimento all'assetto ordinario del servizio, con distribuzione dei pasti nei refettori dedicati. In relazione al perdurare dell'emergenza sanitaria da COVID-19, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nei locali all'uopo individuati (il cui numero sarà stabilito da ciascun plesso/scuola) al fine di garantire la prescritta suddivisione degli alunni con modalità di servizio/distribuzione effettuate in base alle indicazioni suggerite dall'A.Usl competente.

Le diverse modalità di distribuzione potrebbero comportare anche un adeguamento degli orari del servizio.

Fermo quanto sopra, le modalità straordinarie di espletamento del servizio dovranno essere definite d'intesa con il Comune di San Giorgio Piacentino e l'Istituto comprensivo, sulla base delle necessità e delle normative vigenti.

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

Nel caso di prosecuzione della situazione di emergenza sanitaria per il contrasto al Covid-19, così come previsto dalla normativa nazionale e, in ogni caso, in ottemperanza alle indicazioni disposte da parte dell'A.Usl competente in merito, si riconosceranno, quali "costi Covid" (mascherine, gel, guanti, vassoi e quanto direttamente collegato al contrasto dell'emergenza Covid), € 0,10 a pasto erogato oltre IVA (prezzo forfettario e non soggetto al ribasso).

Inoltre, per quanto concerne la concessione, si precisa quanto segue:

a) in caso di mancato mantenimento dell'equilibrio economico-finanziario, dovuto ad una riduzione dei pasti ricompresa tra il 15% e il 40% rispetto a quelli stimati nella tabella sopra riportata, si potrà concordare con il concessionario il riconoscimento di un prezzo ulteriore rispetto ai pasti effettivamente consumati, nei limiti di cui al punto b);

- b) il prezzo di cui alla lett. a), calcolato in proporzione rispetto ai parametri di costo che determinano lo squilibrio economico finanziario comunicati dal concessionario, non potrà in ogni caso superare l'importo di € 0,42 a pasto (ulteriori rispetto a € 0,10 già riconosciuti per i "costi Covid");
- c) nel caso in cui la riduzione dei pasti stimati nella tabella sopra riportata superasse la soglia del 40%, il riconoscimento di un ulteriore prezzo finalizzato al mantenimento dell'equilibrio economico-finanziario potrà essere concordato tra le parti e in ogni caso previa comunicazione dei parametri di costo che determinano lo squilibrio finanziario.

Art. 23. Clausola speciale covid.

Si potrà procedere a modifiche del contratto durante il periodo di efficacia, nei limiti ed alle condizioni di legge, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto. In particolare potrebbe essere necessario rimodulare il servizio di refezione scolastica adattandolo a particolari indicazioni e prescrizioni eventualmente dettate per far fronte alla pandemia da Covid-19. Vista l'emergenza Covid-19 in essere è anche opportuno evidenziare che, a causa delle norme di prevenzione alla diffusione del virus Covid-19, è fatto salvo lo slittamento del termine di decorrenza derivante da provvedimenti statali o regionali che posticipino l'inizio dell'attività scolastica ovvero dalla sospensione e proroga dei contratti in essere.

Art. 24. Prestazioni in caso di emergenza sanitaria.

1. In caso di persistenza dell'emergenza sanitaria in atto l'appaltatore sarà tenuto a garantire standard superiori di erogazione del servizio;
2. In tali casi, sarà ad esso corrisposto un prezzo unitario maggiorato, secondo quanto previsto dalla stima presuntiva indicata nell'art.20.
3. L'accertamento e la relativa dichiarazione sulla sussistenza dei presupposti in oggetto, produttivi degli effetti indicati ai commi 1 e 2 del presente articolo, rimane di esclusiva pertinenza del committente.

Art. 25. Royalty.

Il Concessionario può preparare presso il Centro cottura di San Giorgio Piacentino pasti da destinarsi ad altri enti pubblici e/o privati, nei limiti della capacità produttiva stabilita dalle autorizzazioni in base alle norme vigenti, ma solo previa specifica formale richiesta e relativo benestare dell'Amministrazione Comunale, in conformità alle norme ed alle indicazioni delle autorità competenti.

Per la produzione di tali pasti, il Concessionario riconoscerà una royalty all'Amministrazione Comunale quantificata in € 0,30 oltre ad IVA per ogni pasto prodotto, in ragione dell'utilizzo di strutture e attrezzature e ai consumi da utenze.

Il versamento delle royalties verrà fatturato annualmente, al termine dell'anno scolastico, e dovrà essere pagato all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

Art. 26. Strutture e attrezzature.

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale consegnerà al Concessionario i locali del Centro Cottura Comunale, i refettori e i locali accessori agli stessi, così come indicato nell'Allegato A "*Planimetrie*" al presente *Capitolato*.

Contestualmente, l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione del Concessionario le attrezzature, le stoviglie e gli arredi presenti negli stessi luoghi di servizio così come da inventario rilevato alla consegna a riscontro di quanto riportato nel documento Allegato B "*Inventario*" al presente *Capitolato*.

Il Concessionario si impegna a non distrarre dai luoghi di servizio i beni avuti in consegna, a farne buon uso e a riconsegnarli al termine del contratto in ottimo stato e perfetta efficienza, fatto salvo il degrado d'uso. E' onere del Concessionario provvedere alla custodia degli spazi e dei beni depositati all'interno degli stessi.

Resta a carico del Concessionario la fornitura e l'adeguamento di attrezzature e beni necessari per il funzionamento del *Centro Cottura* e dei terminali di servizio (refettori di S. Giorgio e di Centovera), e, in particolare, ad integrazione di quanto ricevuto.

Nel rispetto dei C.A.M., sono a carico del *Concessionario*:

- la fornitura di arredi e attrezzature da cucina o per la gestione del servizio ulteriormente necessari a integrazione di quanto necessario, a garanzia della qualità del servizio richiesta e offerta con il *Progetto tecnico*;
- la fornitura delle stoviglie necessarie e la relativa sostituzione di quelle usurate o rotte nel corso del contratto, nonché la fornitura a propria cura e spese di stoviglie in materiale monouso eocompatibile nei casi in cui, a causa di problemi imprevisi, non sia possibile utilizzare le stoviglie tradizionali (in questi casi il *Concessionario* dovrà inoltre provvedere allo smaltimento ed al riciclo del materiale monouso, avvalendosi anche dell'ausilio di Ditte specializzate);
- la fornitura dei prodotti non alimentari necessari, a ridotto impatto ambientale (es. stoviglie, piatti, tovaglioli, materiale a perdere...), e del vestiario per gli addetti, privilegiando materiali riutilizzabili e, per i detersivi e i prodotti di pulizia, ad alta biodegradabilità.

Il Concessionario deve inserire nel servizio tutto quanto proposto con il *Progetto tecnico*. La mancata attuazione di quanto offerto darà luogo all'applicazione di specifiche penali, reiterabili mensilmente. Nel caso di interventi che richiedano autorizzazioni di qualunque genere, il Concessionario dovrà farsi carico di acquisire le stesse.

Ogni miglioria introdotta, ogni attrezzatura o arredo, acquisiti o sostituiti nel corso del contratto, così come gli utensili e le stoviglie, tutti forniti dal Concessionario nel corso del contratto, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dello stesso, anche in caso di risoluzione anticipata. Al Concessionario non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo aggiuntivo poiché i relativi importi sono compresi nel piano economico della proposta di servizio presentata dallo stesso in fase di affidamento.

Art. 27. Manutenzioni.

All'inizio della gestione, il Concessionario provvederà a una revisione completa di tutte le attrezzature e gli arredi presenti nel centro cottura, nei refettori e nei locali connessi agli stessi: dispensa, cucina, spogliatoi e servizi igienici dei plessi, etc..

Sono a carico del Concessionario tutti gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali consegnati e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi utilizzati.

