

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI LOIANO ANNI SCOLASTICI DAL 2021/2022 AL 2023/2024, CON FACOLTA’ DI OPZIONE PER ULTERIORI DUE ANNI.

ARTICOLO 1 OGGETTO DELL’APPALTO

Le forniture e i servizi del presente appalto dovranno essere svolti in conformità al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare, sono stati approvati i nuovi C.A.M. (Criteri Minimi ambientali).

Il contratto sarà stipulato a misura, pertanto i prezzi unitari offerti si riterranno invariabili, mentre l'importo complessivo potrà variare, secondo la quantità effettiva della prestazione richiesta. Il totale delle prestazioni non potrà comunque eccedere il valore contrattuale, comprese le opzioni esercitate.

Il corrispettivo sarà determinato in base alla quantità delle prestazioni effettivamente eseguite.

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, per alunni e personale docente avente diritto, per l’asilo nido part-time “Maria Dalle Donne-Piccole Orme” e per tutti gli ordini di scuola dell’Istituto Comprensivo Di Loiano/Monghidoro: scuola dell’infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado site sul territorio comunale. L’impresa aggiudicataria (in seguito denominata I.A.) dovrà fornire un servizio di ristorazione secondo quanto specificato nel presente capitolato d’appalto e nei relativi allegati che ne costituiscono parte integrante, tramite un servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale. Il concorrente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull’ambiente attraverso l’applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta quale la registrazione EMAS o la certificazione ISO 14001, in corso di validità.

Pertanto, sinteticamente, l’appalto ha per oggetto:

- Servizi di cucina: gestione completa di cucina
- Fornitura di pasti sulla base delle tabelle dietetiche e menu di cui all’allegato 1 del Capitolato e comprensivi dei prodotti igienico-sanitari ed a perdere necessari;
- Trasporto e consegna pasti;
- Gestione completa del servizio di distribuzione e porzionamento pasti nei refettori e nelle sezioni di scuola dell’infanzia e primaria;
- disinfestazioni, sanificazione (come prevista dal protocollo covid 19 in situazione di emergenza epidemiologica)
- manutenzione ordinaria della cucina, dei refettori e dei locali pertinenti al servizio refezione sono a carico dell’I.A

Le attività in oggetto sopra indicate sono descritte dettagliatamente nel presente documento.

Le attività oggetto del presente contratto dovranno essere rispettate delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dell’art. 34 del d.lgs. 50/2016 e dei criteri ambientali minimi adottati con gli appositi decreti del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

ARTICOLO 2 LUOGHI DI ESECUZIONE

L'appaltatore deve svolgere il servizio presso una cucina debitamente attrezzata nel raggio di Km 25 da Via Roma 55- Loiano e provvederà al trasporto verso i vari refettori così come indicati all'art3 ove l'appaltatore non abbia la disponibilità immediata della cucina deve impegnarsi a garantirla entro, indicativamente 30 giorni dall'aggiudicazione.

ARTICOLO 3 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica si articola nelle seguenti attività:

- 1) Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari e del materiale per la detergenza e la sanificazione secondo i protocolli covid 19 fino al perdurare dello stato di emergenza;
- 2) Preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura preposto;
- 3) Trasporto dei pasti ai refettori siti in:

-via Guglielmo Marconi 42 Scuola Primaria Roberto Mazzetti,

-via Guglielmo Marconi 40 Scuola Secondaria di primo grado Padre Paolino Baldassarri,

- via Sabbioni 18 asilo nido "Maria dalle Donne-Piccole Orme",

- via Roma 12/1 Scuola Infanzia "Gina Bonaccorsi"

Il trasporto deve essere effettuato con automezzi idonei - come descritto nell'articolo 17 del presente documento - e in appositi contenitori termici di proprietà della I.A.;

- 4) Porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni e agli aventi diritto nei locali refettori suindicati;
- 5) Predisposizione dei menù secondo le tabelle dietetiche stabilite dalla normativa vigente competente per territorio;
- 6) Predisposizione e confezionamento di diete speciali differenziate, secondo le indicazioni delle linee guida della Regione Emilia Romagna;
- 7) Preparazione dei refettori, apparecchiatura e riassetto dei tavoli, pulizia e sanificazione quotidiana della cucina, delle attrezzature e dei locali refettorio;
- 8) Assistenza nel refettorio durante lo svolgimento del servizio;
- 9) Fornitura e/o integrazione, laddove mancanti/danneggiate /usurate, di stoviglie per la preparazione e somministrazione dei pasti, fornitura di tovagliette, tovaglioli di carta e, laddove necessario e/o solo per documentate esigenze tecniche, materiale monouso per alimenti per la consumazione dei pasti; il materiale monouso dovrà essere resistente e funzionale all'uso e tale da non procurare inconvenienti per facili rotture o utilizzo disagiata, idoneo per alimenti, conforme alla normativa vigente e, al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, con cui sono stati approvati i nuovi C.A.M. (Criteri Minimi ambientali), i materiali a perdere dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile al 100%;

- 10) Raccolta di tutto il materiale di rifiuto e delle immondizie negli appositi sacchi, rispettando le disposizioni comunali relative alla differenziazione; i sacchi dovranno essere collocati nell'apposito luogo per il ritiro da parte della I.A. (l'acquisto dei sacchi è a carico della stessa);
- 11) Manutenzione delle attrezzature presenti presso il centro cottura, sostituzione in caso di rottura o inadeguatezza delle stesse, nonché necessarie integrazioni a quanto in dotazione; manutenzione e igienizzazione utilizzando i protocolli covid 19 per i centri di smistamento;
- 12) Pulizia settimanale e igienizzazione (secondo quanto previsto dal protocollo covid 19) dei vetri, delle finestre, delle pareti, dei soffitti, delle sporgenze, zoccolature e radiatori del centro cottura e dei locali di smistamento; pulizia e igienizzazione quotidiana (secondo protocollo covid 19) delle porte, delle maniglie e della sommità degli armadi e di tutti i punti di facile e frequente contatto con persone del centro cottura e dei locali di smistamento;
- 13) Operazioni di disinfestazione (come da protocollo covid 19) e derattizzazione nei locali adibiti alla cucina;

Le modalità di erogazione del servizio richiesto dal presente Capitolato sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020.

