



CITTA' DI ASTI
SETTORE POLITICHE SOCIALI ISTRUZIONE SERVIZI EDUCATIVI
UNITA' OPERATIVA MENSE

CIG. 7454572B69 - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE PER LE MENSE SCOLASTICHE ED I CENTRI DIURNI SOCIO TERAPEUTICI RIABILITATIVI DELLA CITTA' DI ASTI

CAPITOLATO SPECIALE
"APPALTO VERDE" CONFORME A:
"CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA " - DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011 (G.U. N. 220 SERIE GENERALE DEL 21/09/2011, ALLEGATO 1)

ARTICOLO 1
OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto della concessione è il **servizio di ristorazione agli allievi e ai docenti delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e agli utenti dei centri diurni socio terapeutici riabilitativi della Città di Asti**, secondo le modalità e le condizioni indicate nel presente capitolato.

La gestione comprende le seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, incluse le diete personalizzate/speciali/in bianco;
- pulizia e riassetto dei centri di refezione;
- fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e delle stoviglie per il pranzo;
- manutenzione ordinaria dei centri di refezione;
- assistenza e manutenzione delle attrezzature ed apparecchiature in uso sia concesse in comodato d'uso sia di proprietà del concessionario;
- elaborazione ed applicazione del piano di autocontrollo basato sull' HACCP;

- gestione amministrativa ed informatica delle pratiche di iscrizione al servizio di ristorazione all'inizio di ogni anno scolastico, di aggiornamento delle anagrafiche e di archiviazione degli utenti non più iscritti;
- rilevazione giornaliera delle prenotazioni dei pasti, suddivise tra allievi e docenti, diete personalizzate/speciali/in bianco;
- introito diretto dei proventi derivante dalla riscossione delle tariffe a carico degli utenti e gestione della riscossione delle morosità.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione e responsabilità, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare:

- 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 per la ristorazione collettiva scolastica" della Regione Piemonte, edizione luglio 2002;
- il D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica e dei servizi sociali.

Il concessionario deve garantire pertanto un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, tenendo conto della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico-sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la corretta gestione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

L'Amministrazione Comunale svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

ARTICOLO 2

DURATA DEL CONTRATTO

La concessione avrà durata di 6 anni scolastici (2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024), decorrenti dalla data indicata nel contratto ovvero dalla data dell'eventuale esecuzione anticipata, ai sensi dell'art. 32 comma 13 del D.Lgs. 50/2016, presumibilmente dal 01/09/2018.

Alla scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Asti.

Il servizio di ristorazione dovrà essere effettuato nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico ministeriale, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, gite scolastiche o altre cause.

Per i centri diurni socio-terapeutici riabilitativi, il servizio dovrà essere svolto dal 01 settembre al 31 luglio di ciascun anno, fatte salve le interruzioni dovute alle festività natalizie, pasquali e patronali.

ARTICOLO 3

VALORE STIMATO – PREZZO UNITARIO DEL PASTO - EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO – RECUPERO CREDITI

3.1 Valore stimato della concessione

Il valore complessivo stimato della concessione è pari a € 13.083.789,60 + IVA per la durata di sei anni scolastici.

Tale valore è stato stimato con riferimento al numero presunto di pasti che si prevede di somministrare nel periodo di durata del contratto, come meglio precisato nell'allegato A1 alla relazione tecnico illustrativa e piano economico finanziario, parte integrante del Progetto del servizio.

3.2 Prezzo unitario del pasto

Il prezzo unitario del pasto soggetto a ribasso è pari a € 5,04 IVA esclusa al 4%.

Il prezzo unitario del pasto risultante dagli esiti di gara resterà fisso, vincolante ed invariabile per l'intera durata della concessione, salvo l'adeguamento dello stesso in base all'indice ISTAT relativo al consumo delle famiglie di operai e impiegati (FOI), a decorrere dal terzo anno scolastico contrattuale e salvo quanto previsto al successivo art. 13 *Modifica del contratto durante il periodo di efficacia* e fatto salvo quanto previsto all'art. 165 comma 6 del D.lgs. 50/2016.

La richiesta di adeguamento in base all'indice ISTAT del prezzo unitario del pasto da parte del concessionario non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente autorizzata dal Responsabile Unico del procedimento, come previsto dall'art. 106 comma 1 lett. a) del D. Lgs. 50/2016.

Con il prezzo del pasto contrattuale come sopra definito si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio, compreso qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e/o conseguente al servizio di cui trattasi.

3.3 Equilibrio economico - finanziario

Il necessario equilibrio economico finanziario della gestione viene conseguito attraverso i proventi derivanti dalla riscossione diretta delle tariffe dovute dagli utenti del servizio di ristorazione, nonché dagli introiti degli oneri economici a carico dell'Amministrazione Comunale di cui al successivo articolo 7.

Resta quindi a carico del concessionario il rischio operativo del contratto, come specificato dal comma 1 dell'art. 165 del D.lgs. 50/2016, che si concentrerà sulla fluttuazione della domanda del servizio di ristorazione, sull'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, del costo del lavoro, sul ritorno degli investimenti, nonché sulla gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, nonché sul recupero coattivo delle morosità.

3.4 Recupero crediti

Il concessionario, incassando direttamente dagli utenti le tariffe dei pasti erogati, solleva l'Amministrazione Comunale da ogni onere e responsabilità relative ad eventuali mancati

pagamenti e/o recupero di crediti, confermando che il rischio d'impresa resta a totale carico del concessionario.