Si intende per manutenzione ordinaria delle attrezzature la serie di interventi di manutenzione preventiva o in conseguenza di guasti o rotture necessaria a mantenere in ottimale stato d'uso e conservazione le attrezzature e i beni consegnati e a rimuovere le potenziali situazioni pregiudizievoli rispetto al corretto funzionamento dei beni anche connesse all'ordinaria usura legata al tempo ed all'ordinario utilizzo.

La manutenzione straordinaria comprende gli interventi che si sono resi necessari per rotture improvvise delle macchine o a causa di problemi insorti che ne diminuiscono le performance.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere efficaci e tempestivi, in modo da garantire sempre il regolare svolgimento del servizio e gli standard di igiene e qualità.

Il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, che si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e degli impianti e di controllare se gli interventi sui beni dati in consegna al Concessionario siano stati riportati nell'apposito *registro di manutenzione* che il Concessionario stesso si obbliga a tenere e ad aggiornare ad ogni variazione o intervento effettuato. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento dell'anno l'entità delle manutenzioni effettuate.

Il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale, entro il 30 giugno di ogni anno, il *programma di manutenzione* annuale con gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, arredi, utensili con il calendario contenente le date previste per gli interventi nel rispetto del piano di manutenzione annuale inserito nel *Progetto tecnico*. Gli interventi di manutenzione ordinaria preventiva devono essere programmati con tempistiche e modalità atte ad assicurare, in un'ottica di prevenzione, la conservazione in uno stato ottimale di tutte le attrezzature e i beni consegnati e inseriti nel servizio.

Il Concessionario deve garantire la pronta esecuzione degli interventi di manutenzione entro il termine massimo di 7 giorni successivi al verificarsi del guasto o malfunzionamento o non conformità, salvo per le attrezzature di seguito specificate per cui viene precisato un termine inferiore, pari a 48 ore dal verificarsi del guasto: forni, cuocipasta, frigoriferi, affettatrici, carrelli termici, monoriduttori, lava e centrifuga verdure, pelapatate. In ogni caso dovrà essere garantita la regolare esecuzione del servizio, senza interruzione alcuna con le modalità previste nel *Progetto tecnico*.

Qualora non sia possibile ripristinare l'uso delle attrezzature con gli interventi sopra menzionati, il Concessionario è tenuto a provvedere tempestivamente, a propria cura e spese, alla sostituzione delle stesse con elementi di pari o superiori caratteristiche tecniche e produttive nel rispetto dei competenti C.A.M..

È competenza del Concessionario l'installazione delle nuove attrezzature e lo smaltimento di quelle dismesse, da eseguire in conformità a quanto previsto dalle vigenti normative in tema di smaltimento RAEE.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale gli interventi di manutenzione degli impianti di riscaldamento e di produzione di acqua calda, secondo quanto inserito nel contratto di "Gestione calore" nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti elettrici ed idraulici, gli spurghi degli impianti fognari delle cucine quando necessari, fatto salvo il caso di intasamento degli scarichi per cause ascrivibili al Concessionario a cui verranno addebitati i relativi interventi.

E' a carico del Concessionario la fornitura dell'acqua in bottiglia in tutti i casi ammessi dai C.A.M. per particolari esigenze tecniche logistiche e igienico-sanitarie, in particolare legate a diete speciali o alla necessità di preparare eventuali cestini per gite o attività simili. Anche nei casi di uscite potranno essere utilizzate soluzioni che consentono agli

utenti l'utilizzo dell'acqua di rete filtrata. In tutti i casi in cui è prevista la fornitura di acqua minerale, la stessa va considerata compresa nel costo del pasto.

Art. 28. Direttore del servizio.

Con le precisazioni riportate nel *Progetto tecnico*, il Concessionario deve nominare un *Direttore del servizio* con adeguata esperienza e capacità professionale che sia di riferimento per l'Amministrazione Comunale e per l'utenza, indicato nella *Carta dei servizi*, con seguenti funzioni:

- direzione e controllo degli addetti dello Staff di servizio - responsabile della gestione del Centro cottura - responsabile di tutte le fasi del servizio e di tutte le attività previste dal contratto - responsabile dell'adempimento di tutto quanto previsto dal *Progetto tecnico*;
- figura di collegamento con gli uffici comunali, in particolare con il DEC e il RUP, con la dirigenza scolastica e con la Commissione mensa;
- partecipazione alle riunioni della Commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa, con le autorità sanitarie e altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare destinate agli utenti.

Il *Direttore* deve aver maturato almeno 5 (cinque) anni di esperienza come responsabile in un centro cottura per la ristorazione scolastica.

Eventuali variazioni della figura del Direttore del servizio dovranno essere preventivamente comunicate al DEC, il sostituto dovrà avere analoga qualificazione e la sostituzione dovrà essere preceduta dal benestare dell'Amministrazione comunale.

Art. 29. Personale dello Staff e Clausola sociale.

Ogni attività riguardante la produzione, la distribuzione, il trasporto dei pasti (organizzazione e gestione della cucina centralizzata e dei refettori), nessuna esclusa o eccettuata, deve essere svolta da personale alle dipendenze del *Concessionario* che provvederà all'adempimento di tutte le prestazioni nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti per ogni singola fase delle prestazioni oggetto del contratto.

Il personale dello Staff deve conoscere i Criteri Minimi Ambientali *di base e premianti* da rispettare nel corso del servizio di cui al DM 10.03.2020 così come i contenuti del DM MIPAAF 18 dicembre 2017 relativi ai criteri e requisiti da rispettare nelle mense scolastiche biologiche.

Il Concessionario deve informare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del *progetto* di servizio del Comune di San Giorgio Piacentino, così come del proprio *Progetto tecnico* presentato per l'affidamento, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. In particolare il Concessionario è tenuto a garantire la presenza nella cucina centralizzata di una copia del *Capitolato*, del *Progetto tecnico*, e dei relativi allegati.

Il numero di persone impiegate dal Concessionario, lo staff di servizio così come risultante dal *Progetto tecnico*, deve essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente formato e aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di autocontrollo, di sicurezza e di prevenzione, sulla tracciabilità e in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro. Il Concessionario deve provvedere inoltre affinché il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza, in particolare

i bambini, e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, componenti della Commissione mensa, personale comunale, ecc.).

Nella predisposizione dell'organico necessario allo svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, il Concessionario dovrà mettere a disposizione operatori in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per un tempestivo ed ordinato svolgimento del servizio.

Lo *staff* di servizio presso le sedi di ristorazione scolastico deve prevedere:

- se adibito a funzioni di cuoco, dovrà essere in possesso del titolo di studio professionale ovvero avere maturato un'esperienza almeno decennale, documentabile, nella funzione di responsabile di cucina di ristorazione collettiva. Il capocuoco dovrà possedere inoltre un'esperienza documentabile nella ristorazione scolastica di almeno cinque anni;
- se adibito a funzioni di dietista, dovrà essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica ed aver maturato un'esperienza professionale almeno quadriennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il Concessionario deve presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio ad ogni anno scolastico, l'elenco nominativo del personale assegnato al *Centro cottura* e ai refettori di erogazione dei servizi oggetto della presente concessione con i requisiti del *Progetto tecnico* e relativa documentazione a riscontro. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e comunicato all'Amministrazione Comunale. Il Concessionario garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio ristorazione.

Il Concessionario in fase di esecuzione deve rispettare il *Piano organizzativo del personale* inserito nel *Progetto tecnico*, indicando gli addetti, con i rispettivi livelli e monte ore giornaliero e settimanale contrattuale. Il *Piano organizzativo del personale* dovrà rimanere invariato per tutta la durata del contratto. Eventuali integrazioni o riduzioni dovranno avvenire preferibilmente ad inizio anno scolastico, anche in relazione all'aumento o diminuzione del numero delle classi e degli utenti.