ARTICOLO 4 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di refezione scolastica oggetto del presente appalto avrà decorrenza dal 01 settembre 2021 al 30 giugno 2024, a copertura degli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024, con facoltà di opzione per altri due anni scolastici.

Il servizio avrà inizio ogni anno alla data di inizio delle lezioni oppure alla data comunicata dal Comune e si svolgerà secondo i calendari scolastici comunicati annualmente dall'Istituto Comprensivo di Loiano/Monghidoro.

L'I.A. non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio se non diversamente comunicato dal Comune e con esso concordato. Al termine del triennio.

È facoltà del Comune, inoltre, di avvalersi di proroga tecnica di sei mesi agli stessi prezzi, patti e condizioni, nelle more dell'individuazione di nuovo contraente e della stipula di nuovo contratto, a seguito di gara ad evidenza pubblica. Alla scadenza del contratto o al termine dell'eventuale periodo di proroga tecnica, l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

ARTICOLO 5 PASTI, TIPOLOGIA DI UTENZA E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.

L'utenza è composta dagli alunni frequentanti l'asilo nido "Maria dalle Donne- Piccole Orme", la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Loiano/Monghidoro e dal personale addetto alla sorveglianza degli alunni medesimi.

Il numero dei pasti occorrenti è stimato in 34.690 annui, Tale valore potrà variare in relazione all'effettivo numero di presenze degli utenti e l'I.A. non potrà avanzare alcuna pretesa per l'eventuale variazione quantitativa del numero complessivo di pasti fornito e/o dei giorni di apertura del servizio, che non potranno dar luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei modi descritti di seguito:

- Asilo nido: i pasti (colazione e pranzo) saranno consumati per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) dalle ore 8 alle ore 9 per la colazione e dalle 11.30 alle ore 12.30 per il pranzo presso i locali appositamente adibiti alla refezione. Il periodo di funzionamento del servizio, in base al calendario scolastico, va indicativamente dal 1 settembre al 30 luglio dell'anno successivo; è prevista l'interruzione per le festività stabilite a livello nazionale, le vacanze di Natale, Carnevale e Pasqua oltre ad eventuali altri giorni previsti dal calendario scolastico di Istituto.

- Scuola dell'Infanzia: i pasti (colazione e pranzo) saranno consumati per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì) dalle ore 9 alle 10 per la colazione e dalle 11.30 alle ore 12.30 per il pranzo presso il refettorio nei locali della Scuola dell'Infanzia. Il periodo di funzionamento del servizio, in base al calendario scolastico, va indicativamente dal 5 settembre al 30 giugno dell'anno successivo; è prevista l'interruzione per le festività stabilite a livello nazionale, le vacanze di Natale, Carnevale e Pasqua oltre ad eventuali altri giorni previsti dal calendario scolastico di Istituto.

- Scuola Primaria e Secondaria: la fornitura dei pasti (pranzo) deve essere effettuata per cinque giorni alla settimana (dal Lunedì al Venerdì) dalle ore 13.00 alle ore 14.00 presso l'Istituto, e trasporto effettuato con automezzi e contenitori idonei a carico della I.A.. Si specifica che nei giorni di lunedì e giovedì il servizio di refezione è rivolto agli alunni della scuola primaria in coincidenza con i rientri pomeridiani, mentre nei giorni martedì-mercoledì e venerdì il servizio è reso ai soli alunni delle scuole sia primaria sia secondaria iscritti al servizio di doposcuola e musica. Il periodo di funzionamento del servizio, in base al calendario scolastico, va indicativamente dal 15 settembre al 15 giugno dell'anno successivo; è prevista l'interruzione per le festività stabilite a livello nazionale, le vacanze di Natale, Carnevale e Pasqua oltre ad eventuali altri giorni previsti dal calendario scolastico di Istituto.

ARTICOLO 6 PREZZO E REVISIONE DELLO STESSO

I prezzi unitari dei pasti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto con l'I.A. a seguito dell'aggiudicazione. L'importo contrattuale è dato dall'applicazione del ribasso d'asta offerto dalla I.A. sul prezzo unitario a base di gara prezzo del pasto si intendono compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la fornitura di alimenti e materiali, le spese del presente Capitolato inerenti e conseguenti i servizi di cui trattasi. Il prezzo concordato non potrà subire variazioni per tutta la durata del primo anno di servizio (2021/2022); a decorrere dal secondo anno la I.A. potrà formulare al Comune richiesta scritta di rivalutazione del prezzo ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in base alla variazione percentuale annua dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati. L'eventuale variazione verrà attuata a seguito di un'istruttoria svolta dal Responsabile del procedimento nei 60 giorni successivi alla formale richiesta da parte della I.A. I prezzi così revisionati saranno fissi ed invariati per tutto l'anno scolastico in corso. Il primo aggiornamento pertanto potrà avvenire dal mese di settembre 2022, applicando l'indice ISTAT riferito al mese di giugno, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. La variazione e la sua decorrenza saranno concordate tra Comune e I.A. e saranno rese note all'utenza con almeno 10 giorni di anticipo dalla sua applicazione, a cura dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 7 PRESTAZIONI ULTERIORI

Il Comune potrà richiedere alla I.A.: 1. La facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di consumo dei pasti a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o modifica dei servizi integrativi scolastici esistenti, concordando comunque le possibili variazioni; 2. La disponibilità a collaborare per realizzare tirocini lavorativi o finalizzati all'inclusione sociale per persone individuate dall'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 8 MODIFICHE

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs 50/2016, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il

Comune può imporre all'I.A. l'esecuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'I.A. non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 9 SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto anche parziale del servizio è assolutamente vietato, a pena di immediata risoluzione del contratto per colpa della I.A. e di risarcimento di ogni spesa e danno al Comune. È fatto divieto, inoltre, all'I.A. di cedere il contratto, in tutto o in parte, pena l'immediata risoluzione e l'escussione della garanzia definitiva, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ARTICOLO 10 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione, essendo "servizio pubblico essenziale", deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale. La I.A., in caso di eventi eccezionali che impediscano il regolare svolgimento del servizio, quali guasti di impianti e attrezzature, blocco delle derrate a seguito di ispezioni, interruzione della produzione per scioperi o mancanza di energia elettrica, si impegna a fornire un cestino freddo, confezionato singolarmente per ogni utente, dandone tempestiva comunicazione al Comune e all'Istituto Comprensivo di riferimento. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con almeno cinque giorni di anticipo. Il servizio resterà giustamente sospeso per i periodi di chiusura dell'attività scolastica, in base ai calendari fornito dall'Istituto Comprensivo.

