

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,
E FORNITURA PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI, DISABILI E
PERSONE IN DIFFICOLTA'
PER IL PERIODO
DAL 1° SETTEMBRE 2023 AL 31 AGOSTO 2028
CON OPZIONE DI RINNOVO
FINO AL 31 AGOSTO 2032**

INDICE

TITOLO I – OGGETTO ED INDICAZIONI GENERALI	4
DEFINIZIONI	4
ARTICOLO 1 – OGGETTO	4
ARTICOLO 2 – DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA	5
ARTICOLO 3 – DURATA	6
ARTICOLO 4 – OBBLIGHI DEL CONCEDENTE	6
ARTICOLO 5 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	7
ARTICOLO 6 – PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA	9
ARTICOLO 7 – OFFERTA	10
ARTICOLO 8 – OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	10
ARTICOLO 9 – SERVIZI AGGIUNTIVI	10
TITOLO II – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	10
ARTICOLO 10 – ORGANIZZAZIONE	10
ARTICOLO 11 – UTILIZZO DI ACQUA DI RETE	11
ARTICOLO 12 – CESTINO CON PRANZO AL SACCO	12
ARTICOLO 13 – DIETE SPECIALI E “LEGGERE”	12
ARTICOLO 14 – MENU' SPECIALI	12
ARTICOLO 15 – ALTRI SERVIZI	12
ARTICOLO 16 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA – CALENDARIO E ORARIO DI FUNZIONAMENTO SERVIZI	13
ARTICOLO 17 – UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA – CANONE DI CONCESSIONE	14
ARTICOLO 18 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	14
ARTICOLO 19 – SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI	15
ARTICOLO 20 – COMPETENTE DEL COMUNE	16
TITOLO III – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	16
ARTICOLO 21 – CENTRO COTTURA	16
ARTICOLO 22 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	16
ARTICOLO 23 – FILIERA CORTA, CHILOMETRO ZERO E AGRICOLTURA SOCIALE	18
ARTICOLO 24 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA	19
ARTICOLO 25 – DETERMINAZIONE DEL MENU'	19
ARTICOLO 26 – STRUTTURA DEL MENU'	19
ARTICOLO 27 – VARIAZIONE DEL MENU'	19
ARTICOLO 28 – QUANTITA' DELLE VIVANDE	20
ARTICOLO 29 – QUANTITA' IN VOLUMI E PESI	20
ARTICOLO 30 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	20
ARTICOLO 31 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI	21
ARTICOLO 32 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE	21
TITOLO IV – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	21
ARTICOLO 33 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	21
ARTICOLO 34 – NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI	21
ARTICOLO 35 – LINEA REFRIGERATA	22
ARTICOLO 36 – RICICLO	22
ARTICOLO 37 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI CONDIMENTI	22
TITOLO V – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	23
ARTICOLO 38 – APPRONTAMENTO E CONSEGNA PASTI	23
ARTICOLO 39 – PIANO DEI TRASPORTI	23
ARTICOLO 40 – MEZZI DI TRASPORTO	23
ARTICOLO 41 - CONTENITORI	23
TITOLO VI – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI QUALITA' E SICUREZZA	24
ARTICOLO 42 - SISTEMA HACCP	24
ARTICOLO 43 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO E GESTIONE DELLE INTERFERENZE	24
ARTICOLO 44 – ORGANICO E RAPPORTO DI LAVORO	25
ARTICOLO 45 – CLAUSOLA SOCIALE	25

ARTICOLO 46 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE	25
ARTICOLO 47 – DIREZIONE DEL SERVIZIO	25
ARTICOLO 48 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	26
ARTICOLO 49 – INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI	26
ARTICOLO 50 – VARIAZIONE DEL PERSONALE	26
ARTICOLO 51 – VESTIARIO	26
ARTICOLO 52 – IGIENE PERSONALE	26
ARTICOLO 53 – RISPETTO DELLA NORMATIVA	26
ARTICOLO 54 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI	27
TITOLO VII - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	27
ARTICOLO 55 – CARTA DEI SERVIZI	27
ARTICOLO 56 – CAUZIONE DEFINITIVA	27
ARTICOLO 57 – ASSICURAZIONI	27
ARTICOLO 58 – INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, CONSENSO AL TRATTAMENTO E DESIGNAZIONE DELL’OPERATORE ECONOMICO CONCESSIONARIO COME RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI	28
TITOLO VIII – ONERI A CARICO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	29
ARTICOLO 59 – CONSEGNA AL CONCESSIONARIO DEI LOCALI, IMPIANTI E ARREDI	29
ARTICOLO 60 – MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI	29
ARTICOLO 61 – VERIFICHE PERIODICHE	29
ARTICOLO 62 – RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO	29
TITOLO IX – PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	30
ARTICOLO 63 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	30
ARTICOLO 64 – DETERSIVI	30
ARTICOLO 65 – MANUTENZIONE ORDINARIA	30
ARTICOLO 66 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	30
ARTICOLO 67 – SERVIZI IGIENICI	31
TITOLO X – VIGILANZA E CONTROLLO	31
ARTICOLO 68 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DEL SERVIZIO	31
ARTICOLO 69 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	31
ARTICOLO 70 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA	32
ARTICOLO 71 – CONSERVAZIONE CAMPIONI	32
ARTICOLO 72 – PENALI	32
TITOLO XI – PAGAMENTO DEI PASTI E PREZZO DEL SERVIZIO	33
ARTICOLO 73 – PAGAMENTI	33
ARTICOLO 74 – GESTIONE DEGLI INSOLUTI	34
ARTICOLO 75 – PREZZO DEL PASTO	34
ARTICOLO 76 – REVISIONE PREZZI	34
ARTICOLO 77 – OBBLIGO DI TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI	34
TITOLO XII – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	34
ARTICOLO 78 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	35
ARTICOLO 79 – ESECUZIONE IN DANNO	35
ARTICOLO 80 – RECESSO DEL CONTRATTO	35
ARTICOLO 81 – CESSIONE DI AZEINDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA	35
ARTICOLO 82 – PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI	36
ARTICOLO 83 – CONTROVERSIE	36
ARTICOLO 84 – SPESE CONTRATTUALI	36
TITOLO XIII – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E AGGIUDICAZIONE APPALTO	36
ARTICOLO 85 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	36
ARTICOLO 86 – CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO	38
ARTICOLO 87 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA	39
ARTICOLO 88 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA ECONOMICA	43
ARTICOLO 89 – SUBAPPALTO	43
TITOLO XIV – NORME FINALI	43
ARTICOLO 90 - RINVIO	43

TITOLO I OGGETTO ED INDICAZIONI GENERALI

DEFINIZIONI

- Per “Concedente”, “Comune”, “A.C.” o “Stazione appaltante” si intende l’Amministrazione Comunale (Comune di Cologno al Serio).
- Per “Impresa”, “I.C.” o “I.A.” “Concessionario” si intende il Concessionario risultato aggiudicatario alla quale verrà affidato in concessione il servizio oggetto del presente capitolato.

ARTICOLO 1 – OGGETTO

Oggetto del presente capitolato, è la concessione del servizio di refezione scolastica e del servizio pasti a domicilio, secondo la disciplina per le concessioni di servizi di cui agli artt. 164 e ss. del D.lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni, intesi come :

- fornitura del servizio completo di ristorazione scolastica con la produzione presso il Centro cottura di Via Circonvallazione e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in “legame fresco – caldo”;
- fornitura del servizio di pasti a domicilio per anziani assistiti, persone disabili o in condizione di fragilità sociale sulla base degli accordi stabiliti con l’Amministrazione comunale.

La presente concessione comporta il trasferimento al Concessionario del “**rischio operativo**” così come definito dall’art. 3, comma 1, lettera zz) del D.lgs. 50/2016, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi ed ai ricavi oggetto della concessione incidano sull’equilibrio economico finanziario.

I servizi oggetto della presente concessione sono da espletarsi secondo le condizioni e le modalità specificate nei successivi articoli.

I servizi comprendono:

- a) L’acquisto delle materie prime;
- b) La preparazione e la cottura del cibo presso il centro cottura comunale;
- c) La preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- d) Lo scodellamento e la distribuzione dei pasti;
- e) Lo sparecchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.);
- f) La pulizia dei locali cucina, dei refettori e dei bagni, comprese attrezzature e apparecchiature;
- g) La pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell’espletamento del servizio;
- h) La fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per tutti locali adibiti al servizio mensa;
- i) La fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui ai locali adibiti al servizio mensa (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.);
- j) Il conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata, a propria cura e spese;
- k) La partecipazione ad incontri periodici, con rappresentanti del Comune, della Direzione dell’Istituto Comprensivo e della Commissione Mensa, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune stesso;
- l) La completa gestione burocratica ed amministrativa dei database degli utenti e dei rapporti con gli utenti stessi, compresi la prenotazione dei pasti, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni per le detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge, nonché la riscossione, il sollecito per eventuali ritardi nei pagamenti e la gestione di eventuali insoluti;
- m) La preparazione e la consegna a domicilio dei pasti riservati ad anziani, disabili e persone in difficoltà residenti nel Comune di Cologno al Serio, con le caratteristiche di cui al successivo art. 15.2;

È altresì, oggetto del presente Capitolato:

- l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti concessi in comodato dal Comune di Cologno al Serio;
- l'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, incluso la sostituzione, delle attrezzature concesse in comodato dal Concedente e di quelle fornite dal Concessionario ad integrazione e/o sostituzione di quelle già esistenti;
- l'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- l'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione delle cucine, dei refettori e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), inclusi i vetri, infissi e zanzariere, nonché delle aree esterne di pertinenza delle cucine;
- l'esecuzione di interventi di lotta agli infestanti (monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione delle cucine, dei refettori e delle relative zone di pertinenza - dispense, spogliatoi, bagni, ecc.-), che dovranno essere effettuati da ditta specializzata ed i relativi report, in copia, dovranno essere inviati al Concedente.

Il servizio oggetto della presente concessione deve garantire:

- a) Un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b) Il rispetto delle norme igienico-sanitarie cogenti e di buone prassi di igiene;
- c) La disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche;
- d) Un'adeguata sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- e) L'utilizzo delle più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;
- f) La disponibilità di diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla preparazione, fornitura, fino alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le "Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" in ultima revisione, di seguito denominate "Linee Guida Regionali";
- le "Linee guida per l'elaborazione dei menu per la ristorazione scolastica" dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo in ultima revisione, di seguito denominate "Linee Guida ATS Bergamo";
- Il Regolamento CE 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Il Regolamento CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Il Regolamento CE 1881/06 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Il Regolamento CE 1441/07 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Il Regolamento CE 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- il D.lgs. n. 193 del 06/11/2007 in materia di "Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.01.2016;
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione di alimenti" del Ministero della Salute, approvate in conferenza unificata Stato/Regioni il 19 aprile 2018, pubblicate nella G.U. n. 253 del 30.10.2018;
- i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 (CAM).
- tutte le eventuali nuove normative europee, nazionali e regionali nonché regolamenti e/o circolari inerenti alla prevenzione di ogni forma di contagio e la sicurezza alimentare.

ARTICOLO 2 – DISTINZIONE DEI RUOLI DERIVANTI DALLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA

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

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo all'I.A. delle funzioni

attinenti alla gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo al Comune. In coerenza con la natura pubblica del servizio, il soggetto Concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

Per lo svolgimento del servizio di che trattasi, i ricavi di gestione provengono dalla vendita dei servizi all'utenza e pertanto, ai sensi dell'art. 3, c. 1, lett. vv) del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., trattasi di concessione di servizi ex artt. 164 e seguenti del Codice, riconoscendo al Concessionario, a titolo di corrispettivo, unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto con assunzione in capo al medesimo del rischio operativo legato alla gestione dei servizi stessi.

In particolare, il Comune conserva competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

ARTICOLO 3 – DURATA

La durata della concessione è stabilita per il periodo dal 1° settembre 2023 al 31 agosto 2028 con opzione di ripetizione per un quadriennio ulteriore, secondo la normativa vigente.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a n. 4 (quattro) anni (dal 1° settembre 2028 al 31 agosto 2032).