Il *Concessionario* deve limitare il *turn-over* del personale addetto al servizio ed evitare che personale impiegato per l'attività di cucina, per il trasporto e per i servizi di distribuzione presso i refettori, definito nel *Progetto tecnico* presentato in sede di gara, venga trasferito, anche temporaneamente, per differenti esigenze organizzative del *Concessionario*. In ogni caso di sostituzione, la qualità dello *Staff* non dovrà essere inferiore a quella indicata nel *Progetto tecnico*. L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di formazione ed affiancamento al fine di evitare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

Il Concessionario garantirà il servizio anche nel caso di assenza del personale stabilmente assegnato allo stesso con le modalità inserite nel *Progetto tecnico: piano per la gestione delle emergenze*.

Il Concessionario si obbliga, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, alla sostituzione del personale per ragioni di opportunità con particolare riferimento alla tipologia di utenza o legate al rendimento e all'efficienza dei servizi affidati allo stesso.

Tutto il personale addetto al servizio non deve aver subito condanne o avere procedimenti in corso relativi ad abusi, maltrattamenti o altri fatti previsti dalla legge n. 269/1998, ed ai sensi dell'articolo 2 del Decreto Legislativo n 39 del 2014 in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile. Il Concessionario deve presentare una dichiarazione sostitutiva di certificazione che attesti in capo a tutto il personale l'assenza dei reati di cui agli articoli 600 bis, 600-ter, 600-

quater, 600 quinquies e 609 – undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. La stessa dichiarazione andrà resa con riferimento al personale sostituto o in caso di turn-over.

Il Concessionario è tenuto ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni. E', altresì, responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte di eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto. Il Concessionario e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono alla stazione appaltante la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici. Ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva *DURC* in corso di validità relativo all'affidatario e a tutti i subappaltatori.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente del Concessionario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva, si applicano le disposizioni di cui all'art. 30, commi 5 e 6, del D.Lgs 50/2016.

L'Amministrazione Comunale non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in causa di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale del Concessionario o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estranea ai rapporti d'impiego.

Nell'esecuzione del servizio il Concessionario assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione della Legge 68/1999 sul *Diritto al lavoro dei disabili* e del D. Lgs. 81/2008. Il Concessionario dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti a tale fine necessari, compreso il controllo sulla precisa osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistiche, assumendosi in caso di infortunio ogni responsabilità da cui solleva espressamente l'Amministrazione Comunale.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs 155/97 e s.m.i., Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e Reg. 854/2004, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione, così come su tutti i provvedimenti successivamente emanati in materia. Il Concessionario deve garantire a tutto il personale la formazione prevista dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10.03.2020 (C.A.M.) nelle materie ivi elencate. Il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale, all'inizio di ogni anno scolastico, le iniziative di formazione cd. "*Piano della formazione*" da attivare nei confronti del proprio personale. Per ogni dipendente, il Concessionario deve documentare in dettaglio, annualmente, a quali ed a quanti corsi di formazione ha partecipato.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere, in qualsiasi momento, al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi, del regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Il Concessionario deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Tali indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda (generalità e ragione sociale) e, se non già presenti sul cartellino, il nome e cognome del dipendente e le mansioni, corredati da fotografia. Devono essere utilizzati distinti indumenti per la preparazione, la

distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli artt. 59 e 60 del D.Lgs. 81/2008. Il Concessionario, ove necessario, fornisce camici monouso in occasione delle visite nel *Centro cottura* dei componenti della Commissione mensa o per attività di verifica del DEC o di altro personale autorizzato.

Il servizio oggetto del presente *Capitolato* è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità; non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in argomento è, in particolare, da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 smi, con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero. Il Concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione provvedendo ad attivare opportune modalità di emergenza al fine di fornire comunque un pasto equilibrato, anche se divergente dal menù concordato. Nulla è dovuto al Concessionario da parte dell'Amministrazione Comunale per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi del personale scolastico. La modalità di gestione delle emergenze è riportata nel *Progetto tecnico* presentato in sede di gara. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario tale che, quest'ultimo, non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente *Capitolato*.

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale e delle altre autorità competenti, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in caso di provvedimenti di sospensione o interdizione ai sensi del D.Lgs. 82/2008 con escussione della cauzione e fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione del Concessionario subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il Concessionario nel caso di nuove assunzioni è tenuto a valutare prioritariamente la possibilità di assorbire nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del concessionario uscente, così come da prospetto messo a disposizione con la documentazione di gara, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo in ogni caso l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

La mancata applicazione della *clausola sociale* è causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale potrà procedere ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 30. Pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le *Buone Norme di Produzione* (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 (C.A.M.).

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Il Concessionario deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione degli ambienti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.

Art. 31. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali.

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

Il Concessionario deve utilizzare i prodotti proposti in sede di gara con nome commerciale e marca o qualità specifiche. Si presumono conformi i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Devono essere presenti presso il centro di cottura l'elenco e le schede tecniche di sicurezza dei detergenti e sanificanti utilizzati dal Concessionario.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igiene e sicurezza alimentare.

Art. 32. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le attrezzature, gli impianti (es. aspirazione) e gli arredi presso la cucina, la dispensa e presso i refettori, dovranno essere puliti e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 33. Requisiti dei prodotti in carta-tessuto e imballaggi.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il Concessionario deve utilizzare

prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e dai C.A.M.

Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i..

Art. 34. Gestione e smaltimento dei rifiuti.

Il Concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale di San Giorgio Piacentino e rispettando quanto indicato dai C.A.M.

Al fine di ridurre la produzione di rifiuti, il Concessionario deve utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso devono essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto, solido e liquido, compreso l'olio, negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.); la sosta dei rifiuti contenuti negli appositi sacchi e contenitori avverrà nell'idonea area preventivamente identificata dall'Amministrazione Comunale.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale tutti i costi per la gestione e lo smaltimento dei rifiuti.

Art. 35. Derattizzazione e disinfestazione.

Il *Concessionario*, in adempimento a quanto previsto dal proprio sistema HACCP, deve programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventivi e relativo monitoraggio nel centro cottura e nei refettori comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, etc. ed inviarne in copia all'Amministrazione Comunale all'avvio del servizio e poi annualmente. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella definita dall'impresa.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro cottura e i refettori. Il Concessionario è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticida apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

Il Concessionario è tenuta a verificare che in corrispondenza delle postazioni di cui sopra siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

Il Concessionario è tenuto ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione. Tutte le operazioni di posizionamento e recupero dovranno essere eseguite in orari di sospensione dell'attività scolastica.

Art. 36. Autocontrollo e valutazione dei rischi.

Il *Concessionario* entro 30 giorni dall'inizio del servizio deve redigere il *Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004* e alle specifiche del *Capitolato* e del proprio *Progetto tecnico*. Tale documento deve essere disponibile presso il *Centro cottura* a disposizione degli incaricati dei controlli unitamente alla documentazione relativa.

Il *Concessionario* deve individuare ogni fase del servizio potenzialmente critica, compresa la potabilità dell'acqua, sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

I risultati dei controlli effettuati ai sensi del Piano di Autocontrollo tra cui, presso il *Centro di cottura*, le analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici (comprendenti i principali parametri microbiologici in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi), e nei refettori in cui avviene la distribuzione dei pasti (almeno due volte nel corso dell'anno scolastico), le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione, devono essere comunicati all'Amministrazione Comunale.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il *Centro cottura*, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla A.Usl.

Il *Concessionario* è obbligato a fornire con immediatezza all'Amministrazione Comunale ogni segnalazione di non conformità, così come ad informare con immediatezza nel caso di visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (A.Usl, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione e distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto dal manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione applicato ai sensi del regolamento CE N. 852/2004.

Il *Concessionario* entro 30 giorni dall'inizio del servizio deve redigere il *Documento di Valutazione dei Rischi* in conformità al D.Lgs. 81/2008, con l'indicazione delle varie figure previste dalla normativa per la sicurezza e la salute durante il lavoro; tale documento deve essere messo a disposizione degli incaricati dei controlli.

Art. 37. Controlli.