Tuttavia in caso di inesigibilità del credito, il concessionario dovrà presentare al Comune apposita dichiarazione debitamente documentata, che comprovi le avvenute azioni concernenti il recupero dello stesso ed il Comune valuterà, a suo insindacabile giudizio e nel termine di giorni trenta, l'eventuale riconoscimento di situazioni di effettivo e grave disagio socio-economico, facendosi carico unicamente del credito non introitato con esclusione delle spese di recupero. Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio potranno essere rimosse coattivamente dal concessionario, che dovrà farsi carico di tutti gli oneri connessi.

ARTICOLO 4

LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO - LOCALI E BENI STRUMENTALI IN CONCESSIONE D'USO

Per lo svolgimento delle attività e dei servizi affidati in concessione, il Comune di Asti concede in uso al concessionario i seguenti locali destinati a centri di refezione, elencati a titolo puramente indicativo:

a. Scuole dell'infanzia

- Centro di refezione "Bosco dei Partigiani" – P.zza V.Veneto 6 – Asti
- Centro di refezione "Cattedrale" – Via Millivacca 7 – Asti
- Centro di refezione "Santa Caterina" – P.zza Santa Caterina 1 – Asti
- Centro di refezione "C.so Alba" – Via Carlo Alberto Dalla Chiesa 15 – Asti
- Centro di refezione "Lina Borgo" – Via Vigna 26 – Asti
- Centro di refezione "Valerio Miroglio" – C.so Genova – Asti
- Centro di refezione "Rosa e Carolina Agazzi" – Via S. Evasio 60 – Asti
- Centro di refezione "Serravalle" – Fraz. Serravalle 25 – Asti
- Centro di refezione "XXV Aprile" – C.so XXV Aprile 210 – Asti
- Centro di refezione "Carlo Collodi" – Via Padre Angelo Graziano – Asti
- Centro di refezione "Giulio Debenedetti" – Via Cecchin – Asti
- Centro di refezione "Castiglione" – Fraz. Castiglione – Asti
- Centro di refezione "Debenedetti/Pascoli" presso scuola primaria Pascoli – Via Piglione 6 – Asti
- Centro di refezione "Baussano/Santa Caterina" presso scuola primaria Baussano – Via Croce Verde 4 – Asti
- Centro di refezione "Cagni/Santa Caterina" presso scuola primaria Cagni – Piazzetta Montafia 1 – Asti
- Centro di refezione "XXV Aprile/Rio Crosio" presso scuola primaria Rio Crosio – C.so XXV Aprile 150 – Asti

b. Scuole Primarie

- Centro di refezione "Guglielmo Oberdan" - Fraz. Portacomaro, 10 – Asti
- Centro di refezione "Dante Alighieri" – C.so Dante, 88 – Asti
- Centro di refezione "Salvo D'Acquisto" - Via S. D'Acquisto 30 – Asti
- Centro di refezione "Galileo Ferraris" - Via Galvani, 3 – Asti
- Centro di refezione "San Domenico Savio" - Via Tosi 24 – Asti
- Centro di refezione "Francesco Baracca" - Piazzale Vittoria 2 – Asti
- Centro di refezione "Umberto Cagni" - Piazzetta Montafia, 1 – Asti

- Centro di refezione "Ettore Laiolo" - Corso Alba 260, - Asti
- Centro di refezione "Eo Baussano" - Via Croce Verde, 4 – Asti
- Centro di refezione "Camillo Cavour" - Via Comentina, 4 – Asti
- Centro di refezione "Michelangelo Buonarroti" - Via Rabioglio, 2 – Asti
- Centro di refezione "Piero Donna" - Frazione Serravalle, 25 – Asti
- Centro di refezione "Giovanni Pascoli" - Via Piglione, 6 – Asti
- Centro di refezione "Anna Frank" - Via Cecchin - Asti
- Centro di refezione "Antonio Gramsci" - Via Fenoglio, 11 – Asti
- Centro di refezione "Vittorio Bottego" - Fraz. Quarto, Via Sottoripa - Asti
- Centro di refezione "Rio Crosio" – C.so XXV Aprile 150 - Asti

c. Scuole Secondarie di Primo Grado

- Centro di refezione "Luigi Camillo Goltieri" - Via Goltieri, 9 – Asti
- Centro di refezione "Giuseppe Parini" - Via C. Gancia, 6 – Asti
- Centro di refezione "Olga e Leopoldo Jona" – Via Sardegna 5 – Asti
- Centro di refezione "Martiri della Libertà" - Via Giuseppe Invrea 4 - Asti

d. Centri Diurni Socio Terapeutici Riabilitativi

- Centro di refezione "Socio Terapeutico Riabilitativo" - Via Comentina 4 – Asti
- Centro di refezione "Socio Terapeutico Riabilitativo" - Via Gavazza 4 – Asti.

nonché gli arredi, gli impianti, le attrezzature, le strumentazioni e le stoviglie tradizionali ivi presenti, come da scheda inventario che dovrà essere redatta dal concessionario prima dell'avvio del servizio, in presenza di un referente del Comune di Asti.

All'atto della consegna dei locali e delle attrezzature l'Unità Operativa Mense redigerà apposito verbale, dal quale risulterà lo stato di conservazione degli ambienti e degli impianti, la consistenza e lo stato d'uso degli arredi e delle attrezzature, nonché l'eventuale documentazione tecnico legale relativa ai locali, che sarà sottoscritto per accettazione dal concessionario e dall'amministrazione, precisando fin d'ora che il concessionario si farà carico di tutti gli interventi necessari per garantire l'idoneità igienico-sanitaria, richiesta dalle vigenti normative.

