

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MANTOVA E PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE
DEGLI ASILI NIDO C.CHAPLIN - E.SONCINI - P.PAN
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020)
- PERIODO 30/08/2021-25/08/2023 –
CIG. 87034401E6**

Indice:

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 - Durata
- Art. 3 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione
- Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi
- Art. 5 - Prezzi, fatturazione, pagamenti, tracciabilità
- Art. 6 - Canone d’uso delle strutture in concessione
- Art. 7 - Consegna locali, arredi e attrezzature
- Art. 8 - Personale
- Art. 9 - Responsabili del contratto
- Art. 10 - Controlli, tutela dell’utenza e oneri informativi
- Art. 11 - Contestazioni, inadempienze, penalità
- Art. 12 - Responsabilità della ditta affidataria
- Art. 13 - Cauzione definitiva
- Art. 14 - Obbligazioni del Comune
- Art. 15 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 16 - Esecuzione in danno
- Art. 17 - Modifica della concessione durante il periodo di efficacia
- Art. 18 - Subappalto
- Art. 19 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto
- Art. 20 – Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della concedente
- Art. 21 - Risoluzione per inadempimento del concessionario
- Art. 22 – Recesso
- Art. 23 – Fallimento, morte del titolare
- Art. 24 - Norme di rinvio
- Art. 25 - Foro competente
- Art. 26 - Spese contrattuali
- Art. 27 - Normativa antimafia
- Art. 28 -Trattamento dei dati personali

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

- Art. 29 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna
- Art. 30 -Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina (“in asporto”)
- Art. 31 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell’utenza

TITOLO III - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

- Art. 32 - Organizzazione e gestione del servizio in appalto (asilo nido)

TITOLO IV - NORME GENERALI, COMUNI A ENTRAMBI I SERVIZI

- Art. 33 - Caratteristiche dei prodotti richiesti
- Art. 34 - Tabelle dietetiche
- Art. 35 - Tabelle merceologiche
- Art. 36 - Variazioni del menù

- Art. 37 - Utilizzo prodotti a lotta integrata e biologici
- Art. 38 - Utilizzo di prodotti "km 0" e "tipici"
- Art. 39 - Utilizzo prodotti provenienti dal "commercio equo-solidale"
- Art. 40 - Acqua
- Art. 41 - Diete speciali
- Art. 42 - Applicazione del sistema HACCP
- Art. 43 - Analisi per controllo igienico-sanitario
- Art. 44 - Raccolta differenziata
- Art. 45 - Licenze e autorizzazioni
- Art. 46 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi
- Art. 47 – Allegati

Premessa

Il Comune di Mantova garantisce l'organizzazione del servizio di refezione scolastica nelle scuole di competenza, a cui è tenuto per legge, tramite concessione di pubblico servizio.

Poichè il 27 agosto 2021 verrà a scadenza l'attuale appalto refezione dei nidi Chaplin e Soncini e il 30 agosto 2021 la concessione di mensa scolastica e refezione nido P.Pan, l'Amministrazione comunale si trova nella necessità di avviare la procedura di selezione del prossimo concessionario.

Stante l'incertezza dovuta al perdurare dell'emergenza sanitaria per Covid-19 da cui è dipesa l'impossibilità di programmare il predetto servizio a più lungo termine, si è reputato opportuno attivare una procedura di affidamento con orizzonte temporale di soli due anni scolastici: dal 30.08.2021 al 25.08.2023, riservandosi di effettuare un affidamento di più lunga durata, una volta verificato come le scuole assesteranno il loro funzionamento, da cui dipende anche l'entità del servizio mensa, una volta terminato il periodo pandemico.

Si precisa, fin d'ora che, qualora il funzionamento delle mense scolastiche venisse alterato dal perdurare dell'emergenza sanitaria per Covid-19 con conseguente mancato raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della concessione, sia per le maggiori spese determinate dal COVID-19 sia per il diminuito numero dei pasti erogati, si è previsto il riconoscimento di costi aggiuntivi per ristabilire l'equilibrio finanziario della stessa.

TITOLO I

Art. 1 – Oggetto

1.1. Il contratto ha per oggetto **la concessione** del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia comunali, nelle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Mantova, nei centri ricreativi estivi (CRED) comunali per l'infanzia, eventualmente attivati (come precisato al successivo art. 3 punto 3.3.), nonché l'affidamento **in appalto** del servizio di ristorazione negli asili nido comunali C. Chaplin – E. Soncini – P. Pan.

1.2. Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti dei destinatari. L'Ente concessionario svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la gestione completa della mensa di n. 17 scuole dotate di cucina distinte in: n. 3 primarie, n. 8 infanzia statali, n. 6 scuole dell'infanzia comunali;
- b) la preparazione, presso un vicino centro cottura, di pasti da asporto per le scuole primarie e le scuola secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione;
- c) la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

1.3. L'oggetto dell'appalto riguarda invece il servizio di ristorazione degli asili nido Comunali C. Chaplin, E. Soncini e P.Pan dotati di cucine.

1.4. 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 nelle aule o negli spazi individuati (il cui numero sarà stabilito da ciascun plesso/scuola) al fine di garantire la suddivisione degli alunni nelle c.d. "bolle", con modalità di servizio/distribuzione effettuato in base alle indicazioni suggerite dall'ATS 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 Mantova e gli Istituti Scolastici, sulla base delle necessità e delle normative vigenti.

Art. 2 - Durata

2.1 La durata del presente contratto è riferita al periodo dal 30.08.2021 al 25.08.2023.

2.2. Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta.

L'esecuzione del contratto avverrà sulla base di apposito verbale di avvio redatto dal direttore di esecuzione.

Art. 3 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione

3.1. Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole qui di seguito elencate con relativi indirizzi e l'indicazione della presenza o meno di cucina interna:

Scuole dell'Infanzia Comunali:

Vittorino da Feltre	C.so Garibaldi n. 61	cucina
Ferrari	Via Conciliazione n. 65	cucina
Strozzi-Valenti	Via Monteverdi n. 3	cucina
Montessori	P.le Michelangelo n. 18	cucina
Visentini	Via P.S. Verdi n. 9/a – loc. Frassine	cucina
Calvi	Str. Fornigosa – loc. Formigosa	cucina

Scuole dell'Infanzia Statali:

Pacchioni	P.zza Tolazzi – loc. Cittadella	cucina
Berni	Via Sarajevo – loc. Lunetta	cucina
Rodari	Via Platina n. 1 – loc. Te Brunetti	cucina

Frank	Via Volta n. 10/a – Valletta Valsecchi	cucina
Collodi	Via Indipendenza n. 22/a – loc. Pompilio	cucina
Campogalliani	V.le Parilla n.3	cucina
Ricordo ai Caduti	V.Cremona n.56 – loc. Borgo Angeli	cucina
Sawyer	Via Miglioretti – loc. Borgochiesanuova	cucina

Scuole Primarie:

Pomponazzo	Via Porto n. 4	cucina
Martiri di Belfiore	Viale Gobio n. 8 – Valletta Paiolo	cucina
Nievo	Via Tasso n. 2	cucina
Don Leoni	Via Miglioretti n.4- loc.Borgochiesanuova	cucina condivisa con T.Sawyer
De Amicis	Via Indipendenza n. 49 – loc. Pompilio	asporto
Don Mazzolari	Via Grossi 5	asporto
Ardigò	Via Gandolfo 17	asporto
Allende	Via Valle d’Aosta n. 12 – loc. Lunetta	asporto
Don Minzoni	Via Cremona n.60 – loc. Angeli	asporto
Tazzoli	Via S.G.Bono – loc. Cittadella	asporto

Scuole Secondarie di primo grado:

Sacchi	Via Gandolfo n. 17	asporto
Alberti	Piazza Seminario	asporto

3.2. Il servizio in appalto si svolgerà presso:

Asili nido:

Charlie Chaplin	Via Conciliazione 126/D	cucina
Ernesto Soncini	Via Soncini 1 loc Borgochiestanuova	cucina
Peter Pan	Via Sarajevo 8 – loc. Lunetta	cucina condivisa con Berni

3.3. Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell’anno scolastico, si precisa che:

- l’anno scolastico delle scuole dell’infanzia comunali ha normalmente inizio entro i primi 10 giorni di settembre ed ha termine a fine giugno.
- previa richiesta dell’amministrazione, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a gestire il servizio di refezione anche nei centri ricreativi estivi comunali per l’infanzia che si aprono normalmente in più scuole materne nei mesi di luglio e agosto, secondo un calendario da definirsi annualmente;
- nelle scuole statali (infanzia, primarie e secondarie di primo grado) l’inizio del servizio di refezione viene fissato a discrezione delle rispettive Dirigenze Scolastiche, normalmente alcuni giorni dopo l’inizio dell’anno scolastico che prende avvio secondo il calendario scolastico fissato annualmente dalla Regione Lombardia;
- negli asili nido l’inizio del servizio coincide con la data di apertura della struttura all’utenza, che può cadere anche negli ultimi giorni di agosto;

(NB: il calendario scolastico adottato dalle scuole comunali è sempre reperibile sul sito www.comune.mantova.gov.it)

Art. 4 - Valore del contratto e quantificazione dei consumi

4.1. L'importo contrattuale vincolante per le parti è pari alla risultante dall'applicazione del ribasso offerto in sede di gara dal concorrente aggiudicatario sull'importo fissato a base di gara.