I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.Usl competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, direttamente o avvalendosi di propri esperti e, per il servizio di ristorazione scolastica, eventualmente anche di rappresentanti della Commissione Mensa, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, al fine di verificare il rispetto delle modalità di gestione del servizio previste dal presente Capitolato e dal Progetto tecnico.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Amministrazione Comunale, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il *Concessionario* verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi

da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale. Se al contrario le carenze fossero gravi e non rimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione Comunale si riserverà la facoltà di applicare le penali previste sino alla risoluzione del contratto.

Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare. Il Concessionario deve implementare il proprio piano di autocontrollo HACCP.

Il Concessionario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza e dei controlli tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Per la funzionalità dell'attività di controllo, il Concessionario è obbligato a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza il vestiario monouso per accedere al centro cottura e tutta la collaborazione e le informazioni necessarie, a semplice richiesta e comunque con la massima tempestività.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti, verranno applicate le sanzioni previste dal presente *Capitolato*, le penali sino alla risoluzione del contratto. Le spese delle analisi sono a carico dell'Amministrazione comunale e del Concessionario, nel numero massimo di n. 1 (uno) campionamento per ciascun anno. In caso di esito positivo le spese per le successive annualità saranno sempre poste a carico del Concessionario.

Il Concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato e la tracciabilità degli alimenti.

Il Concessionario deve provvedere a fornire all'Amministrazione Comunale opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a campione almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fito sanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

Il Concessionario su richiesta dell'Amministrazione deve predisporre appositi rapporti/test sui preparati somministrati, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e stoviglie e dei mezzi di trasporto. In qualunque momento e, in ogni caso, alla scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente con l'intesa che il Concessionario sopperirà alle eventuali mancanze e/o ai necessari ripristini entro 15 giorni. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza del Concessionario, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro e/o ai necessari ripristini dandone comunicazione al Concessionario addebitandogli un importo pari alla spesa sostenuta maggiorata del 25% a titolo di penale. Tali importi verranno detratti dal deposito cauzionale e, se insufficiente, dalle residue fatture in pagamento.

Art. 38. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.

Il Concessionario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

La procedura per il campionamento del pasto e i controlli di cui al presente *Capitolato* devono rispettare quanto indicato nel Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche, in correlazione al rischio.

Il Concessionario dovrà avere in proprio o essere convenzionata con un laboratorio accreditato, specializzato in analisi merceologiche, chimiche e microbiologiche, che sia in grado di eseguire controlli del prodotto dal suo acquisto al momento della somministrazione.

Art. 39. Organismi di controllo.

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- Il Direttore dell'esecuzione (DEC) e il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) e relativi delegati;
- Professionisti od organismi esterni incaricati dall'Amministrazione Comunale;
 - I componenti della Commissione mensa scolastica, debitamente comunicata e autorizzata dall'Amministrazione Comunale, che può effettuare visite e controlli presso il Centro cottura e presso le sedi di consumo dei pasti secondo le modalità previste da apposito Regolamento comunale.

Eventuali incaricati dall'Amministrazione, professionisti e/o organismi esterni privati, non possono muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario che non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione comunale.

Art. 40. Commissione mensa.

La Commissione mensa collabora con l'Amministrazione Comunale ed esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- di collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- di monitoraggio della qualità del pasto, anche attraverso la compilazione di check-list opportunamente predisposte.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinati da apposito regolamento comunale predisposto dall'Amministrazione Comunale nel rispetto di indicazioni e direttive vigenti in materia di ristorazione scolastica.

È diritto della Commissione mensa scolastica procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, modalità del servizio e pulizia degli ambienti.

I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti e sono autorizzati all'assaggio degli stessi.

Nel corso delle visite nel Centro cottura i componenti della Commissione mensa, così come gli altri addetti ai controlli, devono indossare apposito camice e copricapo monouso fornito dal Concessionario, nonché attenersi alle indicazioni degli addetti finalizzate al rispetto delle norme igienico-sanitarie.

È fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del Concessionario.

I membri della Commissione riferiranno al Direttore dell'esecuzione dell'Amministrazione Comunale per gli adempimenti conseguenti.

Art. 41. Blocco delle derrate.

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato all'Amministrazione Comunale per le derrate bloccate.

Art. 42. Report da parte del Concessionario.

Il *Concessionario* è tenuto a produrre un rapporto sui cibi somministrati: un rapporto con cadenza massimo trimestrale completo del numero dei pasti, della tipologia e quantità dei prodotti alimentari utilizzati, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2015). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Con la stessa cadenza, il Concessionario deve produrre un rapporto con le percentuali di materie prime biologiche utilizzate al fine di verificare il rispetto dei valori previsti dal decreto MIPAAF 18 dicembre 2017 per la qualificazione della mensa scolastica di San Giorgio Piacentino quale mensa biologica. Il rapporto non sostituisce la documentazione che il Concessionario deve trasmettere al Comune al fine di consentirgli la presentazione dell'istanza prevista dall'art. 64 della Legge 96/2017;

Art. 43. Sistema informatico per la gestione del servizio.

Al Concessionario compete la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze, prenotazione e riscossione delle tariffe con sistema pre-pagato tramite la piattaforma informatica in dotazione dall'Ente.

Tramite detta piattaforma, per tutte le categorie di utenti iscritti al servizio, vengono garantiti:

- la gestione delle iscrizioni al servizio;
- la gestione della base dati relativa agli iscritti al servizio di ristorazione, con le indicazioni di tariffe applicate e diete;

- i pagamenti, la registrazione dei pasti consumati da ciascun utente e la corretta contabilizzazione;
- la registrazione delle presenze quotidiane;
 - la gestione delle comunicazioni con gli utenti, con riferimento ad ogni fase del servizio, e l'archiviazione a sistema di documenti distribuiti, anche mediante e mail e sms archiviati nel sistema;
 - la consultazione diretta da parte degli utenti, per la verifica diretta della propria situazione contabile, almeno per l'anno in corso;
- la protezione dei dati forniti dagli utenti ai sensi del G.D.P.R..

L'accesso a tale portale avviene tramite SPID.

Il Concessionario dovrà utilizzare l'applicativo informatico, comprensivo di App/Portale Genitori, in uso presso il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di San Giorgio Piacentino, accollandosene ogni costo (canoni di manutenzione – hosting – aggiornamento software e di assistenza telefonica per l'Amministrazione Comunale e agli utenti), sia di manutenzione che di sviluppo per successive implementazioni, personalizzazioni ed eventuali adeguamenti normativi che si rendessero necessari nel corso del contratto.

Nel caso di contestazioni sui pasti addebitati, previa verifica, il Concessionario deve provvedere all'immediato storno dei pasti e dei relativi addebiti.

Il Concessionario non può mettere a carico degli utenti o dell'Amministrazione Comunale costi aggiuntivi derivanti da eventuali oneri aggiuntivi dovuti dallo stesso per il canale di pagamento attivato nel portale che siano in aggiunta al prezzo del pasto dovuto dall'utenza in base alle tariffe di servizio.

L'attività di prenotazione quotidiana dei pasti è interamente a cura del Concessionario che dovrà attivare un sistema atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura della scuola, e assicurare nella mattinata la registrazione di tutte le presenze. In caso di erronea segnalazione della presenza in mensa il Concessionario, a fronte di idoneo accertamento, si impegna a restituire all'utente con sollecitudine l'importo indebitamente riscosso.

L'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare mensilmente, sulla base delle relative fatture, le integrazioni tariffarie derivanti dalle riduzioni concesse ai singoli utenti fino alla concorrenza dell'ammontare del prezzo pasto unitario di aggiudicazione. Per ciascun mese di riferimento farà fede esclusivamente il numero di pasti risultanti a sistema e nessun importo sarà dovuto al Concessionario per eventuali pasti eccedenti tale numero.