Il Comune esercita tale facoltà comunicandola al Concessionario mediante posta elettronica certificata almeno 6 mesi prima della scadenza del contratto originario. La mancata comunicazione comporta la conclusione naturale del contratto al 31/08/2028.

Il Comune di Cologno al Serio avrà facoltà di ordinare, per un periodo limitato ai sensi dell'articolo 106 comma 11, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., la proroga del contratto oltre la data del 31/08/2028 (31/08/2032 in caso di ripetizione) per il periodo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione e comunque per un massimo di 6 mesi. In tal caso la ditta aggiudicatrice della concessione si impegna ad accettare l'eventuale proroga alle medesime condizioni contrattuali.

ARTICOLO 4 – OBBLIGHI DEL CONCEDENTE

In relazione al presente Capitolato il Concedente si impegna a:

- fornire i locali del centro cottura
- fornire le attrezzature per l'espletamento del servizio di produzione e distribuzione pasti, così come elencate nell'allegato A
- fornire tavoli e sedie;
- gestire i rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati relativi alle iscrizioni al servizio;
- determinare le tariffe annuali del servizio ristorazione;
- calcolare le fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione, con definizione della tariffa relativa;
- comunicare al Concessionario la tariffa su base ISEE di appartenenza per gli utenti che ne facciano richiesta;
- comunicare elenco utenti iscritti al servizio;
- sostenere tutte le spese per acqua e riscaldamento per la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, non essendo disponibile un sistema di misurazione di consumo dedicato alle utenze della cucina e del salone refezione, nel rispetto alla rete complessiva servente il plesso scolastico, fatto salvo il parziale recupero delle stesse con il canone di concessione;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di riscaldamento, di allarme, degli estintori;
- effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

NOTA RELATIVA AL CENTRO COTTURA E AI NUOVI SPAZI REFETTORIO

Relativamente al centro cottura e al salone refezione, si precisa che attualmente gli stessi sono ubicati presso la Scuola dell'Infanzia Statale – in Via Circonvallazione 21. Tuttavia, è in corso di progettazione la realizzazione di nuovi spazi mensa (nuovi refettori) la cui ultimazione – indicativamente – dovrebbe avvenire per l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025. Sarà cura del Concedente comunicare con sufficiente anticipo la data di termine lavori e concordare con il Concessionario le necessarie operazioni di trasloco e allestimento dei nuovi spazi, in base alle esigenze dell'Amministrazione comunale, finalizzate ad una maggior funzionalità ed efficienza del servizio.

Si precisa sin da ora che le operazioni di allestimento dei nuovi spazi – in base a quanto verrà concordato fra le parti e

agli utilizzi previsti - non dovranno comportare costi aggiuntivi per il Concedente, intendendosi tutti i costi a carico esclusivo del Concessionario (trasferimento del materiale e delle apparecchiature/attrezzature esistenti se necessario – allestimento con nuovo materiale/apparecchiature anche aggiuntive a quelle già in essere - ogni altro adempimento atto a garantire il regolare funzionamento del servizio, senza generare interruzioni in caso sia già stato avviato). Inoltre, presso i nuovi locali l'intero costo delle utenze (acqua – riscaldamento - energia) sarà posto a carico del Concessionario che dovrà provvedere ad intestare le relative utenze.

ARTICOLO 5 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

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

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

Il soggetto Concessionario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto Concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

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

In particolare, il Concessionario dovrà:

- provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali dei documenti di trasporto relativi e le schede tecniche. I ddt dovranno essere dedicati e quindi riportare solo ed esclusivamente le merci destinate al Centro cottura del Comune di Cologno al Serio;
- provvedere all'organizzazione e gestione del centro cottura e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali, menù settimanali e i particolari regimi dietetici, il tutto secondo le modalità prescritte dall'Ats di Bergamo – servizio nutrizione;
- provvedere agli allacciamenti elettrici necessari al funzionamento del Centro cottura e a far pervenire tutta la necessaria documentazione, incluso le verifiche per la messa a terra dell'impianto (D.P.R. 462/2001 e s.m.i.) all'ufficio tecnico comunale;
- tenere a disposizione copia delle ricette e delle conversioni dei pesi delle preparazioni da crudo a cotto per ognuna delle pietanze previste dai menù, che dovrà fornire in copia, a richiesta dell'Amministrazione o dell'ATS, entro 24 ore;
- integrare, rispetto a quanto in dotazione, le attrezzature necessarie alla preparazione dei pasti, garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria di quella esistente e provvedere alla sostituzione con nuove apparecchiature di quella non più funzionante o obsoleta;
- fornire e integrare, rispetto a quanto in dotazione, quanto necessario alla somministrazione dei pasti e l'arredo dei tavoli: tovagliette e tovaglioli monouso di carta, bicchieri in vetro e/o plastica, piatti in resina melaminica e/o ceramica e/o porcellana bianca, posate in acciaio inox, etc. – tenuto conto della normativa vigente in materia;
- procurarsi tutte le autorizzazioni, notifiche, registrazioni sanitarie, licenze commerciali necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, anche per quanto riguarda i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti, effettuando a proprie spese gli eventuali interventi di manutenzione e integrazione arredi eventualmente prescritti dalla ATS di competenza al fine di ottenere le necessarie autorizzazioni. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dal Concessionario stesso, ed intestate al legale rappresentante;
- impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro venga messo a disposizione da parte del Concedente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- conservare, per 72 ore a +4°C, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo (riferirsi alla Circ. 45/SAN Regione Lombardia);
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- ottemperare alle richieste dell'autorità competente circa le certificazioni e attestazioni sanitarie richieste al personale (ex libretto sanitario) a proprie spese;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali centro cottura, dei locali mensa, per la gestione dei rifiuti e per il lavaggio delle stoviglie;

- provvedere alla fornitura di piatti, di posate, di bicchieri in conformità a quanto sopra prescritto, nonché di materiale monouso a insindacabile richiesta del Concedente in caso di sopravvenute necessità;
- tenere a disposizione degli incaricati del Concedente e comunque dell'Ufficio competente del Concedente le registrazioni relative all'applicazione del piano di autocontrollo e alla procedura di rintracciabilità;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori, rivolgendosi a personale esterno specializzato, impostando la frequenza di eventuali trattamenti sui risultati del monitoraggio degli infestanti e mantenendo le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione del Concedente e dei suoi incaricati;
- qualora per esigenze correlate all'erogazione del servizio, dovesse essere necessario effettuare la somministrazione anche per il servizio di refezione scolastica di parte o di tutti i pasti in regime di "trasportato" presso locali refettorio situati in edificio diverso da quello dove trovasi il centro cottura, il Concessionario dovrà adempiere a tale obbligo, senza costi aggiuntivi per l'amministrazione comunale, anche se ciò comporta una riorganizzazione del servizio;
- provvedere alla fornitura pasti per attività extra-scolastiche – se richiesto;
- presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione;
- presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa o del Concedente alle riunioni periodiche della Commissione;

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo. Il Concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto o dalla normativa vigente o di futura emanazione in termini di refezione scolastica e più in generale di preparazione pasti.

Altri obblighi del Concessionario:

- Il Concessionario dovrà disporre di personale qualificato, ed in particolare, di almeno un/una dietista che segua giornalmente, e ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete sia normali sia particolari e che effettui i consueti controlli (detto/a professionista potrà essere contattato/a all'occorrenza dal competente ufficio del Comune di Cologno al Serio per fornire tutte le necessarie informazioni);
- Il Concessionario dovrà disporre di personale qualificato che effettui visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, qualora richiesto dall'Amministrazione Comunale, apposita relazione trimestrale sugli esiti di detti sopralluoghi;
- Il Concessionario dovrà fornire oltre ai pasti: posate in acciaio inox, piatti come da specifica di cui sopra e articoli complementari quali tovaglie riutilizzabili (vedi art. 10.1 co. b) o tovagliette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati.
- L'aggiudicatario dovrà garantire che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia, grembiule e mascherina e sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria;
- L'aggiudicatario dovrà garantire il presidio di addetti da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia di tavoli e sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri. In caso di doppio turno, che verrà deciso a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, l'aggiudicatario garantirà la presenza di ulteriori risorse in numero adeguato al servizio e le ore di prestazioni lavorative necessarie all'ordinato svolgimento dello stesso;
- Le eventuali assenze di personale dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti e operatore/alunni da assistere;
- Le eventuali spese, come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del Concessionario;
- Il Concessionario dovrà disporre di un centro cottura alternativo e di emergenza ad una distanza tale da garantire tempi di gestione paragonabili a quelli del centro cottura in sede del Comune di Cologno al Serio;
- La ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici;
- Il Concessionario dovrà provvedere alla completa gestione burocratica ed amministrativa dei database degli utenti, dei rapporti con gli utenti stessi, compreso la prenotazione dei pasti, il rilascio di certificazioni e/o attestazioni ai fini delle detrazioni e/o benefici fiscali riconosciuti per legge, nonché la riscossione, il sollecito per eventuali ritardi nei pagamenti e la gestione di eventuali insoluti;
- In caso di omesso pagamento, ove resti inadempito da parte del cittadino o dei suoi familiari l'obbligo di pagamento della prestazione, previo invio di formale lettera di messa in mora, il Concessionario prima di procedere alla sospensione dell'erogazione del pasto, dovrà contattare l'ufficio competente (ufficio pubblica istruzione per la refezione e l'ufficio servizi sociali per i pasti a domicilio) il quale verificherà le problematiche derivanti dal mancato versamento di quanto dovuto e autorizzerà l'eventuale sospensione dal servizio o eventuali interventi di tipo socio-economico. Il Concessionario non potrà comunque procedere in alcun modo alla sospensione dell'erogazione del servizio senza previa autorizzazione dell'ente.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo. Il Concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto o dalla normativa vigente o di futura emanazione in termini di refezione scolastica e più in generale di preparazione pasti.

Obblighi riguardo al pagamento di utenze:

- Allaccio e pagamento dell'utenza energia elettrica del Centro cottura e della sale refezione – siti in Via Circonvallazione 21 – attualmente in essere;
- Apertura utenza TARI (Tassa Rifiuti solidi urbani) nel rispetto della normativa e del regolamento comunale vigenti;
- Allacci e pagamenti di tutte le utenze connessa al futuro centro cottura/locali refezione;
- Ogni altra spesa utenza per la quale sia possibile l'allaccio diretto da parte del Concessionario.

ARTICOLO 6 - PREZZO POSTO A BASE DELLA GARA

Il prezzo a base d'asta è così definito:

A) COSTO PASTI REFEZIONE E SERVIZIO ANZIANI

- COSTO PASTO PER SCUOLA PRIMARIA - DOCENTI DI TUTTE LE SCUOLE - EVENTUALI ALTRE SCUOLE/SERVIZI EDUCATIVI DI FUTURA ATTIVAZIONE: € 5,50
- COSTO PASTO PER SCUOLA INFANZIA: € 5,40
- COSTO PASTO SERVIZIO A DOMICILIO ANZIANI/DISABILI/FRAGILI: € 8,00

I prezzi sono comprensivi di tutte le voci per la loro realizzazione, I.V.A. ed oneri della sicurezza esclusi.

I candidati dovranno presentare un'unica offerta di ribasso percentuale per i tre prezzi a base d'asta.

Non è ammessa la presentazione di offerte in aumento della base d'asta e non saranno altresì tenute in considerazione le offerte che comportino una riduzione superiore al 20% dell'importo unitario posto a base d'asta.