L'importo complessivo stimato della concessione/appalto per l'intera durata contrattuale e posto a base di gara è pari a € 3.346.027,84 oltre Iva di cui:

- € 3.049.029,84 oltre Iva, relativi alla concessione della mensa scolastica;
- € 295.098,00 oltre Iva, relativi all'appalto per la refezione degli asili nido;
- € 1.900,00 oltre Iva, relativi agli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

4.2 Il numero medio di pasti presunti, complessivamente riferiti alla concessione del servizio, è di circa 301.174 all'anno, compresi quelli forniti durante i Centri Estivi Comunali, di cui circa 63.736 sono "in asporto", mentre i restanti sono preparati presso le cucine interne. Il servizio di ristorazione presso gli asilo nido C. Chaplin, E. Soncini e Peter Pan prevede annualmente la preparazione di circa 30.000 pasti.

(Per ulteriori dati relativi ai pasti si rimanda alla tabella "CONSUMI EFFETTIVI ANNO 2019" - Allegato 1 del presente capitolato, che deve essere considerato solo un dato indicativo sul quale, rapportato a più annualità, si è definita una media).

4.3. Riduzioni o aumenti delle somministrazioni mediamente previste sono fin d'ora consentiti e accettati in caso di eventi indipendenti dall'Amministrazione Comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ATS, disposizioni per il contrasto dell'emergenza sanitaria da Covid-19, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

L'Amministrazione, in corso di rapporto e alle medesime condizioni contrattuali, si riserva la facoltà di variare luoghi, pur nell'ambito del territorio comunale e orari di svolgimento del servizio. Qualora per ragioni tecnico organizzative, una o più cucine interne alle scuole diventassero inutilizzabili, temporaneamente o definitivamente, le relative scuole verranno fornite dal concessionario con pasti in asporto, applicando le relative condizioni.

4.4. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, per le ragioni di cui al precedente punto 4.3., l'Ente non assume alcun impegno, al di là di quanto previsto al punto 4.5, 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.

4.5. 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'ATS competente in merito, si riconoscerà quali "costi Covid" (mascherine, gel, guanti, vassoi e quanto direttamente collegato al contrasto dell'emergenza Covid) quanto segue:

- per la concessione di mensa scolastica e l'appalto di refezione nido P.Pan (cucina condivisa con la Scuola dell'Infanzia Statale Berni): € 0,10 a pasto erogato oltre l'iva (prezzo forfettario e non soggetto al ribasso);
- per l'appalto di refezione nidi "Chaplin" e "Soncini": € 10,00/giorno oltre l'iva per ciascuno dei Nidi "Chaplin" e "Soncini" (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.

Il valore complessivo (concessione mensa scolastica + appalto refezione nidi), ai fini di cui all'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016 , inclusa la facoltà dell'aumento delle prestazioni nell'ambito del quinto d'obbligo, di cui al successivo art. 17 è quindi stimato in € 3.405.047,44, iva esclusa, inclusi gli oneri della sicurezza pari ad Euro 1.900,00 iva esclusa ex DUVRI.

Art. 5 - Prezzi - fatturazione - pagamenti- tracciabilità

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, compresa la fornitura di merende, colazioni (per le sole scuole dell'Infanzia), cestini per gite, ove previsti, esclusa la sola Iva di legge.

Per il servizio in concessione

L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà, direttamente al concessionario il pagamento della tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE di appartenenza, di norma anticipatamente, come indicato al successivo art. 31. Fasce di reddito ISEE, relative tariffe, altre agevolazioni o esoneri totali sono fissati dall'Ente.

L'Amministrazione pone la condizione della regolarità dei pagamenti dei servizi usufruiti presso il concessionario quale condizione per l'ottenimento della riduzione stessa, nonché per l'iscrizione ad ulteriori servizi, intendendosi come tali gli asili nido comunali, i centri estivi comunali, il servizio scuolabus, i doposcuola comunali.

Sono a carico del Comune

- il n° pasti relativi a insegnanti e adulti comunque aventi diritto alla gratuità,
- le quote pasto relativamente agli alunni per i quali sono riconosciute rette agevolate in base alle fasce ISEE di appartenenza. I nominativi degli aventi diritto ad esonero totale o parziale sono stabiliti e comunicati dal Settore Servizi Educativi.

Per il servizio in appalto: sono a carico del Comune i pasti effettivamente erogati presso gli asili nido C. Chaplin, E. Soncini e Peter Pan.

La ditta affidataria emetterà fatture mensili intestate al Comune di Mantova, Settore Servizi Educativi - Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in concessione per ogni singola scuola e per tipologia di utente e dovranno essere corredate da prospetti di dettaglio.

Le prestazioni in appalto dovranno avere una fatturazione separata con dettaglio per tipologia di utente.

L'emissione delle fatture potrà avvenire solamente previa attestazione da parte del Direttore di esecuzione di avvenuta regolare esecuzione dei servizi, a seguito del buon esito delle verifiche di conformità dei servizi.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) di DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione da parte della Stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il pagamento avverrà, ai sensi dell'art. 4, commi 1 e 2, del D.Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, e cioè entro trenta giorni dal ricevimento della fattura, salvo diverso termine stabilito in sede di contratto.

Il pagamento verrà effettuato, ai sensi del disposto dell'art. 3 della L. 136/2010 esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale su c/c dedicato anche in via non esclusiva acceso presso banche o presso la società Poste Italiane Spa (comma 1).

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare al Comune di Mantova gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati unitamente alle generalità, codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi (comma 7).

E' a carico della ditta aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 (comma 8).

Qualora l'affidatario non assolva agli obblighi previsti dal citato art. 3 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio in concessione e in appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

In attuazione dell'art. 17-bis del decreto legislativo del 9 luglio 1997 n. 241, come inserito dall'art. 4 del decreto legge 26 ottobre 2019, n. 124, si informa che le deleghe di pagamento e l'elenco nominativo dei lavoratori di cui al comma 2 dello stesso art. 17 bis dovranno essere trasmessi , entro il quinto giorno lavorativo successivo alla scadenza del versamento tramite F24, all'indirizzo di posta elettronica servizi.educativi@pec.comune.mantova.it .Il Comune di Mantova rispetterà in maniera automatica quanto indicato dall'art. 17-bis del decreto legislativo n. 241/1997, applicando esattamente quanto disposto dalla norma citata. Si sottolinea la possibilità recata dal comma 5 dell'art. 17-bis del D. Lgs. 241/1997: di trasmettere in luogo delle deleghe di pagamento e dell'elenco nominativo dei lavoratori, entro la data di scadenza delle fatture allo stesso indirizzo Pec sopra indicato, la certificazione di cui al medesimo comma 5.

Art. 6 - Canone d'uso delle strutture in concessione

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Mantova un canone per l'utilizzo dei locali concessi nell'ambito di ciascuna scuola e delle relative attrezzature, pari all'importo offerto in sede di gara, oltre IVA, dovuto per ogni anno scolastico di concessione, a decorrere dall'inizio del presente contratto. E' previsto l'importo minimo di canone annuo di € 14.000,00 oltre l'iva, migliorabile in sede di offerta. Tale somma dovrà essere versata in un'unica soluzione entro il mese di novembre di ciascun anno scolastico.

Qualora eventi straordinari, imprevisi ed imprevedibili, non imputabili al concessionario, comportassero la sospensione del servizio, l'Ente Appaltante potrà riconoscere la riduzione del predetto canone di concessione del servizio mensa calcolato in misura proporzionale al periodo di sospensione.

Art. 7 - Consegna locali, arredi e attrezzature

I locali adibiti al servizio ristorazione scolastica, le cucine, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, sono consegnati all'affidatario per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.

Sono ammesse, previo accordo con l'Amministrazione e con le Dirigenze Scolastiche e l'ATS, servizi di ristorazione a favore dei minori della scuola, non strettamente legate all'attività scolastica istituzionale con costi interamente a carico dell'organizzatore.

Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e dei mobili, e la relativa consegna. Alla scadenza l'affidatario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi

arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 8 - Personale

L'impresa aggiudicataria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'affidatario ogni anno è tenuto, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco, salvo sia di breve durata.

E' tenuto inoltre a sostituire il personale che il funzionario comunale preposto alla vigilanza e al coordinamento segnali motivi gravi per i quali non risulti essere adatto al compito o alla sede, anche per cause indipendenti da infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento di motivata richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze.

Art. 9 - Responsabili del contratto

La ditta dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata della contratto, la presenza dei responsabili dell'intero processo e dei sotto-processi (igienico-nutrizionale e di sviluppo sostenibile) attraverso specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori, con l'esplicitazione di come sono inserite nell'organizzazione aziendale.