Per tali finalità, l'Amministrazione Comunale, tramite piattaforma in uso, deve poter autonomamente provvedere:

- alla visualizzazione, stampa e salvataggio su file del numero di pasti, distinti per servizi e tipologia di utenti;
- alla visualizzazione dei dati consuntivi con i corrispettivi riscossi per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia il numero di utenti ed il numero di pasti erogati;
- alla visualizzazione, stampa e salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente ed in particolare di quelli che risultano a debito;
- all'accesso a tutti i dati contenuti nel sistema, con riferimento a tutto il periodo contrattuale;
- all'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: andamento storico del servizio, incassi, presenze, pasti forniti, tipologia di utenti e selezione di intervalli temporali richiesti.

Tutto il necessario per garantire quanto sopra dovrà essere predisposto dal *Concessionario* con ogni onere e spesa a proprio carico.

Tutti i fac-simile delle comunicazioni del Concessionario (cartacea, SMS, email, ecc.) dirette all'utenza devono essere autorizzate in via preventiva dall'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario deve provvedere a verificare la regolarità dei pagamenti e, in caso di saldi negativi, deve inviare solleciti agli utenti morosi utilizzando i recapiti indicati in sede di iscrizione. Il corrispettivo non riscosso degli eventuali pasti consumati dagli alunni rimarrà esclusivamente a carico del Concessionario e nulla potrà il Concessionario eccepire circa il mancato introito. L'eventuale sospensione dal servizio degli utenti deve essere concordata dal Concessionario con l'Amministrazione Comunale. In nessun caso il Concessionario può autonomamente escludere dal servizio gli alunni delle scuole - utenti minori.

Il Concessionario deve inviare agli utenti morosi le comunicazioni di richiamo al pagamento mediante sms ed e-mail previa autorizzazione acquisita da parte degli utenti stessi in fase di iscrizione. Le successive procedure di recupero sono a carico del Concessionario.

L'Amministrazione Comunale sarà contitolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relative agli stessi. La banca dati e l'intero sistema informatico dovrà essere ospitato presso server in grado di garantire la massima sicurezza informatica dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili. Il *Concessionario* è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Reg. UE 679/2016, nel rispetto dei principi di *minimizzazione*, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati di origine, convinzioni religiose o filosofiche, genetici, biometrici, sulle condizioni di salute, etc. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti norme a tutela della privacy. Il software (database e programmi) deve risiedere presso una server farm certificata.

Art. 44. Quote di contribuzione a carico dell'utenza.

Le quote di contribuzione a carico dell'utenza saranno stabilite dalla Stazione Appaltante e potranno altresì variare nel corso del periodo contrattuale.

Art. 45. Pasti insegnanti.

Il costo dei pasti fruiti dagli insegnanti e dagli educatori in servizio per l'assistenza in mensa, nei termini di legge, sarà addebitato per intero all'Amministrazione Comunale.

Art. 46. Corrispettivo.

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico della Ditta appaltatrice è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione.

A fine mese la ditta fatturerà all'Amministrazione Comunale la differenza tra il costo del pasto così come risultante dall'aggiudicazione e la tariffa riscossa direttamente dall'utenza, stabilita dalla stessa Amministrazione.

Per i pasti degli insegnanti la ditta fatturerà il costo intero del pasto così come risultante dall'aggiudicazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di verificare che i pasti fatturati relativi agli insegnanti corrispondano, a termini di legge, unicamente a personale docente in servizio per l'assistenza in mensa.

Qualora le tariffe determinate dal Comune per alcune tipologie di utenti siano superiori al costo offerto in sede di gara, la ditta provvederà ad indicare a credito sulle fatture emesse la differenza fra la somma introitata direttamente e il costo di aggiudicazione del pasto.

Art. 47. Pagamenti.

Il pagamento verrà effettuato, mediante mandato, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili purchè le stesse fatture risultino regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile e non siano pendenti contestazioni di inadempimento in corso di definizione.

Il pagamento del corrispettivo delle prestazioni avverrà nel rispetto di quanto stabilito dalla Legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari e subordinatamente all'acquisizione del DURC e alla verifica della regolarità contributiva della Ditta.

Eventuali ritardi nei pagamenti delle fatture dovuti al mancato adempimento della Ditta rispetto agli obblighi della L. 136/2010, ad irregolarità contributive o a causa di forza maggiore non potranno dare titolo alla Ditta per richieste di mora. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.

La Ditta, su richiesta della Stazione appaltante, è tenuta a fornire copia di tutte le fatture e bolle (ovvero autocertificazione qualora accettata dall'autorità comunitaria) relative agli acquisti di prodotti lattiero-caseari onde permettere alla stessa di accedere ai contributi comunitari A.G.E.A. previsti dal Reg. CE 657/2008 di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 relativo alla concessione di aiuti comunitari per la distribuzione di latte e di prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

Altrettanto è tenuta a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente capitolato.

Art. 48. Servizio di supporto all'utenza.

In rispondenza al principio di efficacia ed efficienza, il Concessionario deve provvedere a fornire un servizio di supporto all'utenza, con personale debitamente formato e competente, attraverso:

- servizio di sportello presso il Comune di San Giorgio Piacentino: almeno 1 giorno alla settimana per almeno 3 ore al giorno fino a dicembre/almeno 2 giorni al mese per almeno 3 ore al giorno da gennaio a fine anno scolastico;
- servizio di supporto telefonico: almeno 4 giorni a settimana per almeno 3 ore al giorno.

Art. 49. Revisione dei prezzi.

Per il primo anno dell'appalto (per tale è da intendersi il periodo fino a conclusione dell'A.S. 2022/2023), l'importo per l'esecuzione dell'appalto è fisso ed invariabile. Dal secondo anno, è ammessa la revisione dei prezzi.

La revisione dei prezzi non ha efficacia retroattiva, viene concordata tra le parti su richiesta scritta e adeguatamente documentata dalla parte interessata, a seguito di apposita istruttoria. In mancanza di tale richiesta, che dovrà pervenire entro 60 giorni

dalla scadenza dell'anno scolastico a cui si riferiscono gli aumenti per cui la ditta richiede la revisione, la Stazione appaltante non riconoscerà l'adeguamento del prezzo. Si farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (il c.d. Indice FOI). L'indice FOI utilizzato è quello medio annuo riferito all'anno precedente a quello in cui viene determinata la revisione dei prezzi. Non è ammessa nessun'altra forma di revisione contrattuale.

Art. 50. Elementi tecnici premianti.

Al fine di ridurre lo spreco alimentare ed i relativi impatti ambientali, economici e sociali nonché promuovere appalti *green* e *biologici*, saranno attribuiti appositi criteri di premialità in particolare ai seguenti aspetti costituenti l'offerta tecnica, così come specificato nel Disciplinare di gara:

- alimenti biologici: percentuale di utilizzo di alimenti biologici superiori a quelle previste dal *Capitolato* (D.M. MIPAAF del 18.12.2017);
- filiera corta: consistente l'utilizzo di alimenti prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 Km terrestri (D.M. MIPAAF del 18.12.2017);
- rumore: predisporre ed installare dispositivi che riducono il rumore percepito nella sala cucina e nei refettori;
- riciclo alimenti: impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge 166/2016 (D.M. MIPAAF del 18.12.2017 – Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del 18.4.2018);

Gli ulteriori elementi tecnici premianti sono riportati nei criteri di valutazione dell'offerta tecnica del disciplinare di gara e inseriti dal *Concessionario* nel *Progetto tecnico*. Tutte le migliorie sono remunerate esclusivamente con il prezzo unitario di aggiudicazione, non è previsto alcun compenso aggiuntivo.

Art. 51. Banqueting e catering.

Il Concessionario si impegna ad organizzare numero 1 evento all'anno, per un numero massimo di 60 partecipanti, da accordarsi con l'Amministrazione Comunale. Sarà cura del Concessionario provvedere alla preparazione delle pietanze nonché all'eventuale allestimento dei tavoli buffet e tavoli di appoggio, al personale di servizio e a tutto quanto necessario alla buona riuscita dell'evento.