ARTICOLO 11 ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al riassetto, alla pulizia, nonché le derattizzazioni/disinfestazioni, sanificazione (come prevista dal protocollo covid 19 in situazione di emergenza epidemiologica) e manutenzione ordinaria della cucina, dei refettori e dei locali pertinenti al servizio refezione sono a carico dell'I.A.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio del servizio nonché le spese relative alle utenze (energia elettrica, gas, acqua) della cucina dal presente appalto.

Si richiedono alla ditta appaltatrice interventi di formazione per il personale addetto alla somministrazione pasti sia esso in appalto o statale (almeno un incontro all'anno in fase di inizio anno scolastico) e per il personale di cucina, con particolare attenzione al tema diete speciali.

ARTICOLO 12 ASSICURAZIONI

L'I.A. Assume ogni responsabilità in campo civile e penale derivante dall'espletamento di quanto richiesto nel presente Capitolato. Dovrà conseguentemente dotarsi, prima della stipula del contratto, di adeguata polizza assicurativa, nella quale sia indicato che il Comune è considerata "terzo" a tutti gli effetti, con massimale idoneo alla copertura dei rischi derivanti dalla gestione del servizio, non inferiore ad euro 2.500.000,00 per sinistro blocco unico ed euro 500.000,00 per persona. La polizza dovrà essere prodotta in copia al Comune prima della stipula del contratto. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di garantire il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni o danni arrecati a terzi, cose e persone, o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio. Il sopra citato contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad

incendio e furto. Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale per sinistro e condizioni normative adeguate all'attività oggetto dell'appalto. Copie delle polizze sopra descritte dovranno essere consegnate al Comune al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporterà decadenza dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 13 PAGAMENTO, FATTURAZIONE, TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

Il pagamento avverrà entro 60 giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva.

Il Comune si impegna altresì al pagamento degli oneri derivanti dal DUVRI, che saranno liquidati secondo le modalità e indicazioni contenute nel documento stesso, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'I.A. mediante richiesta del DURC. La I.A. deve rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136 del 13/08/2010. Ai sensi dell'art. 3 della Legge citata l'I.A. deve utilizzare per i pagamenti esclusivamente conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane SpA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, di cui deve fornire al Comune le coordinate (IBAN – Banca o servizio postale – Agenzia), oltre che le generalità e codice fiscale dei soggetti che potranno operare sul medesimo conto. L'I.A. dovrà, inoltre, comunicare al Comune ogni variazione relativa alle notizie di cui sopra entro sette giorni dal verificarsi dell'evento modificativo. Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136 del 13/8/2010 il contratto sarà risolto di diritto qualora le transazioni, inerenti e derivanti dallo stesso, siano eseguite senza avvalersi degli Istituti Bancari o della Società Poste Italiane S.p.A. La I.A. sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto di gara.

ARTICOLO 14 REFETTORI

I refettori sono situati all'interno da Nido "Piccole Orme" in Via Sabbioni 18, e degli stabili dei due ordini di scuola dell'Istituto Comprensivo di Loiano/Monghidoro a cui è rivolto il servizio, e sono situati in Viale Marconi 40/42, Via roma 12/3 (si veda Allegato Planimetrie). Gli stessi sono consegnati ad uso gratuito all'I.A., comprensivi di tutti gli arredi e le attrezzature di cui all'Allegato del presente Capitolato; le spese relative alle utenze (energia elettrica, gas, acqua) dei refettori interessati dal presente appalto sono a carico del Comune.

ARTICOLO 15 MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO – piano

I pasti relativi al servizio di ristorazione oggetto del presente appalto devono essere preparati presso una cucina adeguata nel raggio di 25km dal Comune (calcolati da Via Roma,55- 40050 Loiano BO), calcolati tramite google maps, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti trasportati.

I Pasti dovranno essere composti da:

- a) primo piatto, secondo piatto o piatto unico con adeguata grammatura massimo 1 volta a settimana, contorno, frutta fresca di stagione, pane a basso contenuto di sale, acqua (si veda successivo art. 18 del presente documento)
- b) Per la fornitura di acqua, l'I.A. deve adottare la soluzione più idonea, in base all'utenza ed al contesto, nel rispetto delle indicazioni contenute nel D.M. 65 del 10 marzo 2020.

- c) I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico, devono essere articolati su cinque settimane, con periodicità stagionale, corredati di ricettario completo di grammature e modalità di cottura e preparazione (si veda Allegato PASTI).
- d) I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità alle "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari" di cui all'allegato I al presente Capitolato ed essere conformi alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, e le Linee guida redatte dalla Regione Emilia Romagna.
- e) Dovranno inoltre essere predisposti e somministrati pasti adeguati alla richiesta di regimi dietetici speciali per motivi di salute, etico-religiosi e diete in bianco, senza alcuna maggiorazione di prezzo.
- f) Non è ammesso l'uso di stoviglie monouso, fatta eccezione per casi straordinari quali guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione, per interruzioni del servizio acquedotto o per iniziative collaterali al normale servizio. Nel caso di utilizzo di stoviglie monouso le seguenti potranno essere unicamente in materiale biodegradabile e compostabile in conformità al D.M. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, con cui sono stati approvati i nuovi C.A.M. sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva. L'apparecchiatura della tavola dovrà essere effettuata con tovaglie a perdere e tovaglioli di carta, secondo quanto previsto dal D.M. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, con cui sono stati approvati i nuovi C.A.M. ; l'apparecchiatura dovrà inoltre essere effettuata con bicchiere di vetro per ogni utente, posate di acciaio inox, cestini per pane e frutta.
- g) Il numero dei pasti giornaliero sarà comunicato entro le ore 09.00 di ogni giorno secondo le modalità di cui al successivo articolo. Sarà a carico della ditta la predisposizione ed il rispetto del piano di sanificazione e disinfestazione con idonei prodotti delle cucine, delle stoviglie ed ogni altra attrezzatura utilizzata, dei refettori e dei locali di servizio e relative pertinenze tenendo dell'attuale protocollo covid 19 fino al perdurare dello stato di emergenza. Sarà inoltre a carico della I.A. l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia. I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.Lgs. 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici. 10 (e da quanto previsto dai diversi protocollo covid 19)