L'importo complessivo a base di gara viene a quantificarsi come segue:

UTENZA	NUMERO PASTI ANNUO	IMPORTO ANNUO PRESUNTO (IVA ed oneri della sicurezza esclusi)	TOTALE QUINQUENNIO	TOTALE QUADRIENNIO	TOTALE CONCESSIONE INCLUSO EVENTUALE RINNOVO
SCUOLA INFANZIA STATALE	20080	€ 108.432,00 (€ 5,40 a pasto x 20080 pasti)	€ 542.160,00	€ 433.728,00	
SCUOLA PRIMARIA STATALE (incluso alunni post-scuola)	27064	€ 148.852,00 (€ 5,50 a pasto x 27064 pasti)	€ 744.260,00	€ 595.408,00	
DOCENTI DI TUTTE LE SCUOLE E PERSONALE AUTORIZZATO	4080	€ 22.440,00 (€ 5,50 a pasto x 4080 pasti)	€ 112.200,00	€ 89.760,00	
TOTALE REFEZIONE SCOLASTICA	51224	€ 279.724,00	€ 1.398.620,00	€ 1.118.896,00	€ 2.517.516,00
TOTALE SERVIZIO PASTI A DOMICILIO	9855	€ 78.840,00 (€ 8,00 a pasto x 9855 pasti)	€ 394.200,00	€ 315.360,00	€ 709.560,00
		TOTALI	€ 1.792.820,00	€ 1.434.256,00	€ 3.227.076,00

L'importo - di cui € 1.792.820,00 per il primo quinquennio ed € 1.434.256,00 per l'eventuale prosecuzione quadriennale – è escluso I.V.A. ai sensi di legge ed oneri di sicurezza

Il numero dei pasti è comunque puramente indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Per gli oneri di sicurezza sono preventivati € 790,00 – esclusi I.V.A. e non soggetti a ribasso, per l'intero quinquennio con possibilità di rinnovo per un ulteriore quadriennio per € 632,00 – esclusi I.V.A. non soggetti a ribasso – il tutto come meglio specificato all'articolo 43.

B) CANONE DI CONCESSIONE

Il canone di concessione annuo **di cui all'articolo 17** - posto a base d'asta è di:

- € 8.000,00 annui – IVA ed oneri della sicurezza esclusi

Su tale base d'asta andrà prodotta un'offerta in aumento e percentuale.

Non è ammessa la presentazione di offerte in diminuzione della base d'asta.

ARTICOLO 7 – OFFERTA

L'offerta deve avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'articolo 1329 c.c.

ARTICOLO 8 – OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Mentre con la presentazione dell'offerta il Concessionario è immediatamente obbligato nei confronti del Comune di Cologno al Serio ad effettuare la prestazione nei modi e termini del presente capitolato, per il Comune di Cologno al Serio il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l'approvazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

Qualora il Concessionario non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del Concessionario aggiudicatario in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà ad aggiudicare la concessione alla seconda impresa classificata.

ARTICOLO 9 – SERVIZI AGGIUNTIVI

Il Concessionario si impegna, qualora richiesto dall'amministrazione comunale, ad espletare il servizio di ristorazione anche per eventuali servizi aggiuntivi a quello scolastico, al momento non specificatamente previsti nel capitolato, quali, a titolo puramente esemplificativo: centri estivi, servizi educativi o altro.

In questi casi il servizio sarà reso di norma allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso, espressamente riconosciute dal Comune.

TITOLO II – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 10 - ORGANIZZAZIONE

Il servizio refezione scolastica comprende:

- a) l'acquisto, il deposito delle derrate e la preparazione dei pasti presso il Centro cottura comunale
- b) la preparazione dei pasti in loco e ove previsto il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito fresco – caldo", in multi-razione presso i refettori dell'Istituto comprensivo del territorio;
- c) l'apparecchiatura dei tavoli con tovaglie riutilizzabili o tovagliette monouso (vedi art. 10.1 co. b), tovaglioli di carta, piatti in melamina e/o ceramica e/o porcellana bianca, bicchieri in vetro e/o plastica e posate in acciaio inox;

- d) la distribuzione del pasto effettuata al tavolo
- e) le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti: lavaggio e sanificazione delle stoviglie, riordino e pulizia dei tavoli, sanificazione delle attrezzature, dei refettori e dei locali accessori, compresi i servizi igienici
- f) il coordinamento e la gestione complessiva del servizio
- g) la fornitura delle diete personalizzate.

10.1 - ATTREZZATURE

Nel servizio sono altresì compresi, con oneri a carico del Concessionario, le forniture sottoindicate – in aggiunta a quelle già esistenti:

- a) la fornitura delle stoviglie (piatti in ceramica e/o porcellana bianca e/o melamina, posate in acciaio inox e bicchieri in vetro e/o in plastica) ed una adeguata scorta di stoviglie a perdere per le emergenze; i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica e/o porcellana bianca e/o melamina e posate in acciaio inossidabile). L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario sarà tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;
- b) la fornitura delle tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta; le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

- c) La fornitura di apparecchiature necessarie al funzionamento del centro cottura e dei refettori, aggiuntive a quelle già presenti qualora necessario al corretto espletamento del servizio. A tal proposito tutte le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, devono essere dotate di etichettatura energetica e appartenenti alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato.
- d) La fornitura di carrelli inox-termici per la distribuzione dei pasti;
- e) La fornitura di carrelli inox portapiatti;
- f) La fornitura di mestoli e utensili per lo scodellamento delle pietanze;
- g) La fornitura di ogni altra attrezzatura necessaria al funzionamento del servizio e non ricompresa nell'allegato a)

Sono altresì a carico del Concessionario i reintegri, le sostituzioni, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature di cui all'elenco allegato a).

ARTICOLO 11 - UTILIZZO DI ACQUA DI RETE

Per tutta l'utenza è prevista la somministrazione di acqua potabile di rete in caraffe da litri 1, dotate di coperchio. Il Concessionario dovrà fornire un adeguato numero di caraffe, in rapporto di una ogni quattro alunni e fornire la prima riempitura e il servizio al tavolo. È altresì compito del personale del Concessionario il successivo ed eventuale riempimento delle caraffe secondo necessità.

Il Concessionario dovrà provvedere a verificare quotidianamente la pulizia e l'integrità delle caraffe stesse.

Dovrà altresì tenere a disposizione una riserva di caraffe con coperchio da utilizzare in caso di necessità.

Il Concessionario dovrà fornire acqua minerale naturale in bottiglia in PET (0,5 l) per le utenze scolastiche in occasione della fornitura del "cestino viaggio".

ARTICOLO 12 - CESTINO CON PRANZO AL SACCO

In caso di gite scolastiche le cui classi richiedano il pranzo al sacco e in tutte quelle occasioni in cui si farà richiesta o sarà necessario ricorrere al cestino del pranzo al sacco, il Concessionario dovrà garantire una tipologia di pasto conforme alle direttive ATS – servizio nutrizione.

Anche nei pranzi al sacco si dovrà provvedere al cestino speciale per gli utenti a dieta speciale.

ARTICOLO 13 - DIETE SPECIALI E “LEGGERE”

Il Concessionario dovrà garantire la possibilità di predisporre e fornire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta, corredata da relativo certificato medico indicante la patologia, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal SIAN di competenza.

Si precisa che le diete speciali possono anche riguardare l'acqua, che fa parte del menu giornaliero.

Per la preparazione di tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma - anche solo tracce - di alimento allergizzante.

Le diete speciali devono essere formulate dal Concessionario in aderenza al menù settimanale corrente. La produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

Il Concessionario dovrà altresì garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso come, a titolo di esempio, la dieta islamica e la dieta vegetariana nella variante che esclude il consumo di carne e pesce.

Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dal Concessionario.

Il Concessionario, per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs.196/2003/Regolamento UE 2016/679 e smi.

Sarà inoltre prevista la preparazione di diete “leggere” per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai 2 (due) giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici, preparate in aderenza al menu del giorno e secondo le prescrizioni del SIAN di competenza.

Presso il centro cottura dovranno essere conservate e mantenute aggiornate tutte le tabelle dietetiche speciali (sia per motivi di salute che etico-religiose), e deve essere quotidianamente compilato un registro delle diete somministrate, incluse le diete leggere.

Sia per le diete per motivi religiosi che per le diete leggere, il Concessionario dovrà attenersi alle indicazioni specifiche previste dal SIAN di competenza, nonché ogni altra indicazione fornita da ATS.

ARTICOLO 14 - MENU' SPECIALI

Il Concessionario dovrà fornire menù speciali nelle seguenti occasioni:

- Natale
- Carnevale
- Pasqua
- Chiusura anno scolastico

comprendenti, oltre alla frutta, un dolce caratteristico della festività; se il giorno del menù speciale nel menù standard è previsto un dessert, quest'ultimo sarà sostituito dal dessert festivo e sarà comunque somministrata la frutta.

ARTICOLO 15 - ALTRI SERVIZI

15.1 – Buffet/rinfreschi

Il Concessionario dovrà fornire senza alcun costo o onere aggiuntivo, su richiesta del Concedente con un preavviso di almeno 10 gg e in occasione di eventi istituzionali, cinque buffet/rinfreschi che comprendano fornitura tovaglie, tovaglioli, stoviglie e bicchieri, cibo e bevande, personale addetto al servizio e pulizia dei locali, il tutto per un numero di circa 70 persone a buffet/rinfresco per ogni anno solare.

15.2 – Pasti a domicilio a soggetti anziani/disabili/fragili

Il Concessionario dovrà garantire la gestione di un servizio pasti a domicilio ad utenti anziani/disabili (o casi sociali segnalati dal Comune). Il servizio – gestito direttamente dal Concessionario – dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

- Periodo di funzionamento del servizio: intero anno solare
- Giorni di funzionamento del servizio: dal *lunedì al sabato*
- Pasto della domenica o dei giorni festivi: Il sabato (o il giorno precedente il festivo) ci sarà - per chi ne fa richiesta - la consegna del pasto per *la domenica (o giorno festivo)*:
- Attrezzature: agli utenti che ne facciano richiesta, fornire n. 1 forno a micro-onde in comodato gratuito da utilizzarsi per la rigenerazione del pasto;
- Menù proposti dai nutrizionisti formulati in aderenza alle Linee guida per la corretta alimentazione dell'anziano, così come predisposte dall'ATS e da quest'ultima approvati dall'ATS- comprendenti: un Primo (con 2 alternative possibili), un Secondo (con 2 alternative possibili), il Contorno, Frutta/Dolce e Pane.
- Costo del Pasto per l'intero quinquennio: come da costo di aggiudicazione. In caso di rinnovo della concessione per un ulteriore quadriennio, sarà riconosciuto un adeguamento costo pasto pari alla variazione dell'indice ISTAT intervenuta nel periodo luglio 2027/luglio 2028.
- Gestione di tutta la procedura relativa a raccolta iscrizioni, pagamenti, modalità prenotazione pasti, distribuzione e questionari di valutazione qualità, con cadenza almeno semestrale, il cui risultato andrà fatto pervenire in Comune, con allegato elenco degli utenti in carico e n. totale dei pasti erogati nel semestre di riferimento.

ARTICOLO 16 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA – CALENDARIO E ORARIO DI FUNZIONAMENTO SERVIZI

I servizi di ristorazione individuati nel presente capitolato sono da intendersi riferiti alle seguenti categorie di utenti:

- alunni della scuola dell'infanzia
- alunni della scuola primaria, incluso il servizio post-scuola
- alunni della scuola secondaria di primo grado (quando verrà attivato)
- docenti e altro personale scolastico operante presso le scuole di cui sopra
- altri utenti autorizzati
- anziani assistiti, persone disabili o in condizione di fragilità sociale in base alle segnalazioni del Comune.

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni indicati nella seguente tabella che riporta inoltre il numero di pasti presunto per ogni categoria di utenti. I dati sono riferiti all'anno scolastico 2021/22:

UTENZA	NUMERO PASTI ANNUO	PERIODO SERVIZIO	GIORNI SETTIMANALI SERVIZIO	ORARIO INDICATIVO INIZIO PASTI
SCUOLA INFANZIA STATALE	20080	Anno scolastico	Da lunedì a venerdì	11.30/12.30
SCUOLA PRIMARIA STATALE (incluso alunni post-scuola)	27064	Anno scolastico	In base all'articolazione orario scolastico (lunedì – mercoledì – venerdì) e/o su 5 gg (lunedì/venerdì)	12.30/14.00 su due turnazioni
DOCENTI E PERSONALE AUTORIZZATO	4080	Anno scolastico	In base al plesso	In base al plesso
SERVIZIO PASTI A DOMICILIO ANZIANI/DISABILI	Trattasi di servizio che dovrà essere gestito direttamente dalla Ditta, come meglio specificato all'art. 15.2. Attualmente risultano in carico 27 utenti.			