Art. 52. Osservanza delle leggi e dei regolamenti.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente *Capitolato* e contenute nell'offerta, il Concessionario avrà l'obbligo di osservare e far osservare le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto, incluse le norme

regolamentari e le ordinanze municipali, specialmente quelle riguardanti l'igiene ed aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 53. Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il Direttore dell'esecuzione del presente contratto (DEC) sarà oggetto di futura nomina con apposito atto e comunicato al Concessionario, ai sensi del D.M. 49/2018.

Art. 54 . Compiti del direttore dell'esecuzione del contratto.

I compiti del DEC sono quelli previsti dal presente *Capitolato* ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016 e del DM 49/2018.

Art. 55. Cessione e subappalto.

È vietata la cessione del contratto, pena la nullità e il risarcimento dei danni e spese causati al Comune. È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva della Stazione appaltante.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

In considerazione della peculiare natura dell'appalto, il quale ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidamento in subappalto è ammesso secondo le disposizioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera. E' ammesso subappalto per servizi accessori al servizio principale (manutenzioni attrezzature, derattizzazione, disinfestazione).

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

L'appaltatore deposita il contratto di subappalto presso la Stazione appaltante almeno dieci giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante, l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza a proprio capo dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. lgs. 50/2016. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

Il contraente principale è responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione appaltante, la quale rimane estranea ai rapporti, anche economici, fra contraente principale e subappaltatore. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del D. Lgs. 276/2003.

Si applicano inoltre, per quanto compatibili, tutte le restanti disposizioni dell'art. 105 del D. lgs. 50/2016.

Art. 56. Inadempienze e penalità.

Fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito, qualora durante lo svolgimento del servizio fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, la Stazione appaltante procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di 200,00 ad un massimo di 6.000,00 euro secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione e all'eventuale recidiva, nei casi di seguito indicati:

1	Interruzione parziale o totale del servizio in base alla gravità delle conseguenze / giorno	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
2	Mancato rispetto dei menù	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
3	Mancato rispetto della qualità merceologica delle derrate, compreso l'utilizzo di biologico, IGP, DOP etc /giorno-violazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
4	Mancata consegna di pasti e/o delle diete speciali	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
5	Ritardo non giustificato da cause di forza maggiore fino a 30 minuti rispetto all'orario stabilito per la consegna e/o la somministrazione dei pasti in ogni singolo refettorio	€ 600,00
6	Per ogni prodotto rinvenuto nei magazzini o nei frigoriferi che risulti avariato (con tracce di muffa, marciume, annerito/necrosi, infestato da parassiti animali e vegetali), scaduto o che abbia superato il TMC (termine minimo conservazione); la penalità viene raddoppiata nel caso di recidiva – fatta salva la risoluzione del contratto in relazione alla gravità	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00 per tipologia di prodotto
7	Per ogni caso di prodotto di cui al punto 6 somministrato all'utenza, ancorché non consumato – fatta salva la risoluzione del contratto in relazione alla gravità	€ 6.000,00 per tipologia di prodotto
8	Per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche allegate al Capitolato e nel Progetto tecnico, relativamente alla qualità delle materie prime, non concordato con l'A.C.; la penalità viene raddoppiata nel caso di recidiva	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00 fatta salva la risoluzione del contratto in relazione ai requisiti necessari per le mense bio
9	Per ogni sostituzione di una preparazione prevista in tabella dietetica, non motivata e concordata con l'A.C. e con difformità di valore nutrizionale ed economico fatta salva la risoluzione del contratto in relazione alla gravità e alla recidiva	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
10	Per ogni caso di fornitura materie prime/pasti con cariche microbiche superiori ai limiti di legge per giorno/violazione	Da un minimo di € 200,00

		a un massimo di € 6.000,00
11	Per ogni caso di superfici con carica microbica superiore ai limiti di legge per giorno/violazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
12	Per ogni caso di ritrovamento di infestanti e/o corpi estranei di natura organica ed inorganica nelle preparazioni e negli alimenti. Qualora si verificano gli episodi di cui al presente punto, oltre all'applicazione della penalità, il Concessionario è tenuto a non riscuotere, né direttamente dall'utenza, né dal Comune di San Giorgio P.no per le quote di competenza, alcun importo per i pasti, consumati nella giornata di riferimento, nella cui composizione figuravano gli alimenti contestati provenienti dal fornitore di riferimento; nel caso in cui il Concessionario abbia già riscosso, in toto o in parte, gli importi relativi ai pasti della giornata, il Concessionario medesimo è tenuto al rimborso totale. Il rimborso od il mancato incasso non esime il Concessionario dalle responsabilità conseguenti - fatta salva la risoluzione del contratto in relazione alla gravità	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
13	Per ogni caso di pesce non perfettamente deliscato o carne non perfettamente disossata – in base al pericolo per l'utenza	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
14	In caso di mancato rispetto delle procedure previste per la somministrazione di diete speciali - fatta salva la risoluzione del contratto in relazione alla gravità	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
15	Per ogni caso di cui al punto 14 in cui vi siano conseguenze per la salute del bambino - fatta salva la risoluzione del contratto in relazione alla gravità	Fino a € 6.000,00
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase di approvvigionamento, produzione e somministrazione, ivi compresi gli interventi di pulizia ordinaria, straordinaria e di sanificazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
17	Per mancato prelievo giornaliero dei campioni dei cibi somministrati	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
18	Violazione delle previsioni specifiche fissate dal Capitolato o dai protocolli vigenti in materia di contenimento e contrasto dell'epidemia da Covid-19	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
19	Per ogni mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio (comprese le diete speciali)	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
20	Per operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
21	Per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle delle grammature di cui all'allegato al Capitolato	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00

22	Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo, per ogni mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
23	Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
24	Per ogni caso di non corretta raccolta dei rifiuti e di mancata pulizia delle zone di raccolta rifiuti	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
25	Per mancata rintracciabilità degli alimenti – violazione delle norme sull’etichettatura	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
26	Per mancato rispetto della composizione dello staff di servizio in termini numerici del personale, di monte ore e di qualifica rispetto a quanto dichiarato nell’offerta di gara – per giorno e per violazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
27	Per la presenza di personale con vestiario in condizioni non decorose e/o sporco, per violazione di norme di comportamento da parte del personale – per giorno e per violazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
28	Per l’inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale – con particolare riferimento a quanto previsto in attuazione dei C.A.M.	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
29	Per ogni violazione delle norme previste dal presente Capitolato e integrate dalle vigenti disposizioni normative in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro e in materia di dispositivi di protezione individuale	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
30	Ogni qualvolta venga negato l’accesso agli incaricati dall’Amministrazione comunale ad eseguire i controlli – per giorno e per violazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
31	Per ogni mancata consegna da parte del Concessionario all’Amministrazione comunale della documentazione richiesta o per mancato deposito presso i luoghi di servizio della documentazione prevista dalla legge o dal contratto	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
32	Per ogni mancato intervento di manutenzione entro i termini indicati nel Capitolato o nel Progetto tecnico, salvo diverso accordo con l’Amministrazione comunale – per giorno di ritardo, in relazione alle conseguenze per il servizio	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
33	Per ogni attrezzatura/arredo non sostituita/acquistata come previsto dal Capitolato e nel Progetto tecnico – per giorno di ritardo, in relazione alle conseguenze per il servizio	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
34	Nel caso di destinazione dei locali affidati al Concessionario ad uso diverso e incompatibile da quello stabilito dal presente Capitolato – per giorno e violazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
35	Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel	Da un minimo di € 200,00

	giorno stesso ovvero accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza	a un massimo di € 6.000,00
36	Per ogni mancato rispetto della registrazione dei lotti delle derrate – per giorno e per violazione	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
37	Per ogni altra violazione delle norme contenute nel Capitolato e negli atti gara, incluse le migliorie offerte dal Concessionario	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
38	Per ogni caso di comportamento scorretto da parte del personale del Concessionario nei confronti dell'utenza – secondo la gravità	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00
39	Mancata realizzazione / distribuzione o aggiornamento della carta dei servizi e dei menù	Da un minimo di € 200,00 a un massimo di € 6.000,00

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, a cura del Responsabile Comunale di servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dalla Ditta, che dovranno pervenire entro e non oltre 7 giorni dalla notifica del provvedimento.