ARTICOLO 16 PIANO DI AUTOCONTROLLO

Prima dell'avvio del servizio l'operatore economico aggiudicatario deve presentare il Piano di Autocontrollo per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti all'interno dei refettori, la procedura di gestione delle diete speciali, i sistemi di verifica del Piano proposto, il Manuale di buona prassi igienica, l'indicazione dei 14 soggetti di controllo, la descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione della cucina e degli ambienti pertinenti al servizio (si veda l'art. 33).

ARTICOLO 17 PIANO TRASPORTO PASTI

L'operatore economico deve avere un proprio piano dei trasporti indicante la tipologia e numero di mezzi adeguati per garantire la contestualità del servizio nei vari refettori.

I mezzi di trasporto dell'appaltatore devono essere idonei al trasporto dei pasti, ai sensi del D.P.R. 26/03/1980 n. 327 e ss. mm..

L'appaltatore dovrà rispettare la normativa legata al sistema HACCP ed adottare ed applicare un proprio piano di autocontrollo per il trasporto dei pasti.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà trasportare i pasti ai refettori;

- 1) di Viale Guglielmo Marconi 40 e 42,
- 2) Via Roma 12/3
- 3) Via Sabbioni 18.

La sede operativa di preparazione dei pasti /cucina idonea deve essere aperta nell'orario necessario per garantire la consegna e somministrazione agli utenti nelle fasce orarie prefissate dal presente capitolato. In particolare i pasti freddi e caldi dovranno essere trasportati al massimo entro 45 minuti dalla cottura e/ preparazione al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Pertanto:

- I pasti caldi devono essere trasportati entro i 45 minuti dalla cottura mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici posti in veicoli autorizzati; i contenitori termici dovranno essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- Gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli autorizzati;
- Il trasporto del pane e delle frutta dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.
- Il trasporto dei pasti verrà effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo.
- I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali devono essere allocati i contenitori Gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni un grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente sia per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi sia per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi. In caso di necessità si potrà prevedere l'inserimento nei contenitori termici di piastre o anelli eutettici, riscaldanti o refrigeranti.
- Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato a carico dell'I.A. (rispettando le linee guida per emergenza covid 19) presso il Centro di cottura.
- I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per le pietanze, per i contorni e per i sughi). I primi piatti, ad eccezione dei risotti, destinati al trasporto, saranno conditi solo con olio mentre verranno aggiunti nel luogo di distribuzione i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici e l'eventuale brodo vegetale per i risotti.
- Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- La frutta, deve essere trasportata e/o conservata in contenitori lavabili e sanificabili muniti di coperchio.
- L'aggiudicatario secondo il all'art 5 punto 5.3.3. del D.M. 25/07/2011 dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci e dei pasti.

L'operatore economico dovrà avere un proprio piano dei trasporti indicante la tipologia dei mezzi, e minimo due mezzi per garantire la contestualità del servizio nei vari refettori,

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi propri dell'appaltatore idonei al trasporto dei pasti, ai sensi del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

L'appaltatore dovrà rispettare la normativa legata al sistema HACCP ed adottare ed applicare un proprio piano di autocontrollo per il trasporto dei pasti.

ARTICOLO 18 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento, oltre a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, alla normativa vigente in materia di alimenti e bevande e al protocollo covid 19 fino al termine dell'emergenza sanitaria. Si richiamano inoltre le seguenti disposizioni:

- La I.A. deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica e quanto previsto dai protocolli covid 19;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in appositi reparti distinti;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature;
- la protezione delle derrate da conservare, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio o con altra pellicola alimentare idonea al contatto con gli alimenti;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di guanti monouso e mascherine qualora le condizioni di salute lo richiedano.

ARTICOLO 19 MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE PASTI

Il personale addetto dovrà iniziare la distribuzione delle pietanze solo dopo che gli alunni avranno preso posto a sedere. La distribuzione del secondo piatto, del contorno e del pane dovrà avvenire solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare la prima portata.

La distribuzione delle diete speciali deve avvenire e terminare prima dello scodellamento generale.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:

- a) osservare tutte le norme previste per la limitazione dei contagi per covid 19 come ad esempio indossare guanti monouso, sanificare mani e utilizzo delle mascherine monouso anche durante la distribuzione;
- b) per ogni pasto/utente dovrà essere prevista acqua naturale in caraffe e/o bottiglie;
- c) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione;

d) le verdure crude andranno condite con olio extra-vergine, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio;

e) la frutta dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata presso il Centro Cottura, in fase di preparazione.

Per quanto attiene alle specifiche operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti, oltre a fare riferimento alla vigente normativa in materia, il personale addetto deve:

- Indossare l'apposito camice e il copricapo in modo tale da contenere tutta la capigliatura. - Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio.

- Apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovaglie, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e l'acqua. - Indossare i guanti monouso (le mascherine se necessario) durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti).

- Iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere.

- Rispettare le grammature delle pietanze da distribuire rispetto a quelle indicate nelle rispettive tabelle.

- Condire le verdure cotte e crude con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio. - Riporre il pane e la frutta negli appositi cestini e non direttamente sui tavoli.

- Effettuare la distribuzione con l'ausilio di carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione. - Effettuare la distribuzione delle pietanze con utensili adeguati.

ARTICOLO 20 RECUPERO DELLE ECCEDENZE

È richiesta all'I.A. la disponibilità a studiare in accordo e con l'approvazione del Comune, un progetto per il recupero a titolo gratuito delle eccedenze alimentari, nel rispetto della normativa vigente in materia.