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per l'Amministrazione Comunale. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono pertanto suscettibili di:

- eventuali variazioni di utenza;
- istituzione di turnazioni ed eventuali cambiamenti di orari;
- diverse esigenze organizzative dei plessi scolastici interessati;
- variazione della popolazione scolastica;
- variazione dei luoghi di svolgimento del servizio, purché sempre nel territorio comunale.

Il Concessionario dovrà erogare quantità di pasti annualmente soggetti a variazioni sia in aumento che in diminuzione senza che lo stesso nulla abbia a pretendere da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il servizio di ristorazione non necessariamente ha inizio con il primo giorno di scuola e verrà avviato, in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

Si precisa inoltre che la chiusura delle scuole non costituisce motivo di interruzione del servizio per gli utenti non scolastici o non coinvolti dalla chiusura: i pasti saranno comunque cucinati presso il Centro cottura di Via Circonvallazione o in caso di indisponibilità del centro cottura comunale - veicolati dal centro cottura nella disponibilità del Concessionario.

Erogazione servizio ad utenza servizi educativi (nido)

In previsione dell'apertura di un nido comunale per l'anno scolastico 2024/2025 il servizio refezione - con le modalità che verranno successivamente definite e concordate con l'Amministrazione, anche in base alla forma di gestione del servizio e alla normativa ad esso applicabile, è prevista in concomitanza con l'attivazione del servizio nido anche l'erogazione di pasti all'utenza (bambini/bambine utenti del nido – personale educativo).

La gestione del servizio di refezione per il nido dovrà avvenire in conformità alle disposizioni ATS all'uopo previste e sarà in ogni caso oggetto di disposizioni separate che andranno a costituire appendice al presente capitolato.

ARTICOLO 17 – UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA - CANONE DELLA CONCESSIONE

È riconosciuta al Concessionario la possibilità di utilizzare il centro cottura comunale anche per l'erogazione di servizi diversi da quelli previsti dal presente capitolato (utilizzare il centro cottura per altre scuole – per servizi di catering privati etc.).

A tal proposito il Concessionario è tenuto a versare a favore dell'Amministrazione comunale un canone di concessione, a titolo di sfruttamento dell'impianto, nonché a copertura dei costi per le utenze di acqua e riscaldamento, stabilito in € 8.000,00 (ottomila/00) soggetto ad IVA e ad adeguamento annuo, a decorrere dal secondo anno di concessione, nel limite del 100% della variazione in aumento dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rilevata dall'ISTAT nel mese di luglio precedente l'aggiornamento. Non saranno riconosciute invece adeguamenti in riduzione della variazione di tale indice.

Il pagamento – per ogni anno di concessione incluso l'eventuale rinnovo quadriennale - dovrà essere effettuato presso il servizio di tesoreria comunale con le seguenti modalità:

- anno di concessione: entro il 30/09 l'importo corrispondente al periodo settembre/dicembre;
- entro il 31/01 l'importo corrispondente al periodo gennaio/agosto;

Il mancato pagamento di un'annualità di canone comporta la revoca della concessione, salva l'escussione della fideiussione e il risarcimento dei danni, compresi quelli eventualmente connessi alla rinnovazione delle procedure amministrative per la individuazione del nuovo Concessionario.

ARTICOLO 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale del Concessionario o di altri eventi programmati che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. dovrà essere avvisata con congruo anticipo (almeno 3 gg. prima) e il Concessionario si impegna a fornire un pasto freddo, composto da due panini (uno con formaggio e uno con prosciutto), un frutto, un dolce e una bottiglietta di acqua minerale, tenendo conto delle diete. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. In caso di impossibilità d'utilizzo del Centro cottura comunale (per guasto di uno o più impianti - interruzione temporanea del servizio per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, allagamenti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili ecc.), il Concessionario dovrà garantire la preparazione e la fornitura dei pasti da un Centro cottura di "emergenza". Tale impianto deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione per il Comune di Cologno al Serio dei pasti previsti normalmente in sede.

Al verificarsi della condizione di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico e unicamente per un breve periodo.

ARTICOLO 19 - SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI

19.1 – SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE E DEI SERVIZI SCOLASTICI IN GENERE

Per tutta la durata della Concessione il Concessionario dovrà mettere a disposizione un sistema informatico, a propria cura e spese, per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica e di tutti gli altri servizi scolastici e educativi individuati dal Comune. A tal proposito si precisa che l'A.C. utilizza attualmente il sistema informatico GRS fornito da Acme Italia Srl per la gestione delle iscrizioni on-line a tutti i servizi scolastici ed educativi (trasporto scolastico – pre e post-scuola – spazio gioco – refezione scolastica) e la successiva gestione in corso d'anno scolastico dei pagamenti degli utenti etc.

Con particolare riguardo al servizio di refezione scolastica lo stesso comporta:

- rilevazione presenze, prenotazione e addebito pasti (attraverso modalità di prepagato e post-pagato), registrazione pasti consumati, registrazione diete speciali e ricariche (presso esercizi commerciali) a cura del Concessionario.

Il Concessionario potrà utilizzare il sistema informatico già in uso facendosi carico di tutti i costi di aggiornamento, manutenzione e assistenza (compreso quella telefonica), hosting, canoni, ecc., nonché di eventuali migliorie proposte. In alternativa potrà proporre un altro software gestionale, sempre a propria cura e spese, purché equivalente in termini di risultato, che dovrà essere preventivamente visionato e approvato dall'Amministrazione Comunale.

In questo caso, dovrà essere garantito il ripristino delle anagrafiche inserite, relative agli anni scolastici precedenti, e per tutti i servizi scolastici.

L'adozione di un eventuale nuovo sistema informatico da parte del Concessionario dovrà in ogni caso garantire al Comune, l'informatizzazione di tutti i servizi scolastici-educativi, utilizzando la medesima piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

Resta inteso che, in ogni caso, tutti i costi di gestione – nessuno escluso - del sistema informatico (sia in caso di utilizzo per l'attuale che in caso di adozione di un eventuale nuovo sistema), in tutte le sue fasi e per tutti i servizi scolastici-educativi – nessuno escluso, presenti e di eventuale futura attivazione – si intendono a totale carico del Concessionario, anche se non espressamente necessari al servizio di refezione scolastica.

Compete al Concessionario – relativamente al servizio di refezione - quanto segue:

- a) creazione, modifica, gestione, aggiornamento dell'Anagrafica dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica con modalità da concordare con il Comune;
- b) gestione delle iscrizioni degli utenti al servizio;
- c) registrazione delle presenze quotidiane ed invio delle stesse al Centro cottura;
- d) 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;
- e) gestione dei dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- f) riscossione delle rette mediante sistema prepagato (ricariche) e postpagato (domiciliazione bancaria);
- g) gestione dei solleciti;
- h) segnalazione agli utenti tramite sms del credito esaurito;
- i) gestione delle morosità;
- j) preparazione e invio agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'A.C. nel caso venisse cambiato il gestore del servizio informatico;
- k) preparazione ed invio agli utenti delle certificazioni dei pagamenti annuali effettuati ai fini della dichiarazione dei redditi;
- l) invio mensile al Comune delle statistiche relative al numero ed al tipo dei pasti erogati;
- m) comunicare al Comune i riferimenti dell'azienda incaricata della gestione del servizio informatico. Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata;
- n) acquistare e installare tutte le attrezzature necessarie presso il Centro cottura ed i punti ricarica;
- o) risolvere eventuali problemi connessi alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e attivare procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- p) realizzare la formazione professionale di base per gli operatori comunali del settore competente e consegnare agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico fornito, nel caso in cui il Concessionario si avvalga di un nuovo gestore.

Compete sempre al Concessionario la stipula delle convenzioni con i punti di ricarica sul territorio (almeno due esercizi commerciali) che deve poter essere utilizzata non solo per il servizio di refezione scolastica, ma per tutti i servizi scolastici-educativi del Comune (presenti o di futura attivazione). Gli esercizi che ospiteranno tali punti dovranno avere ampio orario di apertura. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy, con particolare riguardo alle fasce di reddito. Le ricariche dovranno essere possibili anche attraverso pagamento "home banking", sportello Bancomat della Tesoreria Comunale, POS c/o gli esercizi convenzionati e PAGOPA per i genitori che volessero utilizzare questi sistemi.

Oltre alle ricariche (sistema prepagato), dovrà essere assicurata la possibilità alle famiglie di richiedere la domiciliazione bancaria (sistema postpagato). Competerà al Concessionario provvedere al caricamento dei mandati di pagamento sul sistema informatico e l'invio dei flussi di pagamento con cadenza mensile.

Al termine della concessione il Concessionario dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune, oltre qualsiasi altro tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

19.2 - PUNTI DI RICARICA

Per quanto riguarda i punti di ricarica, il sistema proposto dovrà essere dotato di stampante e modem per permettere la produzione di uno scontrino di ricarica per i genitori, contenente i dati dell'utente, la spesa effettuata e il credito residuo. Deve inoltre essere in grado di trasmettere giornalmente i dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale.

ARTICOLO 20 – COMPETENZE DEL COMUNE

Restano a carico del Comune le seguenti procedure:

- a) determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione scolastica;
- b) gestione dei rapporti con gli utenti richiedenti la riduzione/esonero della retta;
- c) calcolo della fascia I.S.E.E. degli utenti aventi diritto;
- d) comunicazione al Concessionario dell'elenco degli utenti aventi diritto alla riduzione della retta e delle relative tariffe;
- e) comunicazione dell'elenco degli utenti richiedenti diete speciali.

TITOLO III – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ARTICOLO 21 - CENTRO COTTURA

Il Concessionario dovrà utilizzare per la preparazione dei pasti e per tutta la durata della concessione il Centro cottura messo a disposizione dal Comune, come specificato al precedente articolo 4.

ARTICOLO 22 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e, nello specifico, *all'Allegato n. 3 - Caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate.*

Il Concessionario provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle caratteristiche morfologiche ed organolettiche specificate nell'Allegato n. 3.

Inoltre, il Concessionario si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

È vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati.

Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg. CEE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni e i marchi devono essere riportati sull'etichetta del prodotto. Dovranno essere messe a disposizione le schede tecniche di tutti i prodotti in uso.

Come previsto dai CAM, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatti costituiti da alimenti biologici o altrimenti qualificati (ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche al 100%. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (art. 81 punto B.3). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder

ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto», prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte e yogurt: biologico al 100%
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici al 100%. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

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

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti

ARTICOLO 23 - FILIERA CORTA, CHILOMETRO ZERO E AGRICOLTURA SOCIALE

Costituiscono fattore di migioria in sede di offerta anche l'inserimento di prodotti biologici provenienti da sistemi di filiera corta/km zero (con l'indicazione della zona di produzione) e prodotti da operatori dell'agricoltura sociale.

Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra il soggetto che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario, e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, interno o esterno, di 200 Km e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto

verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

ARTICOLO 24 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti (certificati o locali) offerti dal Concessionario, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso il Concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente all' A.C. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

ARTICOLO 25 - DETERMINAZIONE DEL MENU'

I menù di cui all'allegato 2) osservano le indicazioni regionali contenute nelle Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica (approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14933) e nel Documento di indirizzo di ATS BERGAMO per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica.

I menu sono articolati come segue:

- menu estivo da adottarsi generalmente – salvo diverse indicazioni da parte di ATS - nel periodo aprile/settembre;
- menu invernale da adottarsi generalmente – salvo diverse indicazioni da parte di ATS - nel periodo ottobre/marzo.

Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dall'allegato dietetico.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

Inoltre, durante l'anno il Concessionario dovrà somministrare un dolce, in occasione delle festività del Santo Patrono, di Natale, di Pasqua, del Carnevale e un menu speciale per la fine dell'anno scolastico.

ARTICOLO 26 – STRUTTURA DEL MENU'

Il menù è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione o dolce o gelato, come previsto dal menu
- acqua di rete.

La suddetta composizione si intende indicativa. Il menù dovrà in ogni caso rispettare le disposizioni ATS e adeguarsi ad esse.

ARTICOLO 27 – VARIAZIONE DEL MENU'

Il programma di alimentazione tipo potrà subire variazioni per consentire una maggiore rotazione e per meglio adattarsi al periodo stagionale, nel rispetto dei criteri base di cui alle disposizioni di ATS Bergamo.

Il Concessionario può effettuare in via temporanea e previa comunicazione all'A.C., una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, il Concessionario avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'utenza.

La variazione del menù potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione della Commissione mensa, nel rispetto in ogni caso delle disposizioni previste da ATS.

ARTICOLO 28 – QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle *previste dalle grammature descritte nell'Allegato n. 4* - Documento di indirizzo di ATS BERGAMO per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica.

Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menu fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, il Concessionario deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per l'A.C., fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.

ARTICOLO 29 – QUANTITA' IN VOLUMI E PESI

Il Concessionario deve predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Il Concessionario metterà a disposizione del personale preposto al controllo una bilancia in ciascun refettorio.

ARTICOLO 30 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE E GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI

Come previsto dai CAM, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (infanzia, primaria o secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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

- attivarsi con l'ATS, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il Concessionario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

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

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

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

ARTICOLO 31 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

Il Concessionario è tenuto a consegnare, almeno 15 giorni prima dell'adozione, il menù all'Amministrazione Comunale, alla Commissione Mensa agli utenti e all'Istituto Comprensivo, nonché ad affiggere nei refettori il menu previsto segnalando l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

ARTICOLO 32 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio comunale, il Concessionario assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto tassativo delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ATS Bergamo, nelle "Linee guida per la gestione di diete speciali nella ristorazione scolastica", confezionati in contenitori singoli e a temperatura a norma di legge. Il Concessionario assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

L'elaborazione delle diete dovrà essere svolta dal Concessionario, attraverso il proprio personale con qualifica specifica in materia di nutrizione (es. dietista) in base alle necessità certificate dall'utente. Il Concessionario dovrà mettere a disposizione del personale addetto al servizio (cuoco, aiuto cuoco e ASM addetti alla distribuzione dei pasti nei refettori) l'elenco delle diete da predisporre/distribuire nel quale dovranno essere indicati il nome e cognome dell'utente con la classe, la patologia e la dieta speciale da attuare. L'elenco dovrà essere costantemente aggiornato. Le diete speciali dovranno essere elaborate nel rispetto delle indicazioni fornite da ATS Bergamo, prevedendo, ove possibile, anche la predisposizione di piatti elaborati ma privi del o degli ingredienti vietati.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere aggiornato e presente presso il Centro cottura.

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali è prevista la somministrazione di diete leggere, secondo le direttive impartite da ATS Bergamo.

Il Concessionario provvederà, inoltre, a fornire diete particolari per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana). Alle richieste di erogazione di menu differenziati per motivi filosofici o religiosi, si applica la struttura del menù di cui agli articoli precedenti. Le diete speciali dovranno essere elaborate riducendo al minimo le differenze tra menù e dieta stessa, prevedendo, ove possibile, anche la predisposizione di piatti elaborati ma privi del o degli ingredienti vietati.

Il Concessionario dovrà comunicare agli utenti e all'A.C. i menu speciali elaborati.

Ogni dieta dovrà essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Il Concessionario si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali nel rispetto di quanto richiesto dal D.lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali e s.m.i.

TITOLO IV – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ARTICOLO 33 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento nello specifico alla vigente normativa che si intende tutta richiamata. Per le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari ai sensi della normativa vigente in materia.

ARTICOLO 34 - NORME PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali di seguito indicati.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le “Buone Norme di Produzione”; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti (D.lgs. n. 193/2007 e s.m.i.). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di carne lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l’igiene personale. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l’operazione che sta eseguendo, al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l’utilizzo dei termometri a sonda;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo le derrate che possano essere cotte tal quali; il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi ad ulteriori lavorazioni;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate e pesci, dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili, è ammesso quale unico addensante-legante, la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l’aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. I sughi (pomodoro, pesto, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della distribuzione;
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare formaggio grana;
- per il condimento a crudo delle pietanze e per la preparazione di sughi, pietanze cotte e salse si deve usare solo olio extra vergine d’oliva;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

ARTICOLO 35 – LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcuni alimenti il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura tra 0° e +4°C.

L’abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: arrostiti, lessi e brasati.

È tassativamente vietato raffreddare a temperatura ambiente i prodotti cotti o sottoporli ad immersione in acqua.

ARTICOLO 36 – RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, eccetto quelli indicati all’articolo precedente.

ARTICOLO 37 – MODALITÀ DI UTILIZZO DEI CONDIMENTI

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione.

Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multidose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie.

Il Concessionario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

TITOLO V - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Le seguenti norme valgono qualora si verifichi la necessità di attivare un servizio di pasti trasportati, nonché per il servizio pasti a domicilio anziani/disabili, soggetti fragili.

ARTICOLO 38 – APPRONTAMENTO E CONSEGNA PASTI

Il Concessionario dovrà provvedere all'approntamento dei pasti, alla composizione dei contenitori termoisolanti a norma di legge, alla consegna dei pasti nei refettori comunali con propri automezzi idonei al trasporto di alimenti. L'I. A. dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo.

La consegna dei pasti deve essere effettuata tra i 30 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario differenziato e idoneo di cottura delle pietanze e di trasporto pasti.

In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati, mediante l'uso di carrello, dal cancello posto all'ingresso di ogni plesso scolastico fino ai locali refettorio. Il personale addetto alla consegna dovrà essere dotato di carrelli porta pesi ed è tassativamente vietato utilizzare i carrelli portavivande per il trasporto dei contenitori dei pasti.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, il Concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto.

ARTICOLO 39 – PIANO DEI TRASPORTI

Il Concessionario deve elaborare un piano dei trasporti, corredato da orari di partenza dal Centro cottura e orari di arrivo presso i vari plessi. Tale piano dovrà essere prodotto prima dell'attivazione del servizio.

Il piano dei trasporti è organizzato in modo tale che i tempi di percorrenza dal Centro cottura ai refettori di Cologno al Serio per la consegna dei pasti siano ridotti al minimo, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

ARTICOLO 40 – MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente. Per tali mezzi il Concessionario dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non si verifichi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

ARTICOLO 41 – CONTENITORI

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi alla normativa vigente. In particolare, si dovrà fare uso di contenitori termici, conformi alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge. Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi per scuola. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

Le diete in bianco, le diete speciali e le diete per motivi etico-religiose dovranno essere veicolate in contenitori isotermeici monoporzione.
Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

TITOLO VI DISPOSIZIONI IN MATERIA DI QUALITÀ E DI SICUREZZA

ARTICOLO 42– SISTEMA HACCP

Il Concessionario, prima dell'inizio delle attività, deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/UE n.852/2004, dal D.lgs.193/2007 e s.m.i. e delle altre normative vigenti, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Pertanto, il Concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Copia del Piano di autocontrollo deve essere trasmessa all'A.C., entro un mese dall'inizio del servizio.

Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori. Il Concessionario, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative vigenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE n.178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Il Concessionario dovrà provvedere a dotare i refettori di termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura degli alimenti in fase di distribuzione.

Il Concessionario, a richiesta dell'A.C., deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

ARTICOLO 43 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO E GESTIONE DELLE INTERFERENZE

Il Concessionario è tenuto al rispetto della normativa vigente in materia di tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro e dovrà pertanto porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza tale normativa, atti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

Il Concessionario in particolare dovrà esigere dal proprio personale e dai propri preposti il rispetto della suddetta normativa e vigilare sul rispetto di tale disposizione.

Con l'affidamento del contratto d'appalto il contraente acquisisce in concessione i locali di produzione e somministrazione dei pasti come specificato nei precedenti articoli del presente capitolato. Il Concessionario assume pertanto su tali locali completa responsabilità in materia di tutela della salute e della sicurezza di lavoratori, utenti ed ospiti ivi presenti. Sarà pertanto cura del Concessionario aggiornare la propria valutazione dei rischi ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. per il nuovo luogo di lavoro, predisporre il piano di emergenza ai sensi del D.M. 02/09/2021 unitamente alla nomina ed alla formazione degli addetti antincendio e primo soccorso, individuare ed implementare le misure di prevenzione e protezione dai rischi che risultassero necessarie ad esito della valutazione esperita.

Il regime di concessione dei luoghi di esecuzione dell'appalto, unitamente all'identificazione della sola attività di custodia dei minori durante la somministrazione dei pasti quale unica altra attività lavorativa effettuata da parte di terzi in tali luoghi, determina l'esclusione della necessità di redigere il documento unico di valutazione dei rischi interferenti (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.

Rilevato tuttavia che i locali in concessione sono comunicanti con quelli dell'Istituto Comprensivo di Cologno al Serio, con il quale deve anche essere coordinata la gestione delle emergenze, si stabilisce quanto segue:

- all'atto dell'affidamento del contratto il Comune di Cologno al Serio trasmetterà al Concessionario copia della documentazione tecnica attestata l'agibilità e la conformità edilizia ed impiantistica dei locali oggetto di concessione e il Concessionario acquisirà copia del piano di emergenza dell'Istituto Comprensivo;
- il Concessionario entro 10 giorni dall'affidamento del contratto provvederà a redigere i documenti previsti dal D.lgs. 81/2008 e dal D.M. 02/09/2021 ed a trasmetterli all'A.C. unitamente ai nominativi dei propri addetti antincendio e primo soccorso;
- il Comune di Cologno al Serio trasmetterà all'Istituto Comprensivo di Cologno al Serio copia del piano di emergenza redatto dal Concessionario unitamente ai nominativi degli addetti antincendio e primo soccorso da questi indicati;
- il Concessionario e l'Istituto Comprensivo di Cologno al Serio concorderanno congiuntamente l'esecuzione delle esercitazioni antincendio;

- l'A.C. promuoverà riunioni di coordinamento con il Concessionario ed il dirigente dell'Istituto Comprensivo di Cologno al Serio;
- il Concessionario nominerà formalmente proprio preposto presente presso i locali oggetto di concessione e ne comunicherà il nominativo all'A.C. ed all'Istituto Comprensivo di Cologno al Serio;
- in caso di esecuzione di opere di manutenzione straordinaria nei locali oggetto di concessione. l'A.C. si riserva il diritto d'accesso per il proprio personale, i propri consulenti e le imprese esecutrici degli interventi previo notifica al Concessionario e convocazione di apposita riunione di coordinamento;
- gli oneri derivanti dall'applicazione delle disposizioni di cui al presente comma sono individuati all'art. 6 del presente capitolato e non sono soggetti a ribasso.

ART. 44 – ORGANICO E RAPPORTO DI LAVORO

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che il Concessionario alleggerà all'offerta tecnica, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di un addetto ogni 45/50 bambini, oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

Il Concessionario sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il Concessionario dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei prestatori d'opera in ordine al servizio in argomento, posto che la Committente deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro esistente tra il Concessionario e i suoi dipendenti.

Il Concessionario è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare all'A.C. e a terzi. Il Concessionario si obbliga a sollevare l'A.C. da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Il Concessionario è tenuto al rispetto di quanto previsto dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

ARTICOLO 45 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di sostenere la continuità del servizio e di tutelare il mantenimento dei livelli occupazionali, l'I. A. assorbirà in via prioritaria il personale alle dipendenze del Gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della medesima I.A.

ARTICOLO 46 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Qualora il numero delle assenze del personale addetto alla produzione dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase d'offerta, l'I.A. dovrà provvedere al reintegro del personale mancante entro un giorno. Il reintegro del personale addetto alla distribuzione nei refettori deve essere immediato.

ARTICOLO 47 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Il curriculum professionale deve essere presentato in sede di gara.

Il direttore del servizio è responsabile del controllo dell'andamento del servizio e deve prestare servizio per la refezione di Cologno al Serio per almeno 15 ore settimanali. Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente al Concessionario.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie-malattia etc.), il Concessionario deve provvedere alla sua immediata sostituzione con altro personale di pari professionalità.

La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.

ARTICOLO 48 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento specifici per il corretto svolgimento del servizio. La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione il Concessionario dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

Come previsto dai CAM, il Concessionario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Il programma di formazione del personale interessato dovrà essere trasmesso alla Stazione appaltante entro 60 gg dall'avvio del servizio.

ARTICOLO 49 – INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI

Il Concessionario deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Al seminario illustrativo potrà partecipare anche l'A.C. attraverso propri incaricati. A tale scopo il Concessionario informerà la stessa del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

ARTICOLO 50 – VARIAZIONI DEL PERSONALE

L'eventuale variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica deve essere preventivamente comunicata, per l'approvazione formale da parte dell'A.C. In mancanza di tale approvazione non si può procedere a nessuna variazione.

ARTICOLO 51 – VESTIARIO

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Il Concessionario deve inoltre fornire a tutto il personale dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 09/04/2008 n. 81 (in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro).

ARTICOLO 52 – IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale e, in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ARTICOLO 53 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

Il Concessionario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso

di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ARTICOLO 54 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il Concessionario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. Il Concessionario è tenuto altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico del Concessionario.

TITOLO VII ONERI A CARICO DELIL CONCESSIONARIO

ARTICOLO 55 - CARTA DEI SERVIZI

L'I.A., come previsto dall'art. 2, comma 461, della Legge Finanziaria 24/12/2007 n. 244 dovrà predisporre apposita "Carta della qualità dei Servizi", secondo le modalità indicate nel medesimo articolo.

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'I.A. dovrà consegnare al Committente la carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. L'A.C. potrà richiedere integrazioni, modifiche e/o aggiornamenti. Copia della "Carta della qualità dei Servizi" dovrà essere consegnata agli utenti.

ARTICOLO 56 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'I.A., a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, il Concessionario, al momento della stipulazione del relativo contratto, è obbligata a costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo quanto disposto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta del Comune.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Il Concessionario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ARTICOLO 57 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico del Concessionario, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dal Concessionario stesso.

A tal fine il Concessionario deve stipulare presso una primaria Compagnia, polizza R.C.T. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto della presente Concessione, anche prodotti per colpa grave (gestione mensa,

somministrazione alimenti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I. A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilioneconquacentomila/00); per persona non inferiore a 1.000.000,00 (un milione/00).

Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione della Concessione e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 58 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, CONSENSO AL TRATTAMENTO E DESIGNAZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO CONCESSIONARIO COME RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI

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 Cologno al Serio, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa l'operatore economico aggiudicatario, nella sua qualità di interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse 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 la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del 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 la stipulazione, l'esecuzione e la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

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, quali il direttore della esecuzione, il responsabile per la sicurezza, il verificatore;
- 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;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, 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 del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati 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'operatore economico 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.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Comune di Cologno al Serio, via Rocca 2/a, Cologno al Serio.

I punti di contatto del Responsabile della Protezione dei dati sono: **Ing. Davide Mario Bariselli** e può essere contattato al **numero telefonico 030 220185** oppure all'indirizzo mail: Privacy@barisellistudio.it -

Con la sottoscrizione del contratto di concessione, l'operatore economico aggiudicatario viene designato come Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Con separato contratto, da concludersi entro 20 giorni dalla data di stipulazione del contratto di concessione, il titolare e l'operatore economico aggiudicatario provvederanno a disciplinare compiti, funzioni, ruoli e responsabilità in ordine al trattamento dei dati.

In ogni caso, in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto l'operatore economico Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli 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.

TITOLO VIII ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ARTICOLO 59 – CONSEGNA AL CONCESSIONARIO DEI LOCALI, IMPIANTI E ARREDI

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'A.C. pone a disposizione del Concessionario i locali (arredati), individuati nelle piante unite al presente Capitolato, nonché tutta la necessaria attrezzatura per la preparazione, porzionamento e la distribuzione dei pasti (come da allegato n. A). I locali vengono ceduti in comodato dal Comune al Concessionario, con l'osservanza di tutte le disposizioni vigenti. Il Concessionario si impegna a conservarli in buono stato e si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Prima delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verranno individuate le caratteristiche edili e di finitura dei locali, le attrezzature e gli arredi e le attrezzature di proprietà comunale ivi presenti, con la precisazione delle osservazioni ritenute opportune.

I nuovi refettori e/o il nuovo centro cottura di cui all'articolo 4 dopo la loro ultimazione e in base a quanto deciso dall'Amministrazione comunale entreranno a pieno titolo fra i locali messi a disposizione del Concessionario. Sarà compito di quest'ultimo – senza oneri aggiuntivi per il Comune - arreararli e attrezzarli (arredi ed attrezzature) necessarie al loro utilizzo e buon funzionamento. Tutto il materiale – al termine della concessione – diventerà di proprietà della Comune.

ARTICOLO 60 – MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI

La manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti tecnologici di proprietà dell'A.C., così come le eventuali modificazioni restano a carico dell'A.C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi.

Restano escluse dagli oneri della Committente e quindi posti a carico del Concessionario tutta la manutenzione straordinaria agli arredi e attrezzature, nonché tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente del Concessionario.

In questo caso la Committente provvederà alle opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare al Concessionario.

ARTICOLO 61 – VERIFICHE PERIODICHE

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

ARTICOLO 62 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE ALLA CESSAZIONE DEL CONTRATTO

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dal Concessionario anche nel corso della concessione – nessuna esclusa - dovranno essere riconsegnati all'A.C. nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'A.C. e gli importi relativi saranno addebitati al Concessionario. Eventuali nuove attrezzature/arredi che verranno introdotte in corso di concessione dovranno essere prontamente segnalate affinché entrino a far parte integrante del verbale di consegna.

TITOLO IX PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ARTICOLO 63 – IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario deve provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compreso i servizi igienici, e delle attrezzature di sua proprietà o di proprietà dell'A.C. a lei affidati, per garantire le prestazioni contrattuali. Oltre ai normali interventi di pulizia e sanificazione ordinaria, l'I. A. dovrà assicurare nei refettori dei diversi plessi scolastici:

- la pulizia dei vetri interni ed esterni dei refettori;
- la pulizia periodica dei davanzali interni presenti;
- la deragnatura ogni volta che se ne presenti la necessità.

ARTICOLO 64 – DETERSIVI

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite al Concessionario al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario deve mettere a disposizione dell'A.C., oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i recapiti del Centro Antiveleni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione.

ARTICOLO 65 – MANUTENZIONE ORDINARIA

Il Concessionario dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla Committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il loro perfetto funzionamento.

ARTICOLO 66 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Come previsto dai CAM, le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Il Concessionario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori, messi a disposizione dall'A.C. L'onere per l'acquisto di sacchetti è a carico del Concessionario.

I contenitori dei rifiuti devono essere posti in apposite aree a tale scopo indicate dall'A.C. Il Concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ARTICOLO 67 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi al centro cottura e ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e materiale di consumo (salviette monouso e carta igienica) la cui fornitura è a carico del Concessionario.

TITOLO X VIGILANZA E CONTROLLO

ARTICOLO 68 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DEL SERVIZIO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.T.S. di Bergamo
- i competenti uffici comunali
- le ditte specializzate eventualmente incaricate dalla Committente
- la Commissione Mensa.

ARTICOLO 69 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La vigilanza sul servizio di ristorazione scolastica compete alla Committente per l'intero periodo di affidamento in concessione, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. È facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro cottura, i magazzini, i mezzi di trasporto, i refettori, le attrezzature e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di verificare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato. In particolare, le verifiche verteranno sui seguenti controlli:

- condizioni igieniche del Centro cottura e del refettorio
- rispetto del menu e delle grammature (da verificarsi su una media di cinque porzioni)
- qualità delle derrate
- corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche
- modalità di preparazione dei pasti
- modalità di conservazione degli alimenti
- verifica delle diete speciali
- verifica delle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti
- prelievo di derrate e/o alimenti per indagini analitiche
- controllo della data di scadenza dei prodotti
- organizzazione del servizio
- controllo dell'organico
- corretta applicazione del piano di autocontrollo;
- rispetto dei Criteri Ambientali Minimi previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, con le modalità previste dal decreto medesimo.

Il Concessionario è tenuto a fornire al personale degli uffici competenti incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso al Centro cottura, ai refettori ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. In particolare, deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure e i risultati delle verifiche effettuate. Il Comune di Cologno al Serio si riserva il diritto di far prelevare campioni di alimenti per le analisi di laboratorio che riterrà più opportune, per accertare la rispondenza qualitativa e merceologica dei prodotti utilizzati; i prelievi verranno eseguiti o fatti eseguire nel rispetto di quanto è previsto dai regolamenti vigenti in materia. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Eventuali osservazioni ed irregolarità riscontrate dal Comune di Cologno al Serio verranno fatte pervenire per iscritto al Concessionario dal Servizio Istruzione. Se entro 8 (otto) giorni il Concessionario non fornirà le controdeduzioni, l'A.C. provvederà alle eventuali comminatorie e diffide.

L'I.A. dovrà segnalare al Comune le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nelle cucine e nei refettori dalle autorità preposte per legge al controllo e dovrà far pervenire agli uffici comunali competenti copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

ARTICOLO 70 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa svolge le funzioni sottoelencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti. Il Concessionario mette a disposizione in ogni refettorio apposita bilancia e le stoviglie necessarie per l'assaggio del cibo.
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menu scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

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

I membri della Commissione Mensa possono visitare, senza preavviso, il Centro cottura e i locali della refezione, osservando le disposizioni stabilite dall'A.C.

ARTICOLO 71 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo prodotto ogni giorno.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificassero casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ATS Bergamo e del Comune.

ARTICOLO 72 – PENALI

A tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, l'A.C., qualora si verificassero inadempimenti del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze.

In particolare, il Concessionario è soggetto a penalità:

- a. € 50,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- b. € 2.500,00 nel caso di utilizzo di derrate avariate/scadute, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate;
- c. € 1.000,00 per ogni violazione delle caratteristiche morfologiche ed organolettiche degli alimenti;
- d. € 500,00 per ritardi nella consegna o nella distribuzione delle vivande che superino di 15 minuti i tempi indicati nel presente Capitolato;
- e. € 200,00 nel caso di variazione del menu non comunicata e autorizzata dall'A.C.;
- f. € 2.000,00 in caso di menu non corrispondente a quello in vigore;
- g. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle delle grammature di cui agli allegati al Capitolato;
- h. € 2.000,00 nel caso di somministrazione di dieta errata o non corrispondente agli schemi dietetici personalizzati;
- i. € 2.500,00 per mancata conservazione dei campioni prevista dal presente Capitolato;
- j. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto e distribuzione;
- k. € 1.000,00 per la mancata applicazione dell'HACCP e della Legge 81/2008;
- l. € 1.500,00 per ogni mancato rispetto degli adempimenti riguardanti la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;

- m. € 500,00 per ogni mancato rispetto del rapporto tra personale addetto alla distribuzione e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione delle pietanze;
- n. € 1.500,00 per ogni persona mancante rispetto al numero del personale previsto o monte ore non corrispondente a quello previsto;
- o. € 1.500,00 per mancata reperibilità del direttore o assenza durante l'orario di servizio;
- p. Da € 500,00 ad € 1.500,00 per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente capitolato non espressamente indicate nel presente articolo, a seconda della gravità.

Le penali si intendono riferite ad ogni singola violazione accertata presso il Centro cottura o uno specifico refettorio; pertanto, giornalmente possono essere riscontrate ed applicate una pluralità di violazioni o penali.

Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, né di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione formale dell'inadempienza con la quale si inviterà il Concessionario a formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di otto giorni dalla data di notifica della contestazione a mezzo PEC. Trascorso inutilmente tale termine senza che il Concessionario abbia fornito nessuna controprova probante o se le controdeduzioni fornite siano ritenute inidonee a giustificare le inadempienze, l'A.C. procederà all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento e/o sulla garanzia fidejussoria, con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla.

Nel caso in cui si verificano penalità per più di cinque volte nel corso di un anno scolastico, l'A.C. potrà richiedere la risoluzione del contratto.

TITOLO XI PAGAMENTO DEI PASTI E PREZZO DEL SERVIZIO

ARTICOLO 73 – PAGAMENTI

La controprestazione a favore del Concessionario Aggiudicatario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica, secondo le modalità di seguito indicate. Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio, per la fornitura dei pasti da essa erogati, mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate dal Comune.

L'A.C. si obbliga a:

1. corrispondere al Concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione e successive revisioni, relativo ai pasti forniti agli insegnanti, educatori ed altro personale ammesso a titolo gratuito, ed effettivamente consumati (i nominativi verranno comunicati al Concessionario annualmente);
2. pagare al Concessionario una quota risultante dalla differenza tra il costo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione e successive revisioni, per i pasti effettivamente erogati all'utenza e le tariffe applicate agli utenti sulla base delle fasce ISEE stabilite dal Comune;

In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe determinate dall'Amministrazione Comunale siano superiori al costo pasto unitario di aggiudicazione in sede di gara, il Concessionario si obbliga a corrispondere all'Amministrazione la differenza, detratto l'eventuale costo sostenuto per gli utenti riconosciuti come onere sociale e gli insegnanti ed altro personale ammesso a titolo gratuito.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti, della corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti. Tali quote verranno corrisposte al Concessionario da parte del Comune mensilmente con liquidazione delle fatture entro 30 giorni, dietro presentazione di regolari fatture emesse in base ai pasti effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento, unitamente ai report mensili richiesti.

Per l'emissione delle fatture il Concessionario dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica". Le fatture dovranno riportare il dettaglio degli utenti a cui si riferiscono distinti per singolo plesso, ed indicare obbligatoriamente il numero di CIG assegnato alla concessione.

Il pagamento delle fatture avverrà mediante bonifico sul conto corrente bancario o postale dedicato ex legge 136/2010 e s.m.i., previa verifica del rispetto di tutti gli obblighi discendenti dal presente contratto e dall'offerta presentata, nonché della regolarità contributiva e previdenziale.

Il termine di pagamento potrà essere sospeso qualora l'A.C. dovesse riscontrare errori sul prospetto relativo al numero dei pasti erogati. Fino alla verifica dell'errore, con il confronto tra le parti, per tale sospensione il Concessionario non potrà opporre eccezioni né avanzare pretese di risarcimento danni o di pagamento di interessi moratori. Con l'esclusione dei pasti sopra indicati, la riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dal Concessionario attraverso il rapporto diretto con i punti di ricarica individuati e tramite caricamento effettuato on line da parte degli utenti o tramite sportello bancomat (sistema prepagato) oppure tramite domiciliazione bancaria (sistema postpagato).

ARTICOLO 74 – GESTIONE DEGLI INSOLUTI

Il recupero crediti che si renda necessario, è a carico del Concessionario.

Il Concessionario non potrà sospendere il servizio per gli utenti morosi, essendo questa facoltà riservata esclusivamente al Comune.

Il Concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 1 (uno) sollecito scritto all'utente insolvente, fissando un termine per il pagamento. Prima del recupero coattivo, il Concessionario potrà interpellare l'Ufficio Istruzione del Comune che valuterà per ogni caso se ricorrono le condizioni per l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di cui farsi carico. Le insolvenze degli utenti saranno rimosse coattivamente dal Concessionario.

ARTICOLO 75 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dal Concessionario nell'esecuzione del presente Capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, attrezzature, tovaglie e tovaglioli, prodotti per pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali del Centro cottura e dei refettori, trasporto, consegna, personale, gestione del sistema informatico, tutte le spese relative al servizio di ristorazione non espressamente previste nel presente Capitolato, ogni voce riguardante l'attività, spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, oneri o incombenze che il Capitolato non pone a carico del Comune, presa in carico dei nuovi locali.

Fatto salvo l'adeguamento ISTAT di cui all'articolo successivo, il prezzo di aggiudicazione è fisso e non revisionabile.

Il Concessionario qualora la Stazione Appaltante valuti di configurare il servizio oggetto dell'appalto quale servizio di mensa biologica, dovrà fornire, cercando di contenerne l'incidenza, un preventivo relativo alla maggiorazione al costo pasto base relativa all'adeguamento degli standard del servizio a quelli previsti per il servizio di mensa biologica, così come disciplinato dal DM 18/2017, ovvero alle percentuali minime, ai requisiti e alle specifiche tecniche riportate nell'Allegato 1 del medesimo decreto, rispettando le norme di preparazione dei pasti, i criteri di separazione e l'utilizzo delle materie prime.

ARTICOLO 76 – REVISIONE PREZZI

Trascorso il primo anno contrattuale, a partire quindi dall'anno scolastico 2024/2025, il prezzo unitario del pasto sarà soggetto a revisione tenendo conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.) escluso tabacchi relativo al mese di giugno.

L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C. per iscritto entro il 31 luglio di ciascun anno (per il primo aggiornamento 31 luglio 2024) allegando la documentazione dimostrativa. La richiesta di revisione dei prezzi da parte del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva. L'Amministrazione Comunale, dopo aver verificato la richiesta di adeguamento Istat sulla base della documentazione prodotta dal Concessionario, provvederà a riconoscere l'adeguamento dei prezzi.

ARTICOLO 77 – OBBLIGO DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario, a pena di nullità del contratto, accetta gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della Legge 136 del 13/08/2010 "Piano straordinario contro le mafie", nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia e si impegna alla comunicazione del conto corrente dedicato ad appalti/commesse pubbliche di cui al comma 7 del citato articolo; il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3, comma 9 bis, della Legge 136/2010.

TITOLO XII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ARTICOLO 78 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, è facoltà del Comune risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice civile, nei seguenti casi:

- a. messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività del Concessionario e interruzione del servizio senza giusta causa;
- b. inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente Capitolato e del CCNL;
- c. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- d. violazione di uno o più obblighi a carico degli appaltatori prescritti dal D.P.R. 16/04/2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del d.lgs. 30/03/2001 n. 165" e dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Cologno al Serio;
- e. concessione in subappalto non autorizzato, totale o parziale, dei servizi;
- f. grave inadempimento o frode del Concessionario atto a compromettere il risultato del servizio;
- g. frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- h. mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- i. non attuazione anche parziale del progetto tecnico organizzativo presentato in sede di gara;
- j. casi di grave intossicazione alimentare accertata a carico di più utenti del servizio;
- k. avvenuta applicazione di cinque sanzioni per le penali di cui all'art. 72.

L'A.C. potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice civile e dal Codice dei Contratti D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C., in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di azioni di risarcimento per danni subiti.

Il contenzioso è regolato dalle vigenti norme di legge.

ARTICOLO 79 - ESECUZIONE IN DANNO

Fuori dai casi indicati all'articolo 78 (risoluzione del contratto), qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione Comunale.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, mediante trattative, sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

Troverà applicazione l'articolo 176 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

ARTICOLO 80 – RECESSO DEL CONTRATTO

È facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi al Concessionario mediante P.E.C.

Dalla data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

In caso di recesso il Concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 Codice civile.

ARTICOLO 81 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

Il Concessionario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme

dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'articolo 175 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al Concessionario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'articolo 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ARTICOLO 82 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI

Ai sensi dell'articolo 14 del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss.mm.ii. gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all' Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo articolo 14 del D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ARTICOLO 83 – CONTROVERSIE

Nel caso di controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovessero insorgere in merito all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, che non si siano potute comporre in sede amministrativa, saranno definite dal competente Foro di Bergamo.

ARTICOLO 84 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto, ivi comprese quelle di registrazione, e i diritti di segreteria, sono a totale carico del Concessionario.

TITOLO XIII REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E AGGIUDICAZIONE APPALTO

ARTICOLO 85 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara:

- gli operatori economici di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016;
- i raggruppamenti temporanei di impresa o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. 50/2016

in possesso dei requisiti di cui agli artt. 80 e 83 del D. Lgs. n. 50/2016 di seguito prescritti, pena l'esclusione.

In caso di raggruppamento temporaneo (RTI), di Consorzio ordinario di concorrenti i requisiti economico/finanziari e tecnico/professionali richiesti dovranno essere posseduti dalle singole imprese raggruppate/consorziate nella misura prescritta nei successivi capoversi.

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il Consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata) pena l'esclusione sia del Consorzio sia dei consorziati.

Per la partecipazione dei Consorzi stabili vale quanto stabilito all'art. 47 del D.lgs. n. 50/2016 e art. 277 del D.P.R. n. 270/2010.

È fatto divieto ai Concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento o consorzio ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora partecipino in raggruppamento o consorzio.

È fatto divieto altresì di partecipare ai concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, ai sensi dell'art. 80, co. 5, lett. m, del D. Lgs. 50/2016.

85.1 - Requisiti generali

- Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D.lgs. 50/2016;
- Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);
- Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
- Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.lgs. 159/2011 e s.m.i.

85.2 - Requisiti di idoneità professionale

Requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E. per l'attività oggetto della presente concessione o nella sezione REA della medesima, se previsto dalla natura del soggetto ovvero Albo Nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive).

85.3 - Capacità economica – finanziaria

- a) Dichiarazione bancaria (non autocertificabile): intrattenere rapporti regolari e puntuali con almeno due istituti bancari. In caso di RTI tutte le imprese raggruppate devono possedere la dichiarazione bancaria. In caso di Consorzi la dichiarazione bancaria deve essere presentata sia dal Consorzio stesso se esecutore del servizio, sia da tutte le consorziate qualora incaricate dell'esecuzione del servizio o di parte di esso;
- b) Avere realizzato nei tre esercizi 2020-2021-2022 un fatturato globale minimo annuo d'impresa non inferiore a € 300.000,00 (trecentomila/00) per ciascun anno del triennio;
- c) Avere realizzato un fatturato minimo annuo dichiarato ai fini I.V.A., nel triennio 2020-2021-2022, specifico per prestazioni di servizi analoghi a quelli oggetto della gara (ristorazione scolastica), non inferiore a € 150.000,00 (centocinquantomila/00) per ciascun anno del triennio. Il Concorrente dovrà dimostrare tale fatturato presentando l'elenco dei principali servizi specifici prestati nei tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari del servizio stesso e del numero dei pasti;
- d) Avere un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali o di attività con l'impegno di adeguarsi, qualora aggiudicatario, ai parametri definiti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

I requisiti di capacità economica e finanziaria “**di cui alle lettere b) – c) e d)**” devono essere soddisfatti dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) comma 2 dell'art. 45 del D.lgs. n. 50/2016, tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziato per le quali il Consorzio stesso partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziato.

85.4 - Capacità tecnico-professionale

- a) Aver effettuato nel triennio 2020-2021-2022 almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti annuo non inferiore a 58.750;
- b) Disporre di un Centro cottura di emergenza che garantisca la preparazione di un numero di pasti analoghi a quelli prodotti per il servizio di Cologno al Serio, come descritto all'art. 16, per l'intera durata della concessione, in caso di impossibilità ad utilizzare il centro cottura di Cologno al Serio;

Il requisito di Capacità tecnico-professionale di cui alla lettera a) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso

Il requisito di Capacità tecnico-professionale di cui alla lettera b) deve essere posseduto dalla mandataria.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) comma 2 dell'art. 45 del D.lgs. n. 50/2016, tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziatoe per le quali il Consorzio stesso partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziatoe.

85.5 - Garanzia della qualità

Essere in possesso di sistemi di qualità conformi alle norme europee serie UNI EN 9001: 2015 in corso di validità per i servizi inerenti l'erogazione di servizi di ristorazione.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti, già costituiti o non, tale requisito deve essere posseduto e dimostrato da tutte le imprese costituenti il raggruppamento o il consorzio. In caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.lgs. n. 50/2016 deve essere posseduto e dimostrato dal Consorzio medesimo.

85-6 – Obbligo sopralluogo

I partecipanti sono tenuti, a pena di esclusione, ad effettuare il sopralluogo per la presa visione degli attuali locali adibiti a ristorazione scolastica, degli arredi, delle attrezzature in dotazione e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sull'offerta. Al termine del sopralluogo il Responsabile dell'ufficio tecnico rilascerà specifica attestazione da prodursi in sede di gara unitamente alla documentazione amministrativa.

Il sopralluogo deve essere obbligatoriamente effettuato previo appuntamento con il Responsabile dell'ufficio tecnico.

È esentato dalla presentazione dell'attestazione di avvenuto sopralluogo unicamente l'attuale Concessionario, qualora partecipi alla procedura.

ARTICOLO 86 - CRITERI E PROCEDURE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Trattasi di concessione di servizio di cui agli artt. 140 e seguenti – allegato IX del Codice Contratti D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. – CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica) e 55521100-9 (Servizi di fornitura pasti a domicilio).

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta di cui all'articolo 60 del Decreto Legislativo 50/2016 e ss.mm.ii. e l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'Offerta Economica più vantaggiosa (articolo 95, comma 3 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.) sulla base dei criteri indicati nella lettera d'invito ovvero del miglior rapporto qualità/prezzo.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida dalla commissione.

In caso di parità di punteggio complessivo, sarà favorita la ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso.

La Stazione Appaltante può decidere, comunque, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La scelta della migliore offerta è demandata ad apposita commissione che opererà sulla base dei seguenti elementi:

- a) **Progetto di gestione:** da esplicitarsi mediante relazione contenente le voci indicate nel quadro dei criteri/sub criteri;
- b) **Offerta economica:** da esprimersi come ribasso percentuale sull'importo unitario relativo al costo "pasto" posto a base di gara.

Per la valutazione delle offerte, agli elementi a) e b) di cui sopra, sono assegnati i seguenti punteggi:

- Progetto di gestione/offerta tecnica: 70 punti
- Offerta economica: 30 punti

Il punteggio attribuibile a ciascun Concorrente è pertanto pari a 100.

ARTICOLO 87 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà essere redatta sotto forma di progetto tecnico gestionale del servizio, seguendo l'articolazione specificata ai successivi punti A) - B) - C) - D).

La relazione deve essere redatta in maniera chiara, dettagliata ed utile per consentire l'attribuzione dei punteggi di cui ai successivi punti e deve rispettare le indicazioni specificate nel bando di gara.

La valutazione delle offerte tecniche è demandata ad una Commissione nominata dalla Centrale Unica di Committenza dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il punteggio relativo all'offerta tecnica, pari a **MAX PUNTI 70**, sarà articolato secondo i criteri e sub-criteri di elencati nella tabella riportata di seguito.

Nella colonna **D** vengono indicati i "Punteggi discrezionali" vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

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

CRITERI E SUB-CRITERI			
A	GESTIONE TECNICA - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX PUNTI CRITERIO: 30 punti	
		D	T
A1	<p>DESCRIZIONE DEL SISTEMA PRODUTTIVO E ORGANIZZATIVO PROPOSTO</p> <p>Fermo restando quanto stabilito nel Capitolato Speciale, il concorrente deve descrivere il sistema proposto per l'erogazione del servizio, comprensivo delle fasi di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, consegna e somministrazione dei pasti, con particolare riguardo ai seguenti profili:</p> <p>A.1.1: modalità di trasporto delle materie prime presso il centro di cottura; modalità logistiche di stoccaggio e conservazione delle materie prime; modalità di preparazione e somministrazione dei pasti.</p> <p>Saranno oggetto di valutazione l'efficacia e l'efficienza del sistema proposto</p>	8 punti max	
	<p>A.1.2 Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze che dovessero verificarsi con riferimento alle apparecchiature, ai mezzi, al centro cottura e al personale utilizzati per l'espletamento del Servizio.</p>	4 punti max	
	<p>A.1.3 Modalità di prevenzione, misurazione e monitoraggio delle eccedenze alimentari.</p>	3 punti max	
A2	<p>MODALITÀ DI FREQUENZA DI APPROVVIGIONAMENTO, CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI</p> <p>Verranno valutate le procedure di selezione dei fornitori o dei prestatori di servizio con riferimento a:</p> <p>a) presenza di un Albo dei Fornitori b) criteri di selezione c) parametri di monitoraggio e gestione delle non conformità delle forniture d) frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto distinte in: <input type="checkbox"/> forniture di prodotti deperibili e tipologia <input type="checkbox"/> fornitura di prodotti non deperibili e tipologia</p>	Max punti 4	
A3	<p>PIANO TRASPORTI</p> <ul style="list-style-type: none"> o Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (max 1 punti) 	Max punti 2	

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, spostamenti a pieno carico degli automezzi con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (max 1 punto); 			
A4	OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE Sintesi del programma di pulizia dei locali e delle attrezzature, con evidenza di prodotti, apparecchiature utilizzati	Max punti 2		
A5	GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI Organizzazione del servizio dietetico con particolare riferimento alla procedura di rintracciabilità per le diete sanitarie, alle strategie adottate per la prevenzione di errori, alla preparazione e confezionamento diete (prodotti dietetici, sistema di confezionamento e contenitori termici), alla somministrazione delle diete ed alla specifica formazione del personale coinvolto.	Max punti 3		
A6	SISTEMA INFORMATICO Descrizione del sistema informatico che si intende utilizzare per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza, adeguata copertura del territorio con i punti di ricarica.	Max punti 4		
B	ALIMENTI	MAX PUNTI CRITERIO: 20 punti		
B1	Prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta Numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti e relativa rappresentatività tra le seguenti categorie: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.			0,4 punti per ogni prodotto o fino a max punti 10
B2	Trasporto dei prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.	Max punti 2		
B3	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi. a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento: impegno alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848; (max 1 punto) b) Impegno alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings/ ; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/ Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)). Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati (max 1 punto)			Max punti 3

	c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), impegno alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura (max 1 punto)			
B4	Prodotti da agricoltura sociale Elenco dei prodotti che si intende introdurre, per tutta la durata dell'appalto, provenienti da operatori dell'agricoltura sociale aventi le caratteristiche previste dai CAM. Per ogni categoria di prodotto dovrà essere indicata la frequenza di utilizzo e il/i produttore/i.	Max punti 3		
B5	Piano di campionamento su alimenti Presenza di un piano di campionamento sugli alimenti, materie prime e superfici effettuato tramite un laboratorio di analisi accreditato con indicazione della frequenza dei campionamenti e tipologia delle matrici analizzate in riferimento all'analisi del rischio microbiologico.	Max punti 2		
C	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI CRITERIO: 10 punti		
C1	Piano di Organizzazione del personale Piano riportante la tipologia e consistenza del personale destinato alla Produzione dei pasti per gli utenti del Comune di Cologno al Serio (BG), alla preparazione-riordino del refettorio e alla somministrazione dei pasti. In particolare, si richiede di indicare il numero degli operatori da adibire al servizio, specificando per ogni operatore le mansioni, il livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere, il monte ore settimanale, tenuto conto del rapporto minimo di personale, durante la fase di scodellamento, prevista dal Capitolato. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.	Max punti 6		
C2	Presenza di figure professionali di responsabilità Presenza di un dietista/tecnologo alimentare, di un cuoco con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di un direttore responsabile con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica. Dovranno essere allegati i CV delle figure professionali di responsabilità. Dovrà essere specificato anche il monte ore dedicato alla refezione di Cologno al Serio (BG), che rimarrà vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.	Max punti 1		
C3	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Max punti 1		
C4	Formazione del personale (cfr. art. 48 del Capitolato Speciale d'Appalto) Monte ore annuo complessivo (superiore a n. 4/ore anno scolastico) degli interventi formativi programmati e verifiche sull'apprendimento.	Max punti 1		
C5	Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate nell'appendice B dei CAM o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno essere seguire le specifiche previste nei CAM.	Max punti 1		
D	PROPOSTE MIGLIORATIVE	MAX PUNTI CRITERIO: 10 punti		
D1	Progetto di interventi presso la struttura: interventi di manutenzione ordinaria agli attuali spazi, nonché sostituzione attrezzature e arredi esistenti	Max punti 6		
D2	Iniziative di educazione alimentare , compresa la fornitura di una o due colazioni all'anno per la scuola primaria, tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle corrette abitudini alimentari, da attuare tramite laboratori a contenuto teorico e pratico.	Max punti 2		
D3	Proposte migliorative di organizzazione del servizio, anche in funzione dei futuri nuovi spazi: proposte progettuali per migliorare il servizio, tenuto conto di quelli che potrebbero essere i nuovi spazi	Max punti 2		

Criteri qualitativi (colonna D della tabella di cui sopra):

A ciascun elemento di valutazione, sulla base della documentazione che costituisce l'offerta tecnica, è attribuito un punteggio con il metodo della "media aritmetica" dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

In particolare, si stabilisce che i suddetti coefficienti saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinate:

1. *Eccellente* – analisi completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico – amministrativa – normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone;
2. *Ottimo* – analisi con alto grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto.
3. *Buono* - offerta con buon grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
4. *Discreto* – analisi con discreto grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
5. *Sufficiente* - offerta con sufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.
6. *Insufficiente* - offerta con insufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa – normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul bando, sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.

Si stabilisce inoltre di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
eccellente	Da 0,90 a 1,00
ottimo	Da 0,80 a 0,89
buono	Da 0,60 a 0,79
discreto	Da 0,40 a 0,59
sufficiente	Da 0,20 a 0,39
insufficiente	Da 0,00 a 0,19

Il punteggio definitivo per il singolo sub-criterio verrà determinato moltiplicando la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari, variabile tra 0 e 1 per il relativo sub-peso.

Criteri tabellari (colonna T della tabella di cui sopra)

A ciascuno degli elementi tabellari cui è assegnato un punteggio nella colonna "T" della tabella, è attribuito il punteggio previsto sulla base di specifica dichiarazione da presentare in sede di offerta tecnica.

La somma dei sub-criteri (qualitativi e tabellari) come precedentemente determinati darà luogo al punteggio dei singoli criteri.

Saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo ed esclusivamente le Ditte che avranno raggiunto un punteggio minimo di 40 punti. Coloro che non raggiungeranno tale punteggio verranno esclusi dalla gara. In tal caso la Commissione non procederà all'apertura della relativa offerta economica.

ARTICOLO 88 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica (unico ribasso percentuale da applicare per i tre prezzi a base d'asta) avviene attribuendo i relativi coefficienti risultanti dalla seguente formula:

$$V(a) i = Ri / Rmax$$

dove:

V(a) i è il coefficiente del ribasso dell'offerta (a) in esame variabile da zero a uno;

Ri è il ribasso dell'offerta in esame;

Rmax è il massimo ribasso offerto (più vantaggioso per la Stazione appaltante).

Il punteggio dell'elemento prezzo (indice di valutazione) è individuato moltiplicando il relativo coefficiente per il peso (ponderazione) previsto in corrispondenza dell'elemento medesimo.

Il punteggio relativo al **PREZZO OFFERTO** è pari a **max 30 PUNTI**.

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale.

All'offerta economica dovrà essere allegato il PEF – Piano Economico Finanziario. Il piano deve indicare la copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale della concessione.

Risulterà economicamente più vantaggiosa l'offerta che avrà raggiunto il maggior punteggio risultante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti alla offerta tecnica ed all'offerta economica.

In caso di due o più offerte con uguale punteggio finale sarà privilegiata la migliore offerta economica. In caso di ulteriore parità, anche per quanto concerne l'offerta economica, si procederà a sorteggio.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempreché la stessa sia ritenuta congrua e conveniente.

È facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

L'Amministrazione procederà all'individuazione ed alla verifica di eventuali offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97, commi 3 e 6, del D. Lgs. 50/2016 e smi. In particolare, il calcolo del limite di anomalia verrà effettuato qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

ARTICOLO 89 – SUBAPPALTO

Si richiama l'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. È ammesso il subappalto limitatamente al servizio trasporto, qualora necessario. Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico di cui all'art. 19

TITOLO XIV NORME FINALI

ARTICOLO 90 – RINVIO

Il presente Capitolato, i diritti e gli obblighi da esso nascenti sono regolati dalla Legge italiana.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme del Codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative qui richiamate.

ALLEGATI:

- Allegato 1 – Elenco attrezzature
- Allegato 2 - Menu invernale ed estivo
- Allegato 3 - Caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate
- Allegato 4 e 4.1 – Grammature ristorazione scolastica e grammature standard servizio pasti a domicilio
- Allegato 5 - Planimetria attuale centro cottura e salone refettorio
- Allegato 6 - Costo personale
- Allegato 7 - Matrice dei rischi
- Allegato 8 - Analisi dei costi