Si indicano quali figure minime:

- un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune anche per conto delle eventuali ditte subappaltatrici, in possesso di adeguato titolo di studio (almeno scuola secondaria di secondo grado) ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;
- un responsabile/referente per la filiera della sostenibilità ambientale del servizio
- un responsabile per il sistema informatico;
- un responsabile della sicurezza ex art. 28, D.Lgs. 81/2008.

Tali figure dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara. Si

faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con l'utenza e con le insegnanti al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana;

Art. 10 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi

L'Amministrazione si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite personale del Settore Servizi Educativi, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai locali di produzione (incluso il centro di produzione esterno) e di stoccaggio, ai locali mensa presso le scuole. Allo stesso modo l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro mobile utilizzato ai fini del presente contratto.

L'affidatario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) Servizi competenti dell'ATS Val Padana sede di Mantova;
- b) Commissioni Mensa (genitori, insegnanti, cuoche, personale Settore Servizi Educativi);
- c) Esperti esterni incaricata dall'Amministrazione Comunale (Ditta affidataria del servizio di controllo qualità e applicazione HACCP).

I controlli saranno eseguiti principalmente:

1. sulle derrate (filiera di approvvigionamento e conservazione) e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
2. nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
3. sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
4. tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e nel centro cottura utilizzato dalla ditta aggiudicataria sul territorio comunale e pure presso le ditte fornitrici di materie prime della stessa ditta aggiudicataria, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'efficace applicazione delle clausole del contratto;
5. tramite l'analisi delle indagini di customer satisfaction.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti e attrezzature utilizzati), ma anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori (per esempio sul comportamento degli operatori), l'ufficio competente, con lettera raccomandata, procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l'appaltatore a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso.

Tali verifiche saranno effettuate anche al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio secondo quanto disposto dal Decreto Mit 7 marzo 2018 n. 49.

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, il gestore si farà parte attiva in tal senso e si obbliga quanto meno a:

- ad esporre all'ingresso di ciascuna scuola e refettorio il menù del giorno e quello settimanale e a renderlo conoscibile dalle famiglie anche ai fini di perseguire il corretto equilibrio nutrizionale giornaliero;
- a consentire l'assaggio dei pasti da parte di un rappresentante dei genitori della scuola, senza formalità particolari;

- a presenziare, nelle persone dei responsabili e del personale di cucina, alle riunioni delle Commissioni Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo.

Art. 11 - Contestazioni, inadempienze, penalità

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penali variabili da 500 a 2.500 euro, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza. In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dirigenziale dell'inadempienza, notificata tramite P.E.C. o con raccomandata A/R, alla quale il gestore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della contestazione. Per l'applicazione delle penali ci si rivarrà in primis su eventuali crediti dell'impresa e poi sulla cauzione definitiva.

Sin d'ora vengono considerati gravi inadempienze:

- inadempienze rilevate in riferimento ad aspetti igienico-sanitari nelle cucine gestite, nei centri cottura e nei magazzini di stoccaggio esterni (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazioni ATS o NAS.
- la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti, ai sensi di legge;
- quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge;
- quando risultino gravi irregolarità nella gestione amministrativo-contabile degli incassi.
- quando risultino gravi irregolarità nella gestione degli obblighi contrattuali con i lavoratori impegnati nel servizio
- la non regolare copertura assicurativa, come richiesto al successivo art. 12.

A fronte di tali eventi il Comune diffiderà l'affidatario per iscritto mediante lettera notificata, o a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti caratteri di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione sarà immediata. Laddove la Ditta non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso, come previsto nel successivo art. 12. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggior spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra ditta.

Art. 12 - Responsabilità della ditta affidataria

La ditta si obbliga, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti, ausiliari ed incaricati nell'espletamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno diretto ed indiretto che possa derivare al Comune di Mantova ed a terzi nell'adempimento del contratto.

Allo scopo dovrà essere stipulata, per tutta la durata, un'apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro, con unico massimale di almeno Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro; copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro i 15 giorni precedenti l'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso. Indi, per ogni annualità (intesa come a.s.) dovrà essere producibile, su richiesta, la quietanza del pagamento annuale.

La ditta inoltre assume tutte le responsabilità per danni, arrecati al Comune di Mantova o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine e le conseguenze della contaminazione microbiologica di oggetti e persone, riconducibili direttamente o indirettamente alla Ditta affidataria e alle attrezzature utilizzate (camion, veicoli di ogni genere, etc.).

Allo scopo dovrà essere stipulata, con decorrenza dalla data di inizio del contratto e per tutto il periodo della sua durata, un'apposita assicurazione contro tali rischi, anche prodotti per qualunque responsabilità inerente i pasti forniti, con massimale di almeno Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro e per anno con il limite di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per danni causati alle persone. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro una settimana dall'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, la ditta appaltatrice potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi contemplati nel presente documento e che il comune di Mantova rientra nella qualifica di Assicurato.

In corso di rapporto deve essere tempestivamente comunicata ogni variazione intervenuta nei contratti assicurativi menzionati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante del Comune di Mantova, eventualmente con l'assistenza di un tecnico consulente, alla presenza di un rappresentante della ditta aggiudicataria, in modo tale da consentire all'Impresa di intervenire nella stima. Qualora la Ditta aggiudicataria non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il Comune di Mantova provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta aggiudicataria.

Qualora la Ditta aggiudicataria o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Comune di Mantova ha facoltà di attingere al deposito cauzionale.

Art. 13 - Cauzione definitiva

L'esecutore del contratto si obbliga a costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Per effetto dello stesso art. 103, comma 1, che rinvia al precedente art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, l'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% per gli operatori ai quali venga rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Tale requisito deve risultare documentato, nei modi prescritti dalla normativa vigente, in sede di presentazione dell'offerta (requisito di partecipazione).

In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui

all'art. 1944 del c.c.

- c) che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c.

La cauzione definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria; il Committente ha il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'affidatario per l'eventuale applicazione di penali, come previsto al precedente art. 13.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

Art.14 - Obbligazioni del Comune

Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature delle scuole già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- la copertura assicurativa degli immobili da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- le utenze quali: riscaldamento, acqua, energia elettrica, gas per cucina;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti, salvo quanto indicato tra le obbligazioni dell'Affidatario (art. 46) o offerto nel progetto di gestione. In caso di dubbio il criterio sarà connesso alla funzione: tutto ciò che è strumentale alla gestione del servizio mensa è di competenza dell'affidatario, sia esso di straordinaria o ordinaria manutenzione, tutto quanto riguarda lo stabile in quanto tale, compete al Comune;
- la fornitura, per il solo servizio in concessione, dei dati relativi agli alunni iscritti alle scuole dell'infanzia comunali per rendere possibile la rilevazione delle presenze e la fatturazione dei pasti consumati. L'Affidatario reperirà i dati degli iscritti delle scuole statali tramite accordo diretto con le dirigenze scolastiche. La funzione dell'inserimento dei dati per la fatturazione sarà descritta più nel dettaglio negli articoli dedicati al software delle rette;
- la fornitura dei dati relativi alle diete speciali per motivi di salute o religiosi, con riferimento alle sole scuole dell'infanzia comunali e degli asili nido C. Chaplin, E. Soncini e Peter Pan, nei limiti delle informazioni conosciute (tale onere compete all'amministrazione statale per i pasti erogati in strutture statali).

Art. 15 - Clausola risolutiva espressa

Fermi i casi citati nel precedente art.11, dopo tre inadempienze anche non consecutive da parte della ditta aggiudicataria, notificate per iscritto a mezzo P.E.C. o raccomandata A/R, ovvero l'inosservanza anche di singole parti del contratto e dei relativi allegati, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, previa formale contestazione scritta e notificata a mezzo P.E.C. o raccomandata A/R, trattenendo in via definitiva, a titolo di penale, l'intero deposito cauzionale, senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice o altra formalità.

Art. 16 - Esecuzione in danno

Considerata la particolare natura della prestazioni, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'Affidatario, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

Art.17 - Modifica della concessione durante il periodo di efficacia

La Concedente si riserva la facoltà, nei limiti di quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, di chiedere al Concessionario prestazioni supplementari che si rendano necessarie e non siano incluse nella concessione iniziale, ove un cambiamento del Concessionario produca

entrambi gli effetti di cui all'art. 175, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016.

La Concedente si riserva la facoltà di apportare modifiche alla presente concessione ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 175, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016.

Nei casi di cui ai precedenti due commi del presente articolo, la Concedente eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 175, comma 3, D. Lgs. n. 50/2016 e provvederà a comunicare ad ANAC le modifiche intervenute, ove previsto ai sensi di legge.

Sono consentite modifiche soggettive del Concessionario nei limiti di quanto previsto dall'art. 175, comma 1, lett. d), D. Lgs. n. 50/2016, previa verifica della Concedente sui criteri di selezione qualitativa dell'operatore economico.