ARTICOLO 21 RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del Centro Cottura, dei refettori (tavoli e sedie) sono a totale carico della I.A..

Le pulizie dei locali e delle attrezzature devono essere effettuate al termine delle operazioni di preparazione e/o di distribuzione dei pasti, in orari tali da non ostacolare il servizio refezione e/o da non arrecare incomodo o molestia all'utenza.

I detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

Si precisa che la I.A. dovrà garantire l'utilizzo di prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti specificamente previsti dai CAM relativi ai servizi di pulizia e fornitura di prodotti per l'igiene di cui al DM 51/2021 e del Decreto 24 maggio 2012 così come modificato dal Decreto 29 gennaio del 2021 nonché quelli previsti per i servizi di ristorazione di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020),.

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali devono essere eseguite dalla I.A. secondo quanto previsto dal citato Piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione rispettando tutta la normativa covid 19 e del DM 51/2021.

Di tutti i prodotti devono essere depositate, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche complete.

Durante le operazioni di pulizia il personale deve obbligatoriamente indossare i guanti.

In generale la I.A., nel Piano di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione, dovrà garantire e dimostrare di porre in essere tutti gli accorgimenti opportuni per evitare ogni genere di contaminazione tra le attività di preparazione e distribuzione dei pasti e le operazioni di riassetto, pulizia ordinaria e sanificazione; in particolare nell'ambito di quest'ultima attività, dovrà dimostrare di porre in essere tutti gli accorgimenti necessari per evitare accuratamente ogni contaminazione tra i locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti ed i locali adibiti a servizi igienici e ad altri locali pertinenti (magazzino, spogliatoi ecc...).

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la distribuzione.

I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. È assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave recanti una opportuna segnaletica con la descrizione dei materiali in esso contenuti o in un locale apposito.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti in “carta-tessuto”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici – sono richiesti prodotti che rispettano i criteri minimi Ambientali previsti nel DM n. 65/2020 relativo ai servizi di ristorazione.

ARTICOLO 22 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La I.A. dovrà effettuare, a propria cura e spese, gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti utilizzati per la cottura dei pasti.

ARTICOLO 23 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI (PIANO DI AUTOCONTROLLO)

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la I.A. deve prelevare un campione rappresentativo (non meno di gr.150) di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello;

ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso forniti dalla ditta con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

ARTICOLO 24 RACCOLTA E SMALTIMENTO DI RIFIUTI E OLI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata dalla ditta con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. La raccolta dovrà essere effettuata in modo differenziato per carta, vetro, lattine, plastica, rifiuti organici. La I.A. è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

ARTICOLO 25 INTERVENTI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La I.A. dovrà tempestivamente provvedere a far effettuare le riparazioni, guasti e rotture delle attrezzature del centro cottura tali da garantire la continuità del servizio.

ARTICOLO 26 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il Concorrente dovrà produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante, che contenga proposte di formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza ed indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Il

piano verrà valutato in sede di gara. Ai sensi del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare articolo 5 punto 5.3.8 la I.A. deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: -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; - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. La I.A. dovrà inoltre informare gli utenti circa il menù settimanale, articolato su cinque settimane e compilato sulla base di quanto previsto dal presente Capitolato (art. 21), con le modalità concordate con il Comune.

ARTICOLO 27 DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente Capitolato è a carico della I.A.. Questa si impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire al servizio, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare corsi di aggiornamento professionale destinati agli addetti e mirato in particolare alla salvaguardia delle norme igieniche sanitarie. I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio sono almeno i seguenti: - buone prassi igieniche di lavorazione; - HACCP (insieme delle procedure, mirate a garantire la salubrità degli alimenti); - D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.; - pulizia, sanificazione, disinfezione. Ai sensi del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare articolo 5 punto 5.3, inoltre, la I.A. deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema, siano affrontate le seguenti tematiche: - Alimentazione e salute - Alimentazione e ambiente - Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione - Stagionalità degli alimenti - Corretta gestione dei rifiuti - Uso dei detersivi a basso impatto ambientale - Energia, trasporti e mense. La I.A. si impegna a inviare al Comune l'attestazione degli avvenuti corsi di formazione con il nominativo dei partecipanti e la data del corso ed ogni successivo aggiornamento. La I.A. dovrà, inoltre informare il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. Il monte ore complessivo dedicato alla formazione oltre quella obbligatoria di legge, la tipologia e l'articolazione degli interventi verranno valutati in sede di gara. Il personale addetto al servizio dovrà presentarsi nel massimo ordine e munito di apposita divisa da lavoro, mascherina chirurgica per la protezione delle vie aeree, copricapo che contenga tutta la capigliatura e guanti monouso. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti (quali utilizzo di mascherine, gel o soluzioni disinfettanti per mani e tutto quello previsto per la prevenzione covid 19 fino al perdurare dello stato di emergenza). L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi.

ARTICOLO 28 ORGANICO GRUPPO DI LAVORO.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'I.A. è libera di organizzare il personale nel rispetto della propria autonomia aziendale, fermo restando che dovrà garantire che l'organico sia, per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato in sede di offerta.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di confezionamento, di distribuzione e di trasporto, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'I.A. dovrà fornire, a richiesta del Comune, tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro. In particolare, la I.A. è obbligata a disporre ed a utilizzare nel proprio organico, per tutta l'intera durata del servizio, di personale in numero sufficiente e dotato di idonea qualificazione professionale per svolgere le

seguenti funzioni: a) direttore responsabile, che costituirà il referente principale per il Comune, pertanto dovrà essere sempre reperibile; b) monitoraggio e controllo della regolarità dietetica; c) preparazione e cottura dei pasti e gestione del Centro Cottura; d) trasporto e distribuzione dei pasti. L'I.A. dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate. In particolare l'I.A. sarà tenuta a garantire: a) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro. Nell'esecuzione del servizio l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che venga successivamente stipulato. b) Sicurezza del personale addetto al servizio. L'I.A. avrà l'onere di predisporre il documento di valutazione dei rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, da consegnare al Comune prima della sottoscrizione del contratto, al fine dell'aggiornamento del DUVRI. Dovrà, altresì, garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti nonché impegnarsi a osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le norme antinfortunistiche di legge, esonerando il Comune da ogni responsabilità.

In qualità di datore di lavoro, l'I.A. è responsabile dell'applicazione del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., in materia di sicurezza del personale sui luoghi di lavoro. c) Controllo della salute degli addetti.

Il Comune si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla protezione dei dati personali, di richiedere all'I.A. di sottoporre i propri addetti ad analisi e/o a controlli sanitari periodici.

I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici saranno segnalati agli organi competenti che provvederanno al servizio di bonifica e deciderà sull'allontanamento. All'I.A. farà capo l'onere di provvedere alla sostituzione di detto personale. d) Rispetto della normativa. L'I.A. dovrà garantire ed attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso dell'esercizio per la tutela fisica e della salute dei lavoratori, sollevando il Comune da ogni responsabilità civile e penale, anche rispetto a terzi. L'I.A. dovrà tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. ed i suoi dipendenti. All'inizio del rapporto contrattuale l'I.A. dovrà comunicare al Comune i nominativi del personale con indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro; dovrà, inoltre, comunicare, qualsiasi modifica avvenuta nel corso di esecuzione dell'appalto. Nel caso di variazioni, sia in aumento che in diminuzione, del numero dei pasti nel corso dell'appalto, conseguentemente dovrà essere variato il monte ore dei lavoratori allo scopo di rispettare i parametri indicati in sede di gara. Nel caso di assenza del personale incaricato, (ferie, malattia, etc.) l'I.A. dovrà provvedere alla sostituzione, garantendo altre figure aventi gli stessi requisiti, rispettando i parametri indicati in sede di gara. In caso di assenze prolungate del personale incaricato, superiori a cinque giorni lavorativi, l'I.A. dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune, indicando i sostituti individuati. I rapporti tra il personale impiegato ed i destinatari del servizio devono essere improntati al reciproco rispetto, esprimersi nelle forme di un comportamento serio e corretto e svolgersi in un clima di serena e cordiale collaborazione. È fatto divieto assoluto al personale di accettare alcuna forma di compenso da parte degli utenti o loro familiari. L'I.A. è responsabile della riservatezza del proprio personale, che è tenuto a mantenere il segreto di ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti nonché al rispetto di quanto previsto dal vigente Codice in materia di protezione dei dati personali. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore la sostituzione di chi, a suo

esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal senso l'I.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione.

ARTICOLO 29 SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI DEL PERSONALE

I servizi igienici dei reparti cottura devono essere costantemente tenuti puliti. A carico dell'I.A., devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso, il tutto nel rispetto delle indicazioni previste nell'allegato 1 del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e delle direttive covid 19. Gli indumenti degli addetti devono essere forniti dalla I.A. e riposti negli appositi armadietti e spogliatoi. La fornitura di armadietti in misura sufficiente in rapporto al numero del personale impiegato è a carico dell'I.A.

ARTICOLO 30 DIRETTORE DEL SERVIZIO

Prima dell'avvio del servizio l'I.A. ha l'obbligo di affidare la direzione del servizio, in modo continuativo ed indicare per iscritto al Comune, il nominativo del Direttore del Servizio, che deve essere dipendente dell'I.A. e avere qualifica professionale idonea. Il Direttore del Servizio sarà il referente principale per il Comune e pertanto dovrà garantire un rapporto costante con l'ufficio competente del Comune per agevolare il controllo dell'andamento dello stesso ed essere sempre reperibile. A tale scopo l'I.A., oltre al nominativo, dovrà fornire al Comune specifica indicazione di reperibilità. Tutte le comunicazioni fatte al Direttore designato dalla I.A. si intendono validamente presentate alla stessa. In caso di assenza o impedimento della persona incaricata, la I.A. deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altra di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta.

ARTICOLO 31 POLITICA AZIENDALE IN MATERIA DI SICUREZZA DEL LAVORO E DUVRI

L'I.A. è obbligata ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali obblighi. L'I.A. deve provvedere, in caso di malattia, ferie ecc. anche giornaliera, all'immediata integrazione con personale avente la medesima professionalità ed esperienza. La I.A. è tenuta inoltre a redigere il Documento di Valutazione dei Rischi di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e laborato in relazione alle diverse prestazioni oggetto dell'appalto, nonché ad aggiornarlo periodicamente, adeguandolo alle sopravvenute disposizioni normative, alle mutate condizioni di svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto, ai rilievi mossi dal Comune o dagli organi o enti preposti ai controlli in materia. La I.A. è tenuta altresì a prendere atto e a rispettare il documento di valutazione dei rischi, allegato al presente capitolato, redatto dal Comune ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, nel quale sono individuate le eventuali interferenze nell'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato. Prima della stipula del contratto l'I.A. dovrà comunicare il nominativo del Datore di lavoro, del Responsabile della Sicurezza e del Medico Competente ed è altresì tenuto a trasmettere tempestivamente ogni aggiornamento. Alla I.A. è fatto obbligo di attuare tutte le misure di sicurezza contenute nel documento e, più in generale, tutte quelle necessarie per eliminare o ridurre al minimo ogni rischio gravante sugli operatori utilizzati. Ogni onere per la redazione e l'aggiornamento del documento e per l'attuazione delle misure di sicurezza è posto a carico dell'appaltatore e retribuito con l'importo contrattuale, salvo gli oneri derivanti dal DUVRI allegato al presente Capitolato e meglio dettagliati nel documento stesso.

ARTICOLO 32 CONTROLLI E ORGANI PREPOSTI

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento e senza preavviso, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente Capitolato, nel progetto presentato in sede di gara e nel Piano di Autocontrollo. Il Comune si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici

incaricati, alla effettuazione di controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori. Particolare attenzione verrà prestata alla gradibilità del servizio e in particolare del pasto, che costituisce un importantissimo momento educativo per gli alunni, principali utenti destinatari del Servizio. Il Servizio sarà pertanto controllato e valutato anche sulla base di pareri espressi dai membri della Commissione Mensa ovvero da lamentele fondate pervenute all'Ufficio Comunale incaricato dei servizi scolastici. La Ditta sarà tenuta a prestare massima attenzione alle eventuali segnalazioni ricevute dal Comune e ad attivarsi per trovare opportuna soluzione al problema lamentato. L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici della vigilanza e ai membri della Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al Centro Cottura, ai refettori, ai magazzini e agli altri locali pertinenti, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il Centro Cottura in originale e/o in fotocopia e dovranno essere esibite su richiesta del personale addetto ai controlli. I tecnici incaricati della vigilanza del Comune o i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio. Il personale dell'I.A. non deve interferire con le procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ARTICOLO 33 CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA

La I.A. dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli sulle modalità di svolgimento e sulla qualità del servizio di refezione; gli esiti potranno essere richiesti dal Comune.

ARTICOLO 34 CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, il Comune consente all'I.A. l'utilizzo dell'area di smistamento presso l'Asilo Nido "Maria dalle Donne- Piccole Orme", del refettorio, area di smistamento, dispensa per stoccaggio merci, gli spogliatoi per il personale sia presso la scuola primaria che dell'infanzia dell' I.C. Loiano-Monghidoro;

-. Consegna il centro refettorio e di smistamento, gli impianti, gli arredi e le attrezzature sono consegnati all'I.A. per tutta la durata dell'appalto, nello stato in cui si trovano, per la gestione delle attività connesse al servizio oggetto del contratto. Prima dell'inizio del servizio verrà steso un inventario da stilare in contraddittorio, firmato dal RUP di riferimento del Comune e dal Legale Rappresentante dell'I.A. o suo delegato.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere e sostituzioni di componenti di apparecchiature, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico dell'I.A. L'I.A. provvederà a munirsi di tutte le attrezzature ed utensili non presenti e necessari all'espletamento del servizio, come previsto nel presente Capitolato. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto aggiunto, ammodernato o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarrà di proprietà comunale al termine dell'appalto.

Verifica In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che l'I.A. sopprimerà alle eventuali mancanze e/o necessari ripristini entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro. Trascorso inutilmente tale termine il Comune avrà titolo di rivalersi sulla garanzia definitiva per un importo pari al costo del ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti. All'approssimarsi della scadenza del contratto, Comune e I.A. concordano tempi e modalità per la visita dei luoghi di esecuzione del Servizio da parte dei potenziali partecipanti alle nuove procedure di gara.

Riconsegna Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali e le attrezzature che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia. Alla riconsegna dei beni di proprietà comunale deve essere redatto, in contraddittorio tra le parti, specifico inventario, che

andrà sottoscritto dal RUP e dal Legale Rappresentante dell'I.A. o suo delegato. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A. con le modalità di cui al precedente punto.

ARTICOLO 35 CONTESTAZIONI

Il Comune farà pervenire all'I.A., per iscritto, eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'I.A. in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 15 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo. L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 15 giorni dalla data della contestazione; l'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Qualsiasi controversia può essere definita preliminarmente in via amministrativa, mediante transazione o accordo bonario, ai sensi della vigente normativa sui contratti pubblici, su proposta del Responsabile del servizio che dovrà tentare di risolverla nell'interesse delle parti contraenti. Nel caso non si raggiunga l'accordo, le controversie saranno deferite al giudice ordinario. Il foro competente per tali controversie è quello di Bologna. Se le parti, concordemente, lo dovessero ritenere opportuno, la soluzione delle controversie potrà essere deferita alla decisione di un collegio arbitrale composto da tre arbitri. Essi saranno nominati uno da ciascuna delle parti entro 30 giorni dalla richiesta di arbitrato; il terzo arbitro potrà essere nominato di comune accordo entro lo stesso termine o, in difetto, dal Presidente del Tribunale di Bologna. Il collegio arbitrale giudicherà come amichevole compositore con libertà di forme e di procedura. Gli arbitri decideranno, inoltre, a quale delle parti ed in quali proporzioni dovranno essere poste a carico le spese di giudizio. Le parti, durante il procedimento arbitrale, potranno servirsi del patrocinio di un legale di propria fiducia.

ARTICOLO 36 PENALITÀ

Qualora durante lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto nello stesso previsto, il Comune si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- a) Per la non effettuazione del servizio, anche in un solo plesso € 5.000,00
- b) Per ritardo superiore a 20 minuti nell'erogazione del servizio di distribuzione, anche in un solo plesso € 500,00
- c) Per mancata rispondenza del cibo alla qualità e al tipologia previsti nel capitolato o nel menù senza previa comunicazione e autorizzazione del Comune € 1.000,00
- d) Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dietetiche € 100,00 ad € 300,00
- e) Per modifiche non autorizzate dal Comune apportate al menù giornaliero € 250,00
- f) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti serviti € 1.000,00
- g) Per ogni caso di somministrazione errata di dieta speciale € 2.000,00
- h) Per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate e delle pietanze, la temperatura e il riciclo € 1.000,00
- i) Per mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti trasportati € 1.000,00
- l) Per mancata ottemperanza di quanto previsto in ordine alla gestione delle attrezzature € 500,00

m) Per mancato rispetto quantitativo/qualitativo dell'organico € 500,00

n) Altri inadempimenti diversi da quelli indicati alle lettere precedenti, eventualmente riscontrati dal Comune e/o segnalati dagli organi preposti ai controlli € 1.000,00.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto dal Comune alla I.A. che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della contestazione. Valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto in cui i comportamenti hanno avuto luogo, le controdeduzioni eventualmente presentate dalla I.A., le misure da questi intraprese per rimuovere la causa dell'inadempimento e l'eventuale avvenuta applicazione di penali nel corso del rapporto contrattuale, il Comune applica la penale rapportandone l'importo alla gravità dell'inadempimento. La penale è applicata mediante compensazione con i compensi relativi a prestazioni non ancora liquidate o, laddove ciò non sia possibile, escutendo totalmente o parzialmente la garanzia definitiva. In tutti i casi in cui la I.A. non rimuova tempestivamente la causa dell'inadempimento, fatto salvo quanto disposto dal successivo art. 51, il Comune dispone che l'esecuzione delle prestazioni cui l'inadempimento è riferito siano svolte da terzi, addebitando alla I.A. i relativi costi sostenuti.

ARTICOLO 37 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono causa di risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie: - Cessione, anche solo di fatto, del contratto; la cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui l'I.A. sia soggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica; - Interruzione non motivata del servizio; - Ritardo nell'inizio della gestione del servizio; - Mancata rimozione delle cause che hanno causato gli inadempimenti indicati all'articolo 49, del presente capitolato; - Applicazione di n. 3 penali per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 49 del presente Capitolato; - Impiego di personale non dipendente dall'I.A.; - Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; - Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura e nella produzione di pasti; - Utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dal presente Capitolato relativamente alle caratteristiche merceologiche e alle condizioni igieniche; - Un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare; - Mancata consegna all'A.C. delle polizze assicurative richieste; - Mancata ottemperanza all'obbligo di redigere, aggiornare e adeguare il documento di valutazione del rischio di cui all'articolo 45 del presente Capitolato e/o mancata adozione delle misure di sicurezza previste nel documento e/o ritenute necessarie da parte del Comune e/o dagli Enti o organi preposti ai controlli in materia; - Mancato integrale reintegro, sino alla concorrenza dell'importo originariamente prestato, della garanzia definitiva entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla sua escussione totale o parziale.

In caso di risoluzione del contratto, la I.A. incorre nella perdita della garanzia, che viene escussa dal Comune, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno subito. Il contratto di appaltato si risolve, inoltre, per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge.

In tal caso all'I.A. è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dal Comune alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile o investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione del contratto.

ARTICOLO 38 RECESSO

Per gravi e giustificati motivi e per sopravvenute esigenze di interesse pubblico, il Comune può recedere dal contratto con preavviso scritto all'I.A. di almeno 90 (novanta) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui lo si vuol far valere. In caso di recesso, la I.A. ha diritto al pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. Allo stesso non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile. All'I.A. non è data la facoltà di recedere dal contratto.

ARTICOLO 39 ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'I.A. si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipulazione del contratto stesso. A tale scopo sarà redatto processo verbale della consegna del servizio sotto riserva di legge e la I.A. dovrà, prima dell'inizio del Servizio: 1) consegnare copia della ricevuta dell'avvenuta trasmissione della SCIA; 2) comunicare il nominativo ed i recapiti del Direttore del servizio; 3) trasmettere copia delle polizze richieste nel presente Capitolato; 4) costituire garanzia definitiva con le modalità previste nel presente Capitolato e dalla vigente normativa in materia di appalti pubblici; 5) trasmettere copia del menù con le caratteristiche di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 40 ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'I.A. ometta di adempiere ad una o più prestazioni essenziali alla integrale e regolare esecuzione del contratto, il Comune, previa diffida scritta, o in caso di somma urgenza a prescindere da tale diffida, potrà disporre di far eseguire in tutto o in parte il contratto anche da altro operatore economico a spese e danno dell'I.A.. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'I.A. per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ARTICOLO 41 CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che dovessero sorgere tra il Comune e la I.A. e che non venissero risolte nell'ambito di applicazione del presente Capitolato, saranno di del Foro di Bologna, fatto salvo l'esperimento di tentativo di mediazione presso un organismo autorizzato scelto di comune accordo tra le parti.

ARTICOLO 42 INFORMATIVA IN MATERIA DI PRIVACY

I dati raccolti per la gestione del servizio verranno utilizzati nel pieno rispetto del "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (Regolamento (UE) 2016/679). Il trattamento dei dati personali è improntato sulla liceità e correttezza. Il predetto trattamento svolge le finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui trattasi, di consentire la stipulazione del contratto e l'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. Ai sensi dell'art. 13 Reg. UE 2016/679 e successive modificazioni i dati personali dell'affidatario del servizio e/o dei suoi dipendenti, dallo stesso forniti in vista della formalizzazione del contratto o conosciuti successivamente nella fase di adempimento contrattuale, potranno essere trattati esclusivamente per finalità di gestione del rapporto contrattuale ed adempimenti di legge. Il rifiuto dell'affidatario del servizio al trattamento comporterà l'impossibilità di dare esecuzione al presente contratto. Il trattamento dei dati personali, che avviene sia su supporto cartaceo sia informatizzato, sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza. Il titolare del trattamento è il Comune di Loiano. Il Responsabile del trattamento dati per il presente procedimento è Lepida spa. Si fa presente, altresì, quanto di seguito relativamente all'affidatario del servizio con cui sarà stipulato il contratto: il Comune, in qualità di titolare

del trattamento dei dati si avvale delle prestazioni dell'affidatario del servizio sulla base di specifico rapporto contrattuale e pertanto, a tale titolo, lo stesso svolge il ruolo di "Responsabile del trattamento" e risulta soggetto dal 25 maggio 2018, a tutti gli obblighi, oneri, doveri e prerogative, previsti dal "Regolamento generale sulla protezione dei dati". All'aggiudicatario si chiederà quindi la trasmissione di tutte le informazioni necessarie per la corretta gestione dei rapporti in base alla citata normativa. Il conferimento dei dati è obbligatorio e non necessita di consenso. I dati saranno trattati per l'esecuzione dei compiti e delle prerogative previste dalla citata normativa e potranno essere comunicati e trasmessi alle autorità di controllo. Si prevede la pubblicazione dei dati essenziali ai fini della trasparenza e per garantire la corretta informazione agli interessati.

ARTICOLO 43 DISPOSIZIONI FINALI E RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare d'appalto e contratti pubblici, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli ambienti di lavoro e degli impianti, vigenti in materia, in **quanto applicabili**.

ARTICOLO 44 Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 50 D.Lgs. 50/2016, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, l'impresa affidataria deve assumere prioritariamente il personale già addetto ai servizi oggetto della appalto (precedentemente affidati in appalto) alla data di pubblicazione del bando di gara, secondo le procedure previste allo specifico articolo del CCNL applicato e a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta subentrante