In caso di mancata presentazione di controdeduzioni o di controdeduzioni non condivise, la Stazione appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante deduzione dalla cauzione definitiva e/o ritenuta sulla fattura del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento. L'applicazione di penali non esclude l'adempimento, da parte della Ditta, delle prestazioni a cui tali penali sono collegate.

Il ripetersi degli inadempimenti di cui al presente articolo per più di tre volte nel corso di un anno scolastico potrà senz'altro costituire causa di risoluzione di diritto del contratto ex art.1456 del c.c.

Art. 57. Risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione di diritto del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione definitiva e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) abbandono del servizio o interruzione del servizio protratta per più di 7 (sette) giorni;
- b) fallimento, messa in liquidazione, apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizi o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- c) cessione, anche parziale, del contratto;
- d) grave intossicazione alimentare;
- e) reiterati e aggravati inadempimenti imputabili alla ditta, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale;
- f) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;

- g) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- h) mancato rispetto dei contratti collettivi;
- i) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso alla procedura di affidamento;
- j) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
- k) mancata rispondenza dei servizi forniti a quelli offerti;
- l) mancato utilizzo delle tipologie di derrate prescritte dal capitolato tecnico o offerte in sede di gara, riscontrate almeno 3 volte nel corso di un anno;
- m) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- n) non ottemperanza, entro i termini di volta in volta prescritti, alle prescrizioni della Stazione appaltante in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- o) mancato rispetto delle prescrizioni da capitolato in merito alle polizze assicurative;
- p) mancato rispetto delle prescrizioni da capitolato in merito alla garanzia definitiva e mancata ricostituzione della cauzione definitiva, in caso di sua riduzione, entro il termine di 30 (trenta) giorni dall'evento che ne ha determinato la riduzione dell'importo;
- q) violazione, per quanto applicabili ai contraenti della Pubblica Amministrazione, degli obblighi di comportamento di cui al DPR 62/2013 (recante "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici") e di cui al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici adottato dal Comune di San Giorgio Piacentino, disponibile nell'apposita sezione Amministrazione Trasparente;
- r) mancata realizzazione, entro un anno (12 mesi) dal termine di scadenza indicato, anche solo di uno dei progetti presentati nell'ambito dell'Offerta tecnica, che hanno determinato l'assegnazione di un punteggio, salvo precedenti accordi in caso di diminuzione dell'importo contrattuale;
- s) violazione, per quanto applicabili ai contraenti della Pubblica Amministrazione, degli obblighi di comportamento di cui al DPR 62/2013 (recante "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici") e di cui ai Codici di comportamento dei dipendenti pubblici adottato dal Comune di Cortemaggiore e disponibili nell'apposita sezione Amministrazione Trasparente del sito internet istituzionale;
- t) nel caso di assunzione, da parte dell'Aggiudicatario, di unità di personale già impiegato dalla ditta cessante in misura inferiore a quanto dichiarato in sede di gara e/o per la mancata applicazione di quanto dichiarato sul personale attualmente impiegato;
- u) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi la Stazione appaltante potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, mezzo PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizi, la Stazione appaltante procede all'incameramento della cauzione definitiva, riservandosi il diritto di richiedere i maggiori danni conseguenti (tra cui i costi per l'eventuale indizione di una nuova

procedura di gara), anche tramite deduzione dei relativi importi dalle fatture ancora da liquidare.

Art. 58. Esecuzione in danno.

Indipendentemente da quanto previsto dall'art. 47, qualora la Ditta si riveli inadempiente, anche solo parzialmente agli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, la Stazione appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto ineseguito, addebitando i relativi costi all'aggiudicataria.

Per l'esecuzione di tali prestazioni la Stazione appaltante potrà rivalersi mediante trattenute sui crediti della Ditta o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà in tale senso essere reintegrato entro il termine di 30 (trenta) giorni.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni che possano essere derivati alla Stazione appaltante e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 59. Garanzia definitiva.

La ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto dovrà prestare una "garanzia definitiva" a favore del Comune di San Gorgio P.no pari al 10% dell'importo contrattuale, da costituire sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 103 del D. Lgs. n. 50/2016. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La stazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e hanno il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ogni qualvolta, per qualsiasi motivo, la Stazione appaltante dovesse rivalersi sul deposito cauzionale, la ditta aggiudicatrice, è tenuta a reintegrarlo immediatamente e

comunque entro 30 (trenta) giorni dalla data di notifica del provvedimento sanzionatorio.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli oneri contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e, comunque, finché non sia stata eliminata ogni pendenza e definita qualsiasi controversia tra la Stazione appaltante e la ditta appaltatrice.

Art. 60. Responsabilità della ditta – Polizze assicurative.

La Ditta assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberandone il Comune di San Giorgio Piacentino, e si impegna ad eseguire ogni prestazione “a regola d’arte”, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La Ditta risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell’esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune di San Giorgio Piacentino, salvi gli interventi in favore dell’impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la Ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto.

Conseguentemente, la Ditta esonera la Stazione appaltante ed i competenti servizi comunali, che rivestono esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro i medesimi.

L’impresa dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

- 1) R.C.V.T. con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinque milioni di euro) e con validità non inferiore alla durata del servizio;
- 2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro) Euro 3.000.000,00 massimale unico (per sinistro, per persona e per danni a cose o animali);
- 3) Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall’azienda all’interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 5.000.000,00 (cinque milioni di euro).

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all’Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal Concessionario.

La/e polizza/e di cui sopra dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- beneficiari Amministrazione comunale di San Giorgio Piacentino e proprietari di immobili eventualmente coinvolti;
- essere accese anteriormente alla consegna del servizio;
- essere riferite specificatamente al servizio in questione;
- coprire un numero di sinistri illimitato;
- prevedere specificatamente l’indicazione che “tra le persone si intendono compresi i rappresentanti dell’Amministrazione comunale”;
- coprire l’intero periodo del contratto;

- riportare i massimali sopra indicati.

L'esistenza di tali polizze non libera la Ditta dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Eventuali scoperti o franchigie non potranno essere opposti al Comune di San Giorgio Piacentino, che rimane estraneo da qualsiasi azione per danni derivanti dall'esecuzione del presente appalto.

Qualora le polizze, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovessero risultare adeguate all'attività oggetto della concessione ed a quanto disposto dal presente articolo, il Concessionario è tenuto a renderle conformi a quanto richiesto dall'Amministrazione comunale, pena la risoluzione del contratto e l'escussione della cauzione definitiva da parte dell'Amministrazione comunale.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione comunale sull'assicuratore prescelto dal Concessionario, non esonerano il Concessionario stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate alla Stazione appaltante prima della stipula del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alla Stazione appaltante alle relative scadenze.

La mancata presentazione delle polizze nonché il mancato adeguamento entro i termini stabiliti comporta la risoluzione del contratto e l'escussione della garanzia definitiva da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 61. Obblighi in materia di legalità.

Ai sensi dell'Intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale stipulata in data 24 settembre 2020 tra la Prefettura di Piacenza e il Comune di San Giorgio P.no, l'impresa accetta i seguenti obblighi in materia di legalità.

L'operatore economico si impegna a denunciare tempestivamente all'Autorità Giudiziaria, dandone notizia alla Prefettura-Utg di Piacenza, eventuali tentativi di concussione o d'induzione a dare o a promettere indebitamente denaro o altra utilità ai sensi degli artt. 317 e 319-quater del Codice Penale, in qualunque modo manifestatisi nei confronti del legale rappresentante, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa medesima.