Tali locali, arredi e strumentazioni dovranno essere destinati dal concessionario esclusivamente all'uso previsto dal presente capitolato e dovrà esserne assicurata la custodia per tutto il periodo contrattuale, esclusi i periodi di chiusura.

Al termine della concessione, il concessionario dovrà restituire al Comune di Asti i locali, gli arredi e le strumentazioni nello stesso stato in cui gli stessi sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso. Eventuali integrazioni delle dotazioni strumentali e/o degli arredi e attrezzature effettuate dal concessionario durante il periodo contrattuale rimarranno di proprietà del Comune di Asti.

All'atto di riconsegna si procederà mediante nuovo verbale in contraddittorio e dovrà inoltre essere restituita tutta la documentazione tecnica e legale consegnata dal Comune di Asti all'inizio della Concessione

Qualora al momento della verifica in contraddittorio del suddetto elenco, si rilevino dei beni mancanti o non funzionanti o non idonei, il concessionario è tenuto, a propria cura e spese, alla sostituzione, reintegro o riparazione, di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

In caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà alle sostituzioni, reintegri o riparazioni dei beni, dandone comunicazione al concessionario e trattenendo gli importi relativi alle spese sostenute e documentate dal pagamento del saldo di quanto a carico del Comune in riferimento all'ultimo mese di contratto.

ARTICOLO 5 MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

5.1 Utenti del servizio

Il servizio di ristorazione è destinato agli allievi e al personale docente delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e agli utenti del doposcuola, agli utenti e agli operatori dei centri diurni socio-terapeutici riabilitativi del Comune di Asti, nonché ad eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Il personale docente e non docente che, non rientrando nelle previsioni di legge, non abbia diritto alla mensa gratuita e desideri comunque usufruire del pasto, dovrà concordare con il concessionario termini e modi di fruizione, senza oneri per il Comune di Asti.

5.2 Centro cottura

Il servizio potrà essere espletato utilizzando uno o più centri cottura che il concessionario si impegna a dotarsi, entro l'avvio del servizio, aventi i requisiti tecnici richiesti nell'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, strutturato/i in modo da garantire, nel rispetto della normativa vigente, la preparazione ed il confezionamento di complessivamente circa 4.000 pasti caldi giornalieri.

Il concessionario, nell'individuazione del centro/i cottura dovrà rispettare:

- **la tempistica di preparazione dei pasti di cui al successivo punto 5.4;**
- **la tempistica di consegna dei pasti di cui al successivo punto 5.5;**
- **gli orari di consumo dei pasti di cui al successivo punto 5.6;**

e comunque i pasti non potranno essere consegnati prima di 30 minuti dal consumo degli stessi, al fine di garantire una migliore qualità del servizio di ristorazione, con particolare riferimento alla freschezza e al mantenimento delle proprietà organolettiche dei cibi.

5.3 Caratteristiche delle derrate – riferimenti normativi – menù e tabelle dietetiche – quantità in volume ed in pesi

Si rimanda al Criterio ambientale minimo par. 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande" del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

I pasti dovranno essere composti secondo i **menù invernale/primaverile**, allegati al presente Capitolato Speciale (**allegato B1**), nel rispetto delle grammature delle singole portate calcolate al crudo e al netto degli scarti di lavorazione, di cui alle **Tabelle Dietetiche (allegato B2)** e nel rispetto delle **Caratteristiche merceologiche degli alimenti (allegato B3)**.

I parametri di riferimento nella formulazione delle tabelle dietetiche sono i livelli di assunzione giornalieri raccomandati di energia e di nutrienti (LARN) riferiti a bambini frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e agli adulti.

Sulla base di quanto indicato nelle citate tabelle dietetiche, il concessionario, **15 giorni prima dell'inizio del servizio in ciascun anno scolastico, dovrà predisporre una tabella**, resa disponibile in ciascun centro di refezione, riportante le corrispondenti **grammature a cotto** di ciascun pasto, ad uso del personale addetto alla somministrazione e dei membri delle Commissioni mensa.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinati al Comune Asti, devono essere ben identificabili e separati dal resto delle derrate alimentari eventualmente presenti.

L'Amministrazione Comunale stabilirà la data di introduzione del menù invernale e del menù primaverile con preavviso di 15 giorni, tenendo conto della situazione climatica del momento.

Si precisa che il concessionario non è autorizzato ad introdurre variazioni ai menù salvo casi adeguatamente motivati, comunicati all'Unità Operativa Mense e approvati da quest'ultima, con congruo anticipo e comunque prima della somministrazione dei pasti stessi.

La struttura del menù è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno;
- *eventuale* doppio contorno nelle scuole primarie e secondarie di primo grado e nei Centri diurni;
- pane;
- frutta;
- acqua.

Il concessionario dovrà inoltre preparare e somministrare a tutti gli utenti delle scuole, come primo piatto, "lasagna al forno", ogniqualvolta sia prevista in menù.

Si precisa che:

- per le scuole primarie con orario a tempo pieno è richiesta la consegna della frutta (già lavata) o del dessert (con cucchiaino e tovagliolo), prevista a pranzo, per la merenda di metà mattina senza oneri aggiuntivi, solo su richiesta delle insegnanti. La frutta/dessert dovrà essere consegnata utilizzando, per ciascuna classe, un cestino, o altro contenitore in materiale idoneo al contatto con alimenti, facilmente lavabile e sanificabile, oltre a guanti monouso per le insegnanti e coltello a seghetto per la frutta che necessita di essere sbucciata;
- per la scuola dell'infanzia XXV Aprile ed eventualmente per altre scuole che ne faranno richiesta (con orario di uscita oltre le ore 16,30) si dovrà provvedere alla fornitura di merende (frutta/dessert/panino con prosciutto cotto o marmellata o cioccolato/yogurt/succo di frutta e crackers) ai bambini che frequentano il tempo prolungato.

Il concessionario dovrà inoltre, senza oneri aggiuntivi per gli utenti o per l'Amministrazione Comunale:

- gestire la richiesta da parte degli utenti di un **piatto alternativo freddo** (prosciutto, formaggio, tonno) in sostituzione del secondo piatto previsto in menù, consentendo all'Unità Operativa Mense, tramite sistema informatico, l'accesso ai dati suddivisi per scuola e relativi al nominativo degli utenti, i giorni di mensa e la tipologia e quantità dei piatti alternativi forniti;
- predisporre **diete in bianco, che non necessitano di certificato medico**, per i soggetti che ne facciano richiesta entro le ore 9,30 del medesimo giorno, costituite da pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da un contorno, da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco o carne/pesce (senza sughi o panatura), pane e frutta;
- predisporre **diete speciali** per gli utenti, sia bambini sia adulti, affetti da patologie di tipo cronico (diabete infantile, morbo celiaco, obesità, ecc.) o portatori di allergie e intolleranze alimentari, su richiesta scritta della famiglia, corredata da **adeguata e obbligatoria certificazione medica**; il concessionario dovrà gestire la richiesta e la predisposizione delle diete speciali per patologia e consegnare copia della relativa documentazione all'Unità

Operativa Mense. Il concessionario è tenuto ad attivare tali diete speciali entro 3 giorni lavorativi dalla richiesta presentata e di attenersi, ove possibile, al rispetto del menù.

Il concessionario dovrà garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari in tutte le fasi della produzione e della conservazione e dovrà provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici, ove necessario, in zone dedicate del magazzino/dispensa.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, il concessionario è tenuto a far riferimento al Prontuario, aggiornato, dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione e la somministrazione di pasti per utenti celiaci, occorre utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

Ogni pasto dietetico dovrà essere contenuto in una vaschetta monoporzionata termosigillata, contrassegnata dal cognome del bambino, classe e sezione, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, che dovrà essere adeguatamente formato in materia. Per il trasporto delle diete speciali si applica quanto previsto al punto 5.5 per i pasti.

5.4 Modalità di preparazione dei pasti

La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo con l'utilizzo di termometri a sonda.

Il concessionario ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti), sulle attrezzature e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

La lavorazione di tutte le derrate (mondatura, lavaggio, taglio delle carni e i vari tagli delle verdure, ecc.) dovrà essere effettuata, nel centro cottura, nel giorno stesso del consumo.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, taglio di carni, vassoi personalizzati, ecc., dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso e non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni.

I pasti dovranno essere preparati utilizzando derrate fresche e somministrati nella stessa giornata in cui vengono cucinati, secondo il principio del legame "FRESCO-CALDO".

I pasti preparati giornalmente dovranno essere composti secondo i menù, le tabelle dietetiche e le caratteristiche merceologiche degli alimenti – allegati al presente Capitolato.

I pasti caldi dovranno essere opportunamente porzionati in contenitori multirazioni (*gastronorm* GN 1/1 altezza cm. 10 di acciaio inossidabile, sigillati ermeticamente per la fase del trasporto), per la pasta, per il sugo, per la pietanza e per i contorni e inseriti in appositi termocarrelli e/o contenitori isotermitici mantenuti ininterrottamente ad una temperatura non inferiore a 65°.

La preparazione dei pasti (in particolare la cottura del primo piatto) dovrà essere effettuata nelle fasce orarie di seguito riportate:

- dalle ore 11,00 alle ore 11,30 per gli utenti delle scuole dell'infanzia e i centri diurni socio terapeutici riabilitativi.
- dalle ore 11,30 alle ore 12,00 per gli utenti delle scuole primarie,
- dalle ore 12,30 alle ore 13,00 per gli utenti delle scuole secondarie di primo grado.

Per evitare che la pasta si "impacchi" – durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura.

La frutta dovrà essere consegnata, nei centri di refezione, già lavata e a temperatura ambiente.

Le verdure crude dovranno essere condite nei refettori con olio extravergine di oliva.

Si richiede inoltre al concessionario di:

- cuocere le verdure al forno
- cuocere i secondi piatti al forno
- aggiungere i grassi a crudo
- somministrare la razione di carne e pesce in una unica porzione (una scaloppina, una coscia di pollo, una platessa, ecc., tranne nel caso di polpette e bastoncini)
- consegnare nei centri di refezione le verdure, da consumare crude, perfettamente lavate e pronte per l'uso.

E' assolutamente vietato utilizzare e quindi servire agli utenti:

- le carni al sangue
- i cibi fritti
- il dado da brodo
- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

E' ammessa la preparazione degli arrosti nel giorno antecedente quello del consumo, purché al termine della cottura siano raffreddati in apposito abbattitore di temperatura secondo le vigenti normative e conservate in contenitori chiusi a +2°/+4°C.

Per quanto riguarda la somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'infanzia, su richiesta delle singole scuole, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire nel contempo ai bambini di consumare il pasto caldo, è richiesta al personale addetto alla somministrazione, la spezzettatura dei secondi piatti destinati ai piccoli utenti.

I pasti preparati devono comunque sempre rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R. 327 /1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

5.5 Trasporto e consegna dei pasti

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.3.3 "Trasporti"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1).

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, nei centri di refezione delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e nei centri diurni socio terapeutici riabilitativi della Città di Asti di cui al precedente art. 4, a cura del concessionario, con idonei e sufficienti mezzi, nelle seguenti fasce orarie di ogni giorno di mensa:

- dalle ore 11,30 alle ore 12,00 per le scuole dell'infanzia e i centri diurni socio terapeutici riabilitativi;
- dalle ore 12,00 alle ore 12,30 per le scuole primarie;
- dalle ore 13,00 alle ore 13,30 per le scuole secondarie di primo grado.

Prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, l'Unità Operativa Mensa della Città di Asti comunicherà al concessionario i giorni e gli orari di inizio della somministrazione dei pasti presso i vari centri di refezione dei plessi scolastici.

Tali orari devono essere osservati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso per la consegna.

Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al DPR n. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dall'art. 31 del citato decreto.

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato mediante idonei contenitori *gastronorm* multirazione in acciaio inox dotati di coperchi con guarnizione, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia.

Il trasporto dei contenitori *gastronorm* dovrà avvenire:

- mediante idonei contenitori isotermici in polietilene, facilmente lavabili e disinfettabili, in perfetto stato e adatti a mantenere, fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°C, la temperatura per i cibi freddi ad un livello non superiore a + 10°C;

oppure

- mediante termocarrelli per il trasporto dei pasti caldi, dotati di sigilli che garantiscano l'impossibilità di manomissione durante il trasporto, dotati di termostato con visore, tensione di alimentazione di 220 V monofase, conformi alla normativa vigente. Il trasporto dei termocarrelli dovrà essere effettuato con automezzi, opportunamente coibentati e dotati di dispositivi e accorgimenti (generatore di corrente) atti a mantenere la temperatura all'interno di ognuno dei termocarrelli trasportati (per i cibi caldi non inferiore a 65°C, per i cibi freddi ad un livello non superiore a + 10°C).

Il concessionario è tenuto tuttavia ad utilizzare i termocarrelli in tutti i centri di refezione durante la fase precedente la somministrazione dei pasti caldi e fino al termine del servizio.

Per il trasporto dei cibi caldi potranno essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici), muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa; sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Per il trasporto dei cibi freddi dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

Per il **trasporto di pane, frutta e verdura cruda, dessert** dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

Il trasporto dei pasti previsti per **diete personalizzate/speciali** dovrà avvenire utilizzando i contenitori come indicato al precedente punto 5.3.

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia degli alimenti da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per la consegna dei pasti il concessionario dovrà dotarsi di appositi furgoni muniti di registrazione sanitaria, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art. 47 del citato D.P.R. n. 327/1980.

Gli automezzi utilizzati dovranno essere in numero sufficiente a consentire il rispetto delle tempistiche previste per la preparazione, la consegna e per il consumo dei pasti, come dettagliate ai punti 5.4, 5.5 e 5.6, tenendo conto che, come già stabilito, i pasti non potranno essere consegnati prima di 30 minuti dal consumo degli stessi, al fine di garantire una

migliore qualità del servizio di ristorazione, con particolare riferimento alla freschezza dei cibi e al mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

Il Concessionario dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'avvio del servizio, un piano dettagliato di consegna dei pasti, che, tenendo conto dell'obiettivo di ottimizzare il numero dei viaggi e di ridurre l'impatto ambientale, tenga conto:

- dell'ubicazione dei centri di refezione di cui al precedente art. 4**
- delle tempistiche sopra precisate.**

5.6 Somministrazione e distribuzione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati, trasportati, consegnati e somministrati garantendo la massima igiene per tutte le portate.

Al momento della consegna dei pasti il personale del concessionario dovrà:

- prendere in carico i termocarrelli o i contenitori isotermitici contenenti i pasti caldi, garantendone la sorveglianza e collocare i contenitori *gastronorm* nei banconi self-service o nei termocarrelli in dotazione ai centri di refezione, attivati in modo da garantire il mantenimento delle temperature;
- verificare immediatamente la quantità consegnata rispetto al numero di pasti prenotati, verificare la presenza delle diete speciali, richiedere tempestivamente l'eventuale integrazione, verificare la qualità intesa quale corrispondenza al menù del giorno, consistenza, odore, verifica delle eventuali date di scadenza e controllare l'integrità dei contenitori.

Il personale addetto alla somministrazione dovrà essere munito di termometri a sonda, forniti dal concessionario, per rilevare la temperatura dei cibi "al cuore" al momento dell'arrivo e al momento del consumo. Le temperature dovranno essere riportate in apposita tabella che deve rimanere a disposizione degli incaricati della vigilanza sul servizio. L'Amministrazione Comunale si riserva di verificare a campione tali rilevamenti.

Il concessionario dovrà predisporre l'apparecchiatura dei tavoli e garantire la distribuzione individuale al tavolo del primo e del secondo piatto, del contorno, della frutta e del pane (quest'ultimo dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto), garantendo le seguenti tempistiche durante la fase della somministrazione:

- per gli utenti delle scuole dell'infanzia e dei centri diurni socio terapeutici riabilitativi: 50 minuti;
- per gli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado: 40 minuti. Nelle scuole primarie ove sono previsti più turni di somministrazione, sarà necessario concordare le tempistiche con il personale docente

Durante la distribuzione dei pasti – fase di servizio ai tavoli - dovrà essere rispettato il rapporto di un operatore del concessionario ogni 30 pasti per le scuole dell'infanzia e centri diurni socio terapeutici riabilitativi e di un operatore del concessionario ogni 40 pasti per scuole primarie e secondarie di primo grado, anche in caso di più turni di somministrazione.

Il concessionario dovrà provvedere, in ciascun giorno di mensa, a condire le insalate – rendendo comunque disponibili i condimenti (aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale fino marino iodato, limone a fette) in un tavolo a parte, aggiungere i sughi o il brodo al primo piatto, sbucciare la frutta occorrente per gli utenti delle scuole d'infanzia e verificare che la frutta sia accuratamente lavata ed a temperatura ambiente.

I contenitori isotermitici, fatta salva la necessità di verificarne il contenuto in termini di qualità e quantità al momento dell'arrivo, devono essere riaperti solo al momento in cui inizia la distribuzione per evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze.

Prima di iniziare la somministrazione dei pasti gli operatori dovranno effettuare la verifica della corrispondenza della quantità di cibo espressa in peso o in volume da distribuire a ciascun commensale, facendo riferimento alla tabella delle grammature a cotto, fornite dal concessionario a ciascun centro di refezione.

Nel momento in cui gli utenti avranno preso posto a sedere, il concessionario dovrà iniziare la distribuzione dei pasti caldi a partire dai seguenti orari:

- ore 12,00 per le scuole dell'infanzia e i centri socio terapeutici riabilitativi
- ore 12,30 per le scuole primarie
- ore 13,30 per le scuole secondarie di primo grado.

Nei centri di refezione:

- delle scuole "Guglielmo Oberdan", "Michelangelo Buonarroti", "Umberto Cagni", "Eo Baussano", "Galileo Ferraris", "San Domenico Savio", "Rio Crosio" e nelle scuole che ne facciano richiesta, il concessionario è tenuto ad effettuare la distribuzione dei pasti in due turni, effettuando tra un turno e l'altro gli interventi di sanificazione, rimuovendo i residui e ripristinando una situazione idonea per il turno successivo;
- delle scuole secondarie di primo grado "Angelo Brofferio sede ex Martiri della Libertà", "Luigi Camillo Goltieri", "Giuseppe Parini" e "Olga e Leopoldo Jona" il concessionario dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti dai banconi self-service ed alla fornitura di vassoi e tovagliette coprivassoi, nonché di tutti i materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio dai banconi self-service.

Il concessionario è tenuto a utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate in acciaio inox (cucchiaio, cucchiaino per il dessert, forchetta, coltello), stoviglie in ceramica o in porcellana e bicchieri in vetro riutilizzabili.

Il concessionario dovrà provvedere alla fornitura di una tovaglietta di carta monouso di cm. 30x40 circa e un tovagliolo monouso per ciascun utente, brocche con coperchio per l'acqua (una ogni 6 utenti).

Per le scuole che ne faranno richiesta dovranno essere forniti tagliamela a fette in numero adeguato all'utenza.

L'attuale dotazione di stoviglie e posateria del Comune di Asti sarà messa a disposizione del concessionario, il quale dovrà fornire, a propria cura e spese, le ulteriori stoviglie necessarie, che, al termine della concessione, rimarranno di proprietà del Comune di Asti.

Il concessionario dovrà attivare dei punti per il lavaggio delle stoviglie e della posateria e provvedere allo stivaggio presso i centri di refezione.

Solo in caso di guasto alla lavastoviglie è possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432/2002. Il Concessionario dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.7 Pulizie ordinarie e straordinarie dei centri di refezione

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.3.5 "Pulizie dei locali"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva" - DM del 25/07/2011 (G.U. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1) e ai **Criteri ambientali minimi dei prodotti per l'igiene** – approvati

Il Concessionario è tenuto ad effettuare quotidianamente:

- il ritiro, la pulizia e la sanificazione dei contenitori isotermici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti ai centri di refezione;
- il lavaggio e la disinfezione dei termocarrelli, dei vassoi in dotazione ai centri di refezione e dei banconi self-service in dotazione ai centri di refezione delle scuole secondarie di primo grado;
- la pulizia e la sanificazione ordinaria dei locali utilizzati per la refezione, degli spazi comuni adiacenti (atri, corridoi, scale, servizi igienici annessi al refettorio), degli arredi e di tutte le attrezzature (tavoli, sedie, posate, stoviglie, lavastoviglie, ecc.) terminato il servizio di distribuzione dei pasti;
- la pulizia delle rampe della scala di servizio, dei montacarichi, dei pianerottoli e dei corridoi che danno accesso ai locali refezione e dei servizi igienici annessi al refettorio e riservati agli utenti del servizio;
- il lavaggio dei vassoi, nei centri di refezione delle scuole che ne effettuano l'utilizzo.

La fornitura del materiale di consumo necessario (detergente liquido per il lavaggio dei piatti a mano, detergente liquido per lavastoviglie, il liquido brillantante, i prodotti per la corretta pulizia delle attrezzature in acciaio, e i prodotti occorrenti per la disinfezione e la sanificazione degli arredi e dei pavimenti) è a carico del concessionario, che è tenuto ad utilizzare prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

Copia della documentazione di cui ai Criteri Ambientali Minimi applicabili per i materiali di pulizia, incluse le schede di sicurezza, dovrà essere presente in ogni centro di refezione, a disposizione del Comune o di altri addetti ai controlli, dovrà essere aggiornata in caso di variazioni ed il personale dovrà essere formato per il corretto utilizzo di tutti i prodotti.

Il concessionario dovrà inoltre:

- provvedere mensilmente, previa comunicazione all'Unità Operativa Mense, alla pulizia straordinaria dei vetri, delle finestre, dei lampadari, delle porte, delle maniglie, delle veneziane e tapparelle, delle pareti, dei soffitti, delle zoccolature, dei radiatori e all'occorrenza al lavaggio delle tende di ciascun centro di refezione;
- effettuare la pulizia e la sanificazione di tutti i locali, delle attrezzature, degli arredi e dei vetri delle finestre e delle porte, dei centri di refezione nella settimana antecedente il primo giorno di scuola di ciascun anno scolastico;
- provvedere alla pulizia straordinaria dei locali e degli arredi, anche nel caso in cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto intervenire con i propri tecnici per riparare e/o sostituire le attrezzature e/o gli impianti o provvedere alla ristrutturazione dei locali;
- provvedere, al bisogno, alla pulizia delle aree esterne di pertinenza dei centri di refezione;
- provvedere ad un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico ed al monitoraggio a scopo preventivo, per ciascun centro di refezione e per le aree in cui sono collocati i contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti;
- provvedere, nel corso dell'anno scolastico, agli interventi di derattizzazione e di disinfestazione necessari a garantire il ripristino di adeguate condizioni igieniche, qualora l'infestazione abbia origine o prevalente diffusione nell'area utilizzata per il servizio di refezione.

5.8 Manutenzione ordinaria dei centri di refezione – assistenza e manutenzione delle strumentazioni e delle apparecchiature in comodato d'uso e di proprietà

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, locali, attrezzature e arredi dei centri di refezione è a totale cura e spese del concessionario che dovrà garantirne la perfetta efficienza. Per manutenzione ordinaria, a titolo meramente esemplificativo, si intende in particolare:

- la tinteggiatura delle pareti, dei soffitti, nonché delle porte, degli infissi di tutti i locali dei centri di refezione e successiva pulizia, da effettuare a regola d'arte nel secondo e nel quinto anno di vigenza contrattuale;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti ed eventuali lavori di intonacatura su parti deteriorate;
- la riparazione o sostituzione delle veneziane, delle tende, delle tapparelle;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti, dei sifoni di scarico, del dispositivo di comando a pedale dei rubinetti non più riparabile;
- le disotturazioni degli scarichi, con interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento del servizio;
- la sostituzione o la riparazione delle zanzariere e delle lampade moschicide;
- la riparazione o sostituzione di interruttori elettrici e corpi illuminanti;
- la sostituzione di vetri infranti;
- la riparazione e/o sostituzione delle lavastoviglie, dei carrelli termici, dei banconi self-service, dei boiler, dei lavelli, scaffali, piani di lavoro, carrelli, armadi, tavoli ed altre attrezzature ed elettrodomestici presenti nei locali refezione, ivi compresi i contenitori per la raccolta differenziata;
- la riparazione o sostituzione dei distributori di sapone liquido ed asciugamani a perdere nei bagni del personale mensa e dell'utenza presenti nei centri di refezione.

Con riferimento ad ogni attrezzatura ed elettrodomestico, il concessionario è tenuto a:

- predisporre un piano di manutenzione ordinaria programmata, prevedendo l'effettuazione degli interventi all'inizio di ciascun anno scolastico;
- comunicare immediatamente tramite e-mail all'Unità Operativa Mense, gli eventuali guasti alle lavastoviglie che impongono l'utilizzo delle stoviglie monouso biodegradabili e compostabili;
- trasmettere all'Unità Operativa Mense copia della documentazione relativa all'intervento effettuato, riportante i dati del soggetto che ha effettuato l'intervento; i dati relativi agli interventi devono essere registrati nel Manuale di Autocontrollo e conservati in ciascun centro di refezione a cura del concessionario;
- effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessarie per l'adeguamento in seguito a modifiche delle normative in materia di sicurezza e di prevenzione.
- sostituire le attrezzature e gli elettrodomestici non più riparabili.

5.9 Sistema informatico per la gestione del servizio

Il concessionario dovrà realizzare entro l'avvio del contratto e gestire per tutta la durata dello stesso un sistema informatico accessibile attraverso la rete Internet, completo di tutte le funzionalità del processo gestionale del servizio di ristorazione scolastica a partire dall'iscrizione fino al recupero del credito dall'utente.

Il software gestionale dovrà rispondere ai seguenti requisiti minimi:

- essere interamente web based;
- compatibile con tutti i browser più utilizzati sul mercato;
- tecnologia e linguaggi utilizzati per lo sviluppo del progetto interamente di tipo opensource;
- il sistema e i dati dovranno risiedere presso una Server Farm Certificata ISO 27001;
- la società produttrice del software dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001, ISO IEC 27001.

Iscrizione al servizio

Il sistema informatico deve gestire le iscrizioni on line al servizio di ristorazione, che dovranno avvenire tramite portale internet dedicato.

Esclusivamente per il periodo fino al 31/12/2018, l'Unità Operativa Mense si occuperà di ricevere le iscrizioni al servizio di ristorazione su modulo cartaceo o in formato .pdf tramite e-mail e provvederà a trasferire i dati, con aggiornamenti settimanali, in formato excel al concessionario che dovrà inserirli nel proprio sistema informatico.

Pertanto dal 01/01/2019 il concessionario avrà a disposizione tutti i dati relativi agli utenti iscritti al servizio e dovrà occuparsi della loro gestione, nonché delle iscrizioni on line che da tale data verranno presentate.

Per gli utenti che non dispongono di un accesso alla rete internet, il concessionario dovrà mettere a disposizione, dal 01/01/2019 e per tutta la durata del contratto, un solo punto informativo (per la richiesta di diete personalizzate, la modalità di pagamento, gli estratti conto, ecc.) e di assistenza (per l'iscrizione on-line) collocato in una zona centrale della Città di Asti, facilmente accessibile. Tale punto informativo dovrà garantire l'apertura al pubblico, dalla metà di ottobre alla metà di luglio, di due giorni a settimana (almeno 6 ore giornaliere) garantendo la copertura sia nelle ore mattutine che pomeridiane oltre alla reperibilità telefonica (almeno 4 ore giornaliere). A partire dall'ultima settimana di agosto fino alla metà di ottobre l'apertura del punto informativo dovrà essere estesa a cinque giorni, dal lunedì al venerdì, (almeno 6 ore giornaliere).

Gestione anagrafica

Il sistema informatico dovrà provvedere alla gestione anagrafica completa dell'utenza (alunni, docenti e persone abilitate a fruire del servizio) prevedendo la costituzione e l'aggiornamento di una banca dati (iscrizioni al servizio e relative variazioni).

Per ciascun utente dovranno essere indicati l'ordine di scuola, classe, sezione.

Il sistema dovrà gestire in automatico l'attribuzione di fasce di contribuzione e agevolazioni tariffarie sulla base del reddito del nucleo familiare (Attestazione ISEE per minorenni).

Il sistema dovrà consentire al Comune di Asti soltanto la visualizzazione di tutte le informazioni relative gli utenti (iscrizione al servizio, anagrafica, prenotazioni, addebito e pagamento dei pasti usufruiti, ecc...).

Gestione dei pasti

Attraverso il sistema informatico, il concessionario dovrà gestire:

- la prenotazione e la rilevazione del pasto giornaliero in ciascuna scuola, nel medesimo giorno in cui avviene la preparazione e somministrazione dei pasti, che dovranno essere effettuate con l'impiego di personale alle proprie dipendenze, escludendo l'utilizzo di badge da parte degli utenti;

- la rilevazione giornaliera della disdetta del pasto o della prenotazione di un pasto in bianco;
- i dati relativi alle prenotazioni dei pasti (nominativi degli utenti suddivisi per scuola, classe, sezione, quantitativo dei pasti, delle diete e dei piatti alternativi).

Il concessionario dovrà provvedere alla trasmissione giornaliera dei dati al centro cottura.

Il sistema dovrà consentire una sola prenotazione giornaliera per ogni utente, anche per i soggetti esonerati dal pagamento.

Agli utenti del servizio dovrà essere garantita inoltre la visualizzazione dell'elenco e del valore dei pasti prenotati, usufruiti e il credito residuo.

Pagamento della tariffa degli utenti

Gli utenti, per usufruire del servizio di ristorazione, avranno a disposizione un "conto a scalare" nominativo, che dovranno ricaricare mediante il pagamento anticipato con le seguenti modalità:

- a. ricarica telematica attraverso il portale internet dedicato, attivo 24 ore su 24;
- b. ricarica presso punti vendita dislocati sul territorio – numero minimo 30 -, previa sottoscrizione da parte del concessionario medesimo di contratti con gli esercenti dei suddetti punti vendita, con ricarica mediante POS o in modalità online.

Entrambe le modalità dovranno permettere l'aggiornamento in tempo reale del saldo dell'utente all'interno del sistema informatico e le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy. L'incasso delle ricariche, la gestione e il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti dovranno essere tempestivamente aggiornati e dovranno essere accessibili al Comune in qualsiasi momento.

Il sistema informatico dovrà consentire l'addebito del pasto effettivamente consumato da ciascun utente entro il medesimo giorno del consumo del pasto.

A tal proposito il concessionario è tenuto mensilmente a comunicare a ciascun utente (tramite e-mail o con SMS) il numero di pasti inseriti nel sistema informatizzato, che sono stati effettivamente somministrati. In presenza di contestazioni da parte degli utenti sui pasti a loro addebitati e per i quali si sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno totale del pasto (quindi del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione fornita dalla scuola.

Al termine di ciascun anno scolastico le somme residue non utilizzate saranno mantenute per l'anno scolastico successivo, salvo il rimborso delle stesse qualora l'utente non usufruisca più del servizio di ristorazione.

Inoltre il concessionario dovrà provvedere:

- alla soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti ed alla verifica della regolarità, correttezza e completezza delle informazioni pervenute al sistema informatico, oltre all'attivazione di procedure alternative di emergenza per le rilevazioni;
- a realizzare una campagna informativa rivolta agli utenti relativa alle modalità di iscrizione e pagamento delle tariffe, concordata con l'Amministrazione Comunale;
- alla gestione delle comunicazioni con gli utenti e alla trasmissione dei solleciti di pagamento, con documenti cartacei o altro sistema di comunicazione che rispetti le caratteristiche di sicurezza (messaggi di posta elettronica, accesso personale a portale dedicato, ecc.);
- alla gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza.

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la comunicazione di aggiornamenti anagrafici o di altri dati incidenti sul servizio che avvengono nel corso di ciascun anno scolastico;