La Concedente si riserva la facoltà, di apportare modifiche non sostanziali alla concessione, secondo quanto previsto all'art. 175, comma 1, lett. e) D.lgs. n. 50/2016

Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dal Concessionario se non è stata approvata dalla Concedente nel rispetto e nei limiti di quanto previsto dall'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 e qualora effettuate, non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, a carico del Concessionario, la rimessa in pristino della situazione preesistente. Delle modifiche approvate dalla Concedente dovrà darsi conto in apposito verbale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'articolo 175 e, in quanto compatibili, all'articolo 106 del D.lgs. 50/2016.

Relativamente ai servizi in appalto, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in corso di esecuzione del contratto, di richiedere un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale relativo, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Lgs. 50/2016 e smi.

Art.18 - Subappalto

Fermo restando il subappalto ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e smi nell'ambito dei servizi affidati in appalto, per quanto riguarda i servizi in concessione, il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. 50/2016 e smi.

Ai sensi dell'art. 174, comma 4, del d.lgs. n. 50/2016 il Concessionario si impegna a comunicare all'Amministrazione, successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa: dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento della richiesta. Il Concessionario in ogni caso comunica all'Amministrazione ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nello svolgimento delle attività oggetto del presente contratto in sostituzione di quelli indicati in sede di gara.

Per le prestazioni affidate in subappalto, il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti della Concedente, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata.

Il Concessionario è responsabile in via esclusiva nei confronti della Concedente dei danni che dovessero derivare a quest'ultima o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività. In particolare, il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne la Concedente da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari derivanti da qualsiasi perdita, danno, responsabilità, costo o spesa che possano originarsi da eventuali violazioni del D. Lgs. n. 196/03.

Il Concessionario è responsabile in solido con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti del subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 174, comma 5,

D.Lgs. 50/2016.

Il Concessionario si impegna a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

Alle condizioni previste dall'art. 174, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 l'Amministrazione corrisponde direttamente al subappaltatore, l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite nei seguenti casi: a) quando il subappaltatore è una micro- impresa o piccola impresa; b) in caso inadempimento da parte dell'appaltatore; c) su richiesta del subappaltatore se la natura del contratto lo consente. In caso contrario e salvo diversa indicazione del Direttore dell'Esecuzione il Concessionario si obbliga a trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso via via corrisposti al subappaltatore. Il pagamento diretto è comunque subordinato alla verifica della regolarità contributiva e retributiva dei dipendenti del subappaltatore. In caso di pagamento diretto: i) la Concedente provvede tempestivamente a comunicare al Concessionario tramite pec e/o raccomandata A/R le somme versate, ai fini del recupero delle stesse secondo le modalità indicate al successivo comma 10; ii) il concessionario è liberato dall'obbligazione solidale. Nelle ipotesi di inadempimenti da parte dell'impresa subappaltatrice, è onere del Concessionario svolgere in proprio le attività.

Nei casi di pagamento diretto dall'Amministrazione concedente al subappaltatore di cui al precedente comma 9, il Concessionario è tenuto a versare un importo in misura pari al suddetto pagamento diretto entro il termine di 20 giorni decorrenti dalla ricezione della comunicazione da parte della Concedente.

Resta ferma ogni azione necessaria al recupero dell'importo versato dall'Amministrazione al subappaltatore, anche mediante escussione della garanzia definitiva.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione concedente può risolvere il contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare all'Amministrazione concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del sub- contraente e l'oggetto delle prestazioni affidate. Sono, altresì, comunicate alla Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub- contratto.

Il concessionario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c-bis) del Codice.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 105, commi 10, 11 e 17 del D.lgs. n. 50/2016.

Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare alla Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del sub-contraente e l'oggetto delle prestazioni affidate. Sono altresì comunicate alla Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

Il Concessionario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c-bis) del Codice.

Art. 19 - Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto

E' fatto divieto al Concessionario di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 175, comma 1, lett. d), punto 2), D. Lgs. 50/2016, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Il Concessionario può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

È fatto, altresì, divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi, la Concedente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 20 - Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della concedente

Ai sensi dell'art. 176 del D.lgs. 50/2016 la concessione cessa, senza applicazione dei termini di cui all'art. 21-nonies della Legge 241/1990, quando:

a) il Concessionario avrebbe dovuto essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016;

b) il contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai Trattati, come accertato dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea ai sensi dell'art. 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea;

c) il contratto ha subito una modifica che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura di aggiudicazione ai sensi dell'art. 175, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016.

Nel caso in cui l'annullamento d'ufficio dipenda da vizio non imputabile al Concessionario, a quest'ultimo saranno riconosciuti gli importi previsti dal successivo comma.

La Concessione può essere risolta per inadempimento della Concedente o revocata per motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 176, comma 4. Ove si verificano tali ipotesi al Concessionario saranno riconosciuti:

d) i costi effettivamente sostenuti e documentati dal Concessionario;

e) le penali e gli altri costi sostenuti o da sostenere in diretta conseguenza della risoluzione;

f) un indennizzo a titolo di risarcimento del mancato guadagno pari al 10 per cento del valore attuale dei ricavi risultanti dal Piano Economico Finanziario allegato alla concessione per il residuo periodo di gestione.

Senza pregiudizio per il pagamento delle somme di cui al precedente comma, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del Concessionario, il Concessionario ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dei servizi, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme per il tramite del nuovo soggetto subentrante.

L'efficacia della revoca della concessione è sottoposta alla condizione del pagamento delle somme previste al comma precedente.

Qualora la concessione sia risolta per inadempimento del Concessionario trova applicazione l'articolo 1453 del codice civile.

Per quanto non previsto, troveranno applicazione, in quanto compatibili, le ulteriori disposizioni dell'art. 176 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 21 - Risoluzione per inadempimento del concessionario

L'Amministrazione Concedente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360

cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, nei seguenti casi:

a) sono state superate le soglie di cui all'art. 175 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del medesimo articolo;

b) sono state superate le soglie fissate dall'art. 175, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 nel caso di modifiche sostanziali di cui all'art. 175, commi 5 e 7, del D. Lgs. n. 50/2016;

c) il Concessionario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;

d) il Concessionario ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust definitivamente accertato, ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lett. c) e secondo le linee guida A.N.AC.;

e) la Concessione non avrebbe dovuto essere aggiudicata in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D.Lgs. n. 50/2016;

f) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario ai sensi del D.P.R. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;

g) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del precedente articolo 12 "responsabilità civile e polizza assicurativa";

h) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano al Concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;

i) in caso di avvalimento, ove risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

j) frode, a qualsiasi titolo, da parte del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;

k) ingiustificata sospensione del servizio;

l) cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione del presente capitolato;

m) il non aver iniziato o concluso l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro 7 giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante;

n) mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;

o) riscontro, durante le verifiche ispettive eseguite dal concedente presso il concessionario, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine al concedente stesso;

p) applicazione di penali tali da superare il limite del 10% del valore del contratto

q) utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati ed alle altre condizioni stabilite;

r) mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;

s) mancato grave rispetto ripetuto degli obblighi in materia di tutela della privacy;

t) in caso di fallimento, frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;

u) in caso di abbandono del servizio, anche parzialmente e anche per cause di forza

maggiore

v) in caso di violazione da parte del concessionario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionale DPR 16 aprile 2013 n. 62.

In caso in cui l'Amministrazione Concedente accerti un grave inadempimento del Concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti al Concessionario e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali il Concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto, la Concedente ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., di incamerare la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Impresa; resta salvo il diritto della Concedente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.

In caso di risoluzione del presente contratto, il Concessionario si impegna, sin d'ora, a fornire alla Concedente tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del Concessionario, quest'ultimo è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dalla Concedente per affidare ad altro soggetto le prestazioni ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 110 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.

In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno, il Concedente incamererà la garanzia definitiva.

L'Amministrazione Concedente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare una nuova concessione per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di offerta.

Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibile.

Art. 22 - Recesso

L'Amministrazione Concedente ha diritto di recedere dal presente contratto in tutti i casi previsti dalla legge.

Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011.

Art. 23 - Fallimento, morte del titolare

Il fallimento del concessionario comporta, lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione facendo salvo la speciale disciplina prevista dall'art. 48 commi 17 e 18 e dall'art. 110 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 24 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia di contratti.

Art. 25 - Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del capitolato e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali sarà competente il foro di Mantova.

Art. 26 - Spese contrattuali

La stipulazione del contratto avverrà nella forma di atto pubblico amministrativo; tutte le spese del contratto (imposta di bollo, diritti fissi e di segreteria ecc.) comprese quelle di registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 27- Normativa antimafia

L'affidamento delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Prestazionale resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al D.lgs. 159/2011.

La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 28 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Mantova quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di

regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Mantova.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa è Comune di Mantova, con sede in Mantova, Via Roma n. 39, cap. 46100.

È stato designato quale Responsabile per la protezione dei dati personali ICAR SRL in Via E. Tedeschi N. 12F - Reggio Emilia Telefono: 0522517193 - E-mail: ragioneria@icarsrl.it - PEC: icarsrl@interfreepec.it.