L'impresa è consapevole che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che, qualora nei confronti dei pubblici amministratori, pubblici ufficiali o incaricati di pubblico servizio che abbiano preso parte all'aggiudicazione o all'esecuzione del contratto siano stati disposti una misura cautelare o il rinvio a giudizio per i sopra menzionati reati, ogni omissione al riguardo darà luogo alla risoluzione automatica del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

L'impresa accetta inoltre la clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 del Codice Civile ogni qualvolta nei confronti del legale rappresentante, degli organi sociali o dei dirigenti dell'impresa medesima siano stati disposti una misura cautelare o il rinvio a giudizio ai sensi degli artt. 321, 322, 322 bis, 346 bis, 353 e 353 bis del Codice Penale.

La sottoscrizione del contratto o le autorizzazioni eventualmente disposte in pendenza dell'acquisizione delle informazioni antimafia saranno disposte sotto condizione risolutiva. Qualora dovessero intervenire informazioni interdittive si procederà pertanto alla risoluzione del contratto.

L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento con riguardo alle forniture e ai servizi di cui ai settori di attività a maggiore rischio di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 1, comma 53, della Legge

190/2012 e s.m. (art. 4-bis Legge 40/2020), nonché di ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

L'aggiudicatario dovrà inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa per il caso in cui siano emesse informazioni interdittive a carico del subcontraente, il quale accetta espressamente tale condizione.

Il Comune di San Giorgio Piacentino applicherà inoltre la clausola risolutiva espressa, ovvero revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle seguenti materie: collocamento; igiene; sicurezza sui luoghi di lavoro, anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza; tutela contrattuale e sindacale dei lavoratori.

Art. 62. Recesso.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenuti motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 1373 del c.c., con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari da comunicarsi alla ditta aggiudicataria con PEC o lettera raccomandata a/r, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcuna indennità o risarcimento.

In caso di recesso, la Ditta avrà diritto al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite fino al momento della revoca.

Si precisa che è fatto assoluto divieto all'Appaltatore di recedere dal contratto per qualsiasi motivo e dare disdetta prima della scadenza contrattualmente prevista.

Art. 63. Spese contrattuali.

Sono a carico della Ditta tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, che sarà stipulato dal Comune di San Giorgio P.no in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante, ivi comprese le imposte di bollo e di registro, nonché eventuali altre imposte e tasse, esclusa l'IVA che è a carico dei Comuni.

Art. 64. Controversie.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra la Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante, è esclusa la competenza arbitrale; per la definizione delle stesse, previo esperimento dei tentativi di accordo bonario ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. 50/2016, è competente in via esclusiva il Foro di Piacenza.

Art. 65. Privacy.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal Regolamento UE 679/2016 e dal D. Lgs. 196/2003 per la protezione dei dati personali assicurando l'adozione di idonee misure di sicurezza affinché sia garantito un adeguato trattamento dei dati di cui verrà in possesso in ragione dell'espletamento del servizio affidato in appalto.

Art. 66. Essenzialità delle clausole.

La Ditta, con il fatto stesso di partecipare alla presente gara, espressamente accetta il contenuto di tutte le clausole e condizioni previste nel presente Capitolato Speciale di Appalto e in tutti gli altri documenti di gara, che del contratto formano parte.

Art. 67. Discordanze negli atti contrattuali.

Nel caso che alternative e discordanze si riscontrassero tra diversi atti contrattuali, la Ditta adempirà le prestazioni che, nell'ordine, risultano indicate da:

- a) contratto;
- b) capitolato speciale di appalto e relativi allegati;
- c) servizi offerti presentati in sede di offerta o redatti nel corso dell'appalto.

In caso di contenzioso tra la Stazione Appaltante e la Ditta appaltatrice quest'ultima è comunque tenuta alla esecuzione dei servizi in contenzioso, secondo quanto disposto dalla Stazione appaltante, salvo il diritto di riserva.

Art. 68. Norma finale di rinvio.

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato speciale d'appalto e derogato dal medesimo Capitolato, si intendono richiamate le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 50/2016 e al Codice Civile.

Art. 69. Allegati al capitolato.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato gli allegati:

A – Planimetrie

B – Inventario

C – Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (*Ministero della Salute, Decreto 28 ottobre 2021*)

D – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

E – Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (*Deliberazione Giunta Regionale Emilia-Romagna 10 aprile 2012, n. 418*)

F – Tabelle dietetiche - Menù

G - Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del Servizio Sanitario Regionale

H - Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti (*a cura del Ministero della Salute*).

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Indice

- Art. 1. Definizioni.
- Art. 2. Oggetto dell'appalto e distinzione dei ruoli.
- Art. 3. Qualità del servizio: mensa *bio a ridotto impatto ambientale*.
- Art. 4. Utenti – pasti presunti.
- Art. 5. Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto.
- Art. 6. Importo dell'affidamento.
- Art. 7. Avvio dell'esecuzione – calendario di servizio.
- Art. 8. Autorizzazioni.
- Art. 9. Luoghi di servizio.
- Art. 10. Carta dei servizi.
- Art. 11. Contributi – Fondo mense bio.
- Art. 12. Preparazione del pasto.
- Art. 13. Frutta scuola dell'infanzia e primaria.
- Art. 14. Caratteristiche delle derrate alimentari.
- Art. 15. Mensa biologica.
- Art. 16. Menù.
- Art. 17. Struttura del menù – tabelle dietetiche e grammature.
- Art. 18. Variazione del menù.
- Art. 19. Diete speciali.
- Art. 20. Informazione agli utenti e iniziative di educazione alimentare.
- Art. 21. Riciclo e sprechi alimentari.
- Art. 22. Pasti in emergenza Covid.
- Art. 23. Clausola speciale covid.
- Art. 24. Prestazioni in caso di emergenza sanitaria.
- Art. 25. Royalty.
- Art. 26. Strutture e attrezzature.
- Art. 27. Manutenzioni.
- Art. 28. Direttore del servizio.
- Art. 29. Personale dello *Staff* e Clausola sociale.
- Art. 30. Pulizie.
- Art. 31. Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali.
- Art. 32. Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.
- Art. 33. Requisiti dei prodotti in carta-tessuto e imballaggi.
- Art. 34. Gestione e smaltimento dei rifiuti.
- Art. 35. Derattizzazione e disinfestazione.
- Art. 36. Autocontrollo e valutazione dei rischi.
- Art. 37. Controlli.
- Art. 38. Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.
- Art. 39. Organismi di controllo.
- Art. 40. Commissione mensa.
- Art. 41. Blocco delle derrate.
- Art. 42. Report da parte del Concessionario.
- Art. 43. Sistema informatico per la gestione del servizio.
- Art. 44. Quote di contribuzione a carico dell'utenza.
- Art. 45. Pasti insegnanti.
- Art. 46. Corrispettivo, revisione e pagamenti.
- Art. 47. Pagamenti.
- Art. 48. Servizi di supporto all'utenza.
- Art. 49. Revisione dei prezzi.

- Art. 50. Elementi tecnici premianti.
- Art. 51. Banqueting e catering.
- Art. 52. Osservanza delle leggi e dei regolamenti.
- Art. 53. Direttore dell'esecuzione del contratto.
- Art. 54. Compiti del direttore dell'esecuzione del contratto.
- Art. 55. Cessione e subappalto.
- Art. 56. Inadempienze e penalità.
- Art. 57. Risoluzione del contratto.
- Art. 58. Esecuzione in danno.
- Art. 59. Garanzia definitiva.
- Art. 60. Responsabilità della ditta – Polizze assicurative.
- Art. 61. Obblighi in materia di legalità.
- Art. 62. Recesso.
- Art. 63. Spese contrattuali.
- Art. 64. Controversie.
- Art. 65. Privacy.
- Art. 66. Essenzialità delle clausole.
- Art. 67. Discordanze negli atti contrattuali.
- Art. 68. Norma finale di rinvio.
- Art. 69. Allegati al capitolato.