Soggetto individuato quale referente per il titolare/responsabile: GOLTARA SIMONA, Tel. 0376 803074 - E-mail: consulenza@entilonline.it - PEC: simona.goltara@mantova.pecavvocati.it

L'elenco aggiornato dei Responsabili del trattamento dei dati designati dal titolare è disponibile su espressa richiesta, da inoltrare ai seguenti recapiti: COMUNE DI MANTOVA, PEC: comune.mantova.aoo@legalmail.it

TITOLO II ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

Art. 29 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole dotate di cucina interna

29.1 Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in capitolato;

- b) fornitura generi alimentari nel rispetto del presente capitolato e di quanto offerto in sede di gara;
- c) gestione dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);
- d) preparazione del pasto con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”; tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° C. per i piatti caldi e non superi i 10° C. per i piatti freddi. E’ ammesso il ricorso ad altri tipi di legume per preparazioni la cui lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. paste lievitate, gnocchi, polpette di ceci/legumi...) secondo le schede tecniche che saranno state presentate in sede di gara. I pasti dovranno essere eseguiti a regola d’arte, nel pieno rispetto delle Linee guida della competente ATS Valpadana e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l’assoluta sicurezza igienica;
- e) predisposizione carrello e distribuzione pasti:

- 1) porzionatura e predisposizione carrello: il carrello è predisposto con portate multiporzionamento appositamente preparate secondo il numero di pasti ordinati; il secondo piatto (carne, pesce, frittata,...) deve poter essere servito, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
- 2) trasporto carrelli ai refettori (elementari) o alle varie sezioni (scuole materne);
- 3) somministrazione/scodellamento (scuole statali) della singola porzione: generalmente dal terzo anno di scuola primaria e oltre, può essere adottato il metodo self-service, ferma restando la possibilità di effettuare il servizio ai tavoli se la realtà dell’utenza o situazioni particolari lo rendessero più opportuno; (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni, salvo eccezioni segnalate dall’insegnante responsabile; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti, salvo quando si tratti di minestre calde;

Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un’ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;

- f) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l’altra, con le seguenti precisazioni:
 - in tutte le scuole con cucina interna l’apparecchiatura è normalmente effettuata con tovaglie in tessuto, salvo quando la scuola chieda espressamente di utilizzare la sola tovaglietta “usa e getta”, in tal caso essa sarà di carta biodegradabile e compostabile;
 - ogni locale mensa, al momento della distribuzione, deve sempre disporre di apposito rotolo di carta assorbente biodegradabile e compostabile;
 - il pane, servito in appositi cestini, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
 - su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
 - il formaggio sul primo piatto, se previsto in menu, dovrà essere dato solo su richiesta dell’alunno;

- in ciascun plesso scolastico deve essere fornita una dotazione di generi per il condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale fine, limone (a disposizione durante il pasto, non in tavola);
- l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle brocche già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a riempire, di nuovo le brocche, salvo nelle scuole elementari il cui refettorio è dotato di un punto acqua che serve anche da approvvigionamento durante il pasto;

per l'apparecchiatura si richiede l'utilizzo di:

- piatti in ceramica o porcellana, di colore bianco, integri, non scheggiati e senza fessure, crepe o graffi; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
 - bicchieri e brocche per l'acqua in vetro infrangibile, integri, non graffiati, non scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie; le dimensioni saranno diverse a seconda dell'utenza;
 - posateria in acciaio inox, delle dimensioni adatte al tipo di utenza;
- g) preparazione e distribuzione della merenda mattutina (composta da frutta fresca di stagione) in tutte le scuole dell'infanzia previa predisposizione, pulizia e sanificazione dei tavoli, apparecchiatura e quindi disbrigo, con successivo lavaggio delle eventuali stoviglie utilizzate. Per le scuole che attuano la merenda pomeridiana, in relazione all'orario prolungato (attualmente due scuole comunali, per circa 80 utenti totali), predisposizione delle merende pomeridiane in modo che possano essere somministrate ai bambini dal personale della scuola.
- h) pulizia e riordino:
- prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli, oltre al disbrigo, la predisposizione dei tavoli e il riassetto, necessari soprattutto nelle sezioni di scuola materna;
 - quotidianamente: rigoverno della stoviglieria usata e pulizia completa dei locali cucina, dispensa e di servizio delle cucine;
 - a inizio e fine anno scolastico: pulizie a fondo delle cucine, delle dispense e degli arredi delle sale mensa;
 - lavaggio e stiro tovagliato e biancheria ad uso mensa;
 - è richiesto inoltre il lavaggio di piccoli oggetti, attrezzi e casalinghi utilizzati dai bambini durante le attività didattiche (es. piccoli recipienti per il travaso e la manipolazione di generi alimentari come farine, pastelle...);
- i) fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette, (compresi i prodotti per il lavaggio di stoviglie e biancheria), tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel o marchi equivalenti; di essi dovrà essere presentata scheda tecnica e di sicurezza;
- j) in caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio;
- k) in riferimento alle sole scuole materne, comunali e statali, e nei tre centri estivi per l'infanzia l'affidatario è tenuto a fornire, su richiesta, le preparazioni di cucina (e il materiale

d'apparecchiatura a perdere) in occasione delle feste di Natale e di chiusura dell'anno scolastico (o del CRED). In via indicativa si intende la fornitura di acqua, the, crostata o altro dolce da forno, focaccia salata, in misura sufficiente per ogni bambino più i due genitori;

- l) In occasione delle festività natalizie verranno inoltre forniti ad ogni sezione di scuola materna, su richiesta, un panettone o pandoro di primaria ditta dolciaria (più uno per scuola per il personale adulto);
- m) In occasione di particolari eventi extra scolastici (ulteriori rispetto a quanto già previsto alla lett. K, già incluso nel costo pasto) risulti necessario fornire preparazioni di cucina per piccoli rinfreschi/merende l'affidatario è tenuto a fornire quanto necessario (del tipo descritto al punto k) per € 3,00 (oltre IVA) a persona.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di mensa scolastica.

29.2. Si precisa che nelle scuole dell'infanzia comunali sono escluse dalle prestazioni a carico della ditta affidataria, perché svolte dal personale ausiliario comunale, le seguenti funzioni, mentre sono confermate tutte le altre:

- a) somministrazione pasti;
- c) apparecchiatura, sparecchiatura, riempimento brocche, ritiro piatti tra le portate, riassetto e pulizia seggiole e tavoli, sia per il pasto che per le merende;
- d) lavaggio e stiro tovagliato e biancheria per mensa.

Il costo del pasto relativo alle scuole comunali, le cui funzioni connesse risultano ridotte per effetto delle esclusioni sopra elencate, viene definito in sede di gara, applicando l'ulteriore ribasso rispetto al prezzo offerto per la concessione.

L'eventuale ribasso del prezzo non si trasferirà all'utenza, ma rimarrà a disposizione dell'Amministrazione per gli utilizzi, a favore delle scuole, che la stessa annualmente riterrà di indicare alla Ditta di ristorazione, compresa la possibile scontistica finale su fattura.

Nel caso l'Amministrazione ritenga invece necessario richiedere lo svolgimento di tutte le funzioni descritte al punto 30.2. anche in scuole comunali, ad esempio per carenza di sufficiente personale ausiliario, l'affidatario, per i pasti ivi consumati, svolgerà tali servizi e applicherà il prezzo riferito al servizio in concessione risultante in sede di gara.

29.3 Nel caso di scuole con cucine interne dove, per cali di iscrizioni non vengano raggiunti i 20 pasti si potrà formalizzare un passaggio da "cucina interna" a un sistema con "terminale attrezzato" dove verrà mantenuta in loco la cottura della pasta, le modalità di somministrazione del pasto e il lavaggio della stoviglie, il livello qualitativo del servizio e la presenza di una addetta per un numero di ore necessario da concordare in ogni singola realtà. Il costo pasto verrà allineato al costo pasto in asporto.

Art. 30 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa nelle scuole non dotate di cucina ("in asporto").

Il concessionario deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari e per l'addebito dei pagamenti con i sistemi informatici descritti più oltre in capitolato;
- b) preparazione dei pasti nel centro cottura indicato in sede di offerta o, eccezionalmente, nel centro cottura di riserva (è escluso l'utilizzo delle cucine interne alle scuole per il

confezionamento dei pasti in asporto, salvo specifici accordi con l'Amministrazione) nel rispetto della qualità delle materie prime offerte in sede di gara;

- c) trasporto del pasto confezionato ai singoli plessi scolastici nel rispetto di quanto segue:
- la consegna, deve essere effettuata entro 30 minuti dalla partenza dal centro all'arrivo alla scuola, e comunque entro il tempo utile affinché le caratteristiche organolettiche e di appetibilità si conservino intatte;
 - i pasti preparati secondo ordinativo non devono giungere alla singola scuola prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
 - gli automezzi utilizzati per il trasporto devono possedere le necessarie autorizzazioni sanitarie, essere adeguatamente predisposti e adibiti al trasporto di alimenti (la temperatura dei pasti all'arrivo potrà essere oggetto di controllo da parte dall'Amministrazione o l'ATS);
 - i pasti, in multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni); detti contenitori dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, dotati di sistemi adatti a mantenere il calore (65° C. per il pasto caldo) o a garantire la refrigerazione (non più di 10° C. per i pasti freddi) fino alla somministrazione;
 - il personale addetto alla distribuzione dovrà essere munito di termometri a sonda per misurare la temperatura dei cibi "al cuore"
 - in caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli ordinati, la ditta deve provvedere, tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti;
- d) predisposizione del carrello termico e dei carrelli per la distribuzione dei pasti nelle sale mensa:
- 1) consegna delle pluriporzioni in relazione al numero dei pasti ordinati, in appositi contenitori da inserire nei carrelli termici posti nelle sale mensa; eventuale trattamento di alcune preparazioni (es. condimento verdure...); i secondi (carne, pesce, frittata...) devono poter essere serviti, possibilmente, in porzione integra, il cui peso rispetti la grammatura stabilita;
 - 2) somministrazione/scodellamento della singola porzione: dal terzo al quinto anno di scuola primaria e nella secondaria di primo grado, può essere adottato il metodo self-service, ferma restando la possibilità di effettuare il servizio ai tavoli se la realtà dell'utenza o situazioni particolari lo rendessero più opportuno (lo scodellamento al tavolo è comunque da adottare in caso di somministrazione di minestre o liquidi caldi, e sempre per i bimbi più piccoli); la porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni (salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile); la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti (fa eccezione il primo piatto in brodo); la pasta al sugo deve essere condita solo al momento di servirla; le verdure vanno condite al momento del consumo (in ciascun plesso dovranno essere tenuti a disposizione in un armadietto chiuso a chiave all'interno della sala mensa una dotazione di olio extravergine, sale, limone, aceto o aceto balsamico).

Il tempo di distribuzione sarà di circa 35/40 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti;

e) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:

- deve essere fornito tutto il materiale per l'apparecchiatura; tale materiale a perdere, in particolare piatti, bicchieri, posate, tovagliette, tovaglioli e rotoli carta, dovrà essere biodegradabile e compostabile; le brocche per l'acqua dovranno essere invece di vetro infrangibile, integre, non scheggiate ed idonee al lavaggio in lavastoviglie; piatti, bicchieri, posate, nonché tovaglioli e tovagliette a perdere, dovranno essere forniti in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra,...);
- il pane dovrà essere tagliato nella grammatura richiesta e distribuito solo dopo il primo piatto eliminando mono porzioni confezionate;
- su richiesta della singola scuola, la verdura potrà essere servita ad inizio pasto;
- l'apparecchiatura è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle brocche già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale della ditta provvede, al bisogno, a riempire, di nuovo le brocche, salvo nelle scuole elementari il cui refettorio sia dotato di un punto acqua che serve anche da approvvigionamento durante il pasto;

f) pulizia e riordino refettori:

- prima e dopo il pranzo: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli;
- dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto, comprese le brocche dell'acqua;
- fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette: tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel o marchi equivalenti; di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;

g) in caso di escursioni la ditta dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio.

h) l'utilizzo di stoviglie lavabili in ceramica/vetro/acciaio e l'allestimento di una zona lavaggio con lavastoviglie e per almeno n. 3 scuole con pasto in asporto che verranno concordate successivamente con l'Amministrazione.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio.

Art. 31 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza.

Le funzionalità del sistema informatizzato deve consentire le seguenti funzionalità minime:

31.1. Prenotazione pasti e raccolta presenze:

L'azienda concessionaria dovrà poter gestire

- tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;

- prenotazione dei pasti a cura degli operatori scolastici attraverso una metodologia la meno impattante possibile sull'organizzazione delle attività didattiche (attualmente il personale scolastico rileva le presenze, per differenza, ossia spuntando solo gli assenti, attraverso il sistema informatico attivato che prevede appositi fogli classe stampati e distribuiti ad ogni scuola a cura dell'impresa affidataria)
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili come descritto al successivo punto 32.2.;
- comunicazione con i genitori via WEB e con documenti cartacei.

Nel corso della concessione il miglioramento delle tecnologie potrà portare a considerare cambiamenti organizzativi della procedura descritta, ma dovrà sempre essere richiesto il parere positivo dell'amministrazione comunale.

31.2. Pagamento dei pasti

- ricariche a importo libero effettuabili presso almeno n. 3 punti di ricarica, diffusi sul territorio, con i quali la ditta affidataria avrà cura di stipulare apposite convenzioni. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle fasce di reddito.
- pagamento tramite addebito automatico in conto corrente (SDD) con rata fissa;
- ricarica on line con carta di credito o bonifico
- ulteriori canali di pagamento offerti in sede di gara

Ricordiamo che in base alla legislazione attuale, ai fini delle detrazioni IRPEF i pagamenti relativi alla mensa scolastica dovranno avvenire unicamente con strumenti tracciabili e quindi la relativa modalità deve essere promossa il più possibile.

31.3. Gestione delle comunicazioni con gli utenti

La gestione della comunicazione avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password rilasciate dal Concessionario.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva, in numero sufficiente per garantire un'efficace informazione volta anche a favorire i regolari pagamenti.

31.4. Competenze dell'Ente concedente

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico, per le sole scuole dell'infanzia comunali;
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità.

31.5. Competenze dell'impresa affidataria

Compete all'affidataria della concessione:

- la gestione delle iscrizioni al servizio per le scuole statali, tramite i dovuti accordi con i competenti Istituti Comprensivi, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ad ogni inizio di anno scolastico;
- la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;

- il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 9,30;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- l'invio delle lettere di sollecito;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- l'incasso diretto delle rette
- la formazione del personale comunale all'utilizzo del sistema (della durata di almeno 1 giornata iniziale integrate da momenti successivi a seguito di modifiche/implementazioni) che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- la fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata della concessione;
- l'emissione delle fatture verso il Comune, per la quota di costo non pagata dagli utenti sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, l'aggiudicatario è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

N.B. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere che il sistema sopra descritto possa essere messo a disposizione del Comune di Mantova per l'incasso delle rette di altri servizi a domanda individuale, (quali ad esempio doposcuola e trasporto), sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione anziché utilizzare il proprio sistema informatico.

31.6. Rimborsi all'utenza

La ditta garantirà modalità semplici e facilmente accessibili per effettuare il rimborso all'utenza di ricariche non utilizzate.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico sarà stabilito con la ditta un dettagliato protocollo.

TITOLO III ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

Art. 32 - Organizzazione e gestione del servizio in appalto presso gli asili nido C.Chaplin, E.Soncini e P.Pan

32.1. L'affidataria dovrà garantire la gestione integrale del servizio di ristorazione per gli utenti e per il personale comunale degli asilo nido. E' quindi compito della ditta assicurare:

- a) verso le ore 9.00: merenda mattutina (composta da frutta fresca e pane)
- b) fra le ore 11.00 (per i lattanti) e le 11.30 (bimbi 16/36 mesi): pranzo per i bambini;
- c) in orario variabile, indicativamente compreso tra le 11,30 e le 13.30: pranzo per educatrici (a turno)
- d) verso le ore 15,00: la merenda pomeridiana.

Tali orari potranno essere variati in funzione dell'organizzazione delle attività.

Tutte le operazioni inerenti la produzione giornaliera dei pasti devono essere eseguite nella cucina riservata al nido.

Il servizio di cucina sarà svolto dalla ditta in stretta relazione con il personale educativo e a seconda della metodologia utilizzata nella gestione del pasto (es. montessoriana) potrà essere richiesto materiale supplementare (*tovaglie/carrelli/stoviglie/ciotole/pinze/ecc*) e sporzionamento in piccoli contenitori adatti alle esigenze educativo-didattiche.

32.2. La ditta provvede ad acquisire tutte le materie prime necessarie alla preparazione dei pasti. I menù estivo e invernale, nonché le merende, vengono concordati in Commissione Mensa, secondo le linee di indirizzo ATS Valpadana.

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti, si richiamano i successivi art. 33, 35 salvo per i prodotti elencati nella seguente tabella, specificamente richiesti per l'utenza dell'asilo nido:

VERDURE
Tutte le verdure utilizzate negli asili nido <u>anche quelle da utilizzare come contorno cotto o per brodi vegetali e/o minestroni</u> dovranno essere fresche. Le uniche verdure surgelate accettate saranno fagiolini, piselli e biette/spinaci.
FRUTTA
La frutta utilizzata negli asili nido sarà esclusivamente fresca tranne che per gli omogeneizzati di frutta utilizzati per i lattanti fermo restando la certificazione biologica.
ALIMENTI SPECIALI PER LA PRIMA INFANZIA
latte in polvere e omogeneizzati di carne dovranno essere BIOLOGICI
farine speciali (riso, tapioca, orzo, ...), pastine micron omogeneizzati di frutta/pesce/formaggio, liofilizzati per lattanti.

32.3. E' richiesta l'acqua naturale oligominerale, confezionata in bottiglia di vetro, con un residuo fisso a 180°C inferiore ai 200 mg/litro ed una concentrazione di nitrati possibilmente assente od inferiore a 5 mg/l, per i lattanti e per preparazioni o diete che ne richiedano l'utilizzo specifico nella misura di un litro ogni lattante (0/16 mesi).

32.4. La ditta provvede a fornire, oltre a prodotti/attrezzature per assicurare la pulizia e l'igienizzazione ordinaria e straordinaria dei locali cucina-dispensa, ogni altro attrezzo, elettrodomestico, accessorio, stoviglia e quant'altro necessario, a integrazione o in sostituzione della dotazione dell'asilo nido.

32.5. Per quanto attiene la gestione del servizio si rimanda al precedente art. 29 salvo per quanto attiene le seguenti funzioni che non rientrano tra i compiti della ditta aggiudicataria:

- la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti,
- il disbrigo, l'apparecchiatura/sparecchiatura,
- la pulizia di seggiole e tavoli (delle sezioni),
- il lavaggio e stiro di biancheria e tovagliato
- il riempimento delle brocche.

E' invece a cura della ditta (operatori di cucina) l'acquisizione delle presenze effettive giornaliere di bambini e adulti per la preparazione dei corrispondenti pasti, merende mattutina e pomeridiana, tramite apposita scheda (compilata dall'educatrice comunale) che riporterà l'eventuale dieta speciale, per lattanti che preveda l'utilizzo di alimenti specifici come latte di proseguimento, omogeneizzato, pastina micron, ecc.). E' ovviamente escluso ogni riferimento connesso all'incasso diretto dall'utenza delle rette, anche con uso della tecnologia informatica, perché non congruente.

TITOLO IV

NORME GENERALI E COMUNI A ENTRAMBI I SERVIZI

Per quanto si tratta di definizioni di prodotti alimentari e le loro caratteristiche merceologiche, l'Ente fa riferimento alle "Linee guida per Capitolato d'Appalto nella Ristorazione Scolastica" di ATS Valpadana (Prot.88971/2019) reperibili sul sito di ATS Val Padana Regione Lombardia www.ats-valpadana.it

Link: http://www.ats-valpadana.it/Templ_cont.asp?IDLivello1=201&IDLivello2=1994

Art. 33 - Caratteristiche dei prodotti richiesti

Come previsto dalla D.Lgs n. 50/2016 art. 34 comma 1 relativo ai "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" verranno rispettati i Criteri Ambientali Minimi (CAM), come indicato nel D.M. del 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari nonché quanto previsto dal Comune al fine di favorire l'utilizzo di prodotti Biologici, IGP e DOP a KMO secondo il programma di seguito elencato:

BIOLOGICI	
Cereali e derivati:	pasta, pasta integrale, farina integrale, farina di mais, orzo, riso, farro, miglio, avena
Verdura fresca:	carote, cavoli, cavolfiori, finocchio, zucchine, patate, pomodori, tutti gli ortaggi a foglie, cipolle
Frutta fresca:	mele, arance, kiwi, pesche, fragole, prugne
Latte e derivati:	latte intero fresco e UHT, yogurt intero, ricotta, mozzarella, robiola
Verdura e legumi surgelati:	spinaci, fagiolini, minestrone di verdura, fagioli, bietole, piselli
Conserven:	passata, polpa e pelati di pomodoro, confettura di frutta
Condimenti:	olio extravergine di oliva, burro
Legumi	Ceci, lenticchie, fagioli borlotti e fagioli cannellini
Altri prodotti:	uova pastorizzate
Carne	per il 50% in peso sul totale da produzione biologica come previsto dai CAM. Si dovrà dar priorità all'utilizzo di carne avicola.
DOC - DOP - IGP	
Salumi:	"Bresaola della Valtellina" IGP, "Prosciutto di Parma" DOP
Formaggi	Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP
Frutta	Pera Mantovana IGP, Melone mantovano IGP
KMO	
Frutta	Pera, Melone, Anguria, Pesche
Verdura	Zucca
Carne	Filone Suino, Pesto di salamella <i>Con certificazione relativa ai requisiti di benessere animale in allevamento trasposto e macellazione e allevamento senza antibiotici</i>
Farina 0 o 1	Prodotta nel territorio
Pane	Prodotto nel territorio con farina a KMO

Per quanto riguarda le verdure cotte si chiede l'utilizzo del prodotto fresco e non del prodotto surgelato secondo l'elenco di seguito riportato:

- ZUCCA (sia come contorno cotto che nelle preparazioni)
- FINOCCHIO (sia come contorno cotto che nelle preparazioni)
- CAVOLFIORE (sia come contorno cotto che nelle preparazioni)
- BROCCOLO (come contorno cotto)
- PATATA (come contorno)
- CAROTA (come contorno cotto)
- ZUCCHINA (sia come contorno cotto che nelle preparazioni)
- PEPERONE (sia come contorno cotto che nelle preparazioni)
- MELANZANA (sia come contorno cotto che nelle preparazioni)

Per le sole scuole non attrezzate per la preparazione di grandi quantitativi è tollerata la preparazione delle sole patate, intesa come lavaggio e porzionatura, presso un centro autorizzato con consegna in atmosfera protettiva.

Art. 34 - Tabelle dietetiche

Le tabelle dietetiche dalle quali si possono rilevare le grammature di ogni singolo alimento per ogni pasto, sono rilevabili dalle:

- “Linee d’indirizzo per la ristorazione scolastica”
- “Linee indirizzo ristorazione 0-3”

pubblicate sul sito di ATS Val Padana Regione Lombardia www.ats-valpadana.it

link: <https://www.ats-valpadana.it/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica>

Il Concessionario si impegna a rispettare tali linee guida, anche nel caso di futuri aggiornamenti. Eventuali adattamenti, motivati da esigenze produttive o altro, dovranno essere sempre avallati dall’Amministrazione concedente.

Art. 35 - Tabelle merceologiche

La ditta è tenuta ad utilizzare alimenti con caratteristiche merceologiche conformi ai requisiti previsti dalle “Linee guida per Capitolato d’Appalto nella Ristorazione Scolastica” di ATS Val Padana pubblicate sul sito di ATS Val Padana Regione Lombardia www.ats-valpadana.it

Link <https://www.ats-valpadana.it/documents/1654672/0/Capitolato+mense.pdf/fd56a950-91a1-f899-9ab4-d4732451648b>

valide sia per il servizio in concessione che per il servizio presso gli asili nido.

Art. 36 - Variazioni del menu

La ditta si atterrà rigorosamente alle tabelle dietetiche ricavabili dalle linee di indirizzo presenti sul sito di ATS Val Padana di Regione Lombardia, dovrà però consentire, pur nel rispetto queste, variazioni alla programmazione settimanale dei pasti, secondo accordi da prendersi annualmente con le scuole e l’Ente, tendenzialmente unitarie per tipologie di scuole. Eventuali proposte di modifica della composizione dei menù giornalieri dovranno essere sempre sottoposte a valutazioni dell’Amministrazione e di ATS Val Padana.

Art. 37 - Utilizzo dei prodotti “biologici”

Prodotti biologici richiesti e quelli offerti in sede di gara dovranno essere conformi ai Regolamenti CE 848/2018 del 17/06/2018.

Art. 38 - Utilizzo di prodotti “Km 0” e “tipici”

Sarà data priorità ai prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti, produzioni più prossime territorialmente, secondo le modalità di approvvigionamento descritte nel progetto organizzativo offerto in sede di gara.

Le carni bovine, suine e avicole dovranno provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale di provenienza documentata.

I prodotti “tipici” locali dovranno corrispondere a quelli valorizzati nelle modalità organizzative presentate in sede di gara.

Art. 39 - Utilizzo di prodotti provenienti dal “commercio equo e solidale”

Dovranno provenire dal circuito del commercio equo e solidale banane, ananas, cioccolato e cacao in polvere, necessari per le preparazioni dei menù.

Art. 40 - Acqua

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto la ditta dovrà fornire ogni tavolo di brocche infrangibili (non di plastica) nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini.

Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, la ditta dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia da 1 a 2 litri, senza alcun onere aggiuntivo.

Fa eccezione l'uso di acqua per i lattanti accolti negli asili nido C.Chaplin, E. Soncini e P.Pan (si rinvia al precedente art. 32.3).

Art. 41 - Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare anche la fornitura di “diete speciali”, cioè diverse da quella fornite comunemente dalla refezione scolastica, che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti, sia dal punto di vista sanitario (intolleranze, allergie, ecc,..) che etico-religioso.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare anche per tali preparazioni il mantenimento della temperatura di 65° C., di norma, al momento del consumo, pertanto, ove necessario, dovrà fornire apposito forno a micro-onde.

Il menu necessario non comporterà aumenti di prezzo per l'utente.

Il personale dovrà essere formato e responsabilizzato anche in riferimento alla fase della distribuzione e somministrazione, considerando questa come fase di particolare rischio. Sarà assicurato il rispetto delle procedure di sicurezza in tutto il flusso organizzativo.

Art. 42 - Applicazione del sistema HACCP.

In relazione anche a quanto previsto dalla Direttiva CE 852/2004 relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare attuata con D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007, la ditta appaltatrice dovrà mettere a punto il sistema HACCP per ogni mensa gestita ed esserne già in possesso per il centro cottura centralizzato.

L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare.

La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale. La documentazione dovrà essere conservata presso le diverse strutture, comprese quelle in asporto.

Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

Art. 43 - Analisi per il controllo igienico-sanitario

Sono a carico della ditta aggiudicataria le analisi per il controllo igienico-sanitario che dovrà essere svolto, di norma, almeno una volta ogni 2 mesi per ogni scuola (salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso potrà essere richiesto anche più volte presso la stessa struttura). Ogni controllo dovrà prevedere almeno due tipologie di prelievi/tamponi da sottoporre ad analisi, da effettuarsi, a scelta del Comune, su: materie prime (crude, cotte, fresche, conservate, acqua), cibo cucinato in loco e, nel caso, proveniente dal centro di cottura, oltre ad un certo numero di analisi ambientali (cucine, dispense, contenitori e mezzi utilizzati per il trasporto).

Campioni dei pasti cucinati devono essere opportunamente conservati per 48 ore.

La campionatura potrà essere disposta ai fini dell'effettuazione di analisi batteriologiche (ricerca agenti patogeni) e/o chimico-fisiche (metalli pesanti, antibiotici, pesticidi, etc.).

Tutte le analisi dovranno essere effettuate presso un laboratorio iscritto all'elenco dei laboratori accreditati da ente certificatore (Accredia). La ditta aggiudicataria dovrà, prima dell'inizio del servizio, inviare alla Amministrazione Comunale la documentazione relativa al laboratorio individuato (nome, accreditamento, contratto, ecc...)

Copia dei certificati dovrà essere trasmessa, a cura della ditta aggiudicataria, al Settore Servizi Educativi entro 10 giorni lavorativi dalla data di consegna. La ditta aggiudicataria, laddove emergessero elementi di criticità la cui responsabilità ricada a suo carico, si impegna a corredare l'invio dei suddetti certificati con una propria dichiarazione circa i correttivi posti in essere e le modalità di controllo dell'efficacia dei correttivi posti in essere. Laddove invece la responsabilità sia imputabile a terzi (es. acqua), la ditta si impegna a verificare la criticità tramite una seconda analisi, data la possibilità di falsi positivi.

Il campionamento (prelievi su derrate e tamponi ambientali) sarà eseguito dal responsabile individuato dalla ditta affidataria, alla presenza, se richiesto dal Comune, di un proprio responsabile, in relazione anche a eventuali criticità interne o a particolari eventi esterni imprevedibili, in un'ottica di collaborazione reciproca al fine di rispettare al massimo i requisiti di legge in materia di igiene, quindi di prevenire, controllare e ridurre ogni possibile situazione di rischio per la salute.

Dal terzo anno, se i controlli effettuati nei primi due anni non avranno evidenziato criticità, i controlli potranno diventare trimestrali, con le stesse caratteristiche. Resta inteso che qualora ergessero successivamente delle criticità, anche alla luce dei controlli effettuati autonomamente dall'ente concedente, i controlli ritorneranno nei termini iniziali.

Art. 44 - Raccolta differenziata

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendo le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

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

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 in materia di gestione dei rifiuti.

La ditta dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate.

Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

Art. 45 - Licenze e autorizzazioni

L'impresa deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni (es. S.C.I.A.) necessarie, provvedendo a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione.

Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto.

Art. 46 - Ulteriori obbligazioni dell'affidatario dei servizi

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre:

a) effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti al funzionamento della cucina e delle sale mensa, per cui la

manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuali pronto intervento per sturare gli scarichi della cucina. Di spettanza della Ditta è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. La Ditta garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc..., inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico del concessionario. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno o secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con l'Amministrazione. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico, è a carico del concessionario la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno della scuola. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura della Ditta concessionaria che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Qualora, in corso di validità della concessione, sia necessaria la sostituzione dei c.d. "grandi impianti" (stufe, cappe, forni, frigoriferi industriali), le quote di ammortamento degli acquisti pluriennali, non imputabili nel periodo della concessione, diminuite nella misura del 20% che rimarrà a carico del concessionario uscente, saranno da fatturare alla scadenza della concessione direttamente al nuovo concessionario.

Sempre a carico del concessionario è posta la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Settore Servizi Educativi per lo scarico dall'inventario delle cucine del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il Concessionario dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione.

- b) garantire che le scuole con servizio in asporto siano dotate di carrelli termici;
- c) fornire stoviglie lavabili e installare lavastoviglie presso i terminali di distribuzione di pasti in asporto nelle scuole a tempo pieno che abbiano spazi che ne consentano la predisposizione previa verifica di fattibilità. Il lavaggio e stoccaggio delle stoviglie lavate è a carico della ditta concessionaria.
- d) effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali cucina, dispensa e nei locali adibiti a refettorio; dovrà presentare ad ogni inizio di anno scolastico un calendario degli interventi e, successivamente ad ogni intervento effettuato, la relativa scheda;
- e) attenersi per la preparazione e la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP;
- f) il mantenimento delle certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;
- g) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione attestante le caratteristiche di prodotto "biologico", a "lotta integrata", "tipico", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti a "Km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;
- h) garantire che il centro cottura utilizzato per il confezionamento dei pasti in asporto possa fornire in via straordinaria, anche i pasti alle scuole dotate di cucina interna, in caso di necessità e urgenza, senza costi aggiuntivi;
- i) prevedere, in un'ottica di collaborazione, la reciproca partecipazione dei rispettivi dipendenti ai corsi di formazione organizzati in materia di prevenzione, sicurezza e autocontrollo al fine di massimizzare le competenze degli operatori;

l) garantire la massima disponibilità a farsi partner nella progettazione e realizzazione di eventuali iniziative etico/sociali che l'Amministrazione comunale intenda realizzare coinvolgendo la ristorazione scolastica tra cui l'iniziativa "lo non spreco" (recupero di pane e frutta e altri alimenti non deperibili in sacchetti in materiale lavabile) o "La frutta a merenda" ("fornitura nelle scuole primarie di frutta fresca di stagione quale merenda di metà mattina, in sostituzione delle comuni merende portate da casa dai bambini")

m) ai fini della prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, ferma l'applicazione di quanto disposto nei CAM vigenti la ditta dovrà prevedere un monitoraggio delle eccedenze e degli sprechi.

n) realizzare al termine del primo anno di concessione e poi con cadenza biennale customer satisfaction, secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;

o) garantire la massima collaborazione nella realizzare di progetti di Educazione Alimentare in stretta collaborazione con le scuole interessate dal Servizio di Ristorazione e il Settore Servizi Educativi.

Prima della stipula del contratto, la ditta dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire alla ditta.

Art. 48 - Allegati

Sono allegati parte integrante e sostanziale del presente capitolato:

Allegato 1) TABELLA CONSUMI EFFETTIVI 2019

Allegato 2) DUVRI

CONSUMI EFFETTIVI ANNO 2019

CONCESSIONE			
ASPORTO	N° PASTI		
SCUOLE PRIMARIE	ALUNNI	ADULTI	TOTALE
ALLENDE	10527	964	11491
ARDIGO'	7019	401	7420
DE AMICIS	11612	630	12242
DON MAZZOLARI	8147	415	8562
TAZZOLI	3979	385	4364
DON MINZONI	7287	305	7592
SC. SECONDARIE 1° GRADO			
SACCHI	6643	242	6885
ALBERTI	4313	867	5180
TOTALE ASPORTI	59527	4209	63736
CUCINA INTERNA	N° PASTI		
SCUOLE PRIMARIE	ALUNNI	ADULTI	TOTALE
MARTIRI DI BELFIORE	34866	1746	36612
NIEVO	36135	1836	37971
DON LEONI	5054	294	5348
POMPONAZZO	29968	1391	31359
SCUOLE MATERNE STATALI			
A. FRANK (compresa "Sez. Primavera")	7772	362	8134
COLLODI	2305	190	2495
BERNI	7119	564	7683
CAMPOGALLIANI	5285	370	5655
PACCHIONI	6803	564	7367
RICORDO AI CADUTI	5195	380	5575
RODARI	4789	367	5156
TOM SAWYER	6257	352	6609
SCUOLE INFANZIA COMUNALI			
MONTESORI	12002	1206	13208
VISENTINI	6120	755	6875
STROZZI	11543	1249	12792
FERRARI	19554	1591	21145
VITTORINO	14648	1612	16260
P.F. CALVI	4093	493	4586
3 CRED INFANZIA (2019)	4851	345	5196
TOTALE PASTI INTERNI	224359	15667	240026
APPALTO			
CUCINA INTERNA	BIMBI	ADULTI	TOTALE
ASILO NIDO PETER PAN	5522	1180	6702
ASILO NIDO E.SONCINI	7334	1600	8934
ASILO NIDO C.CHAPLIN	10854	3565	14419
TOTALE PASTI ASILI NIDO	23710	6345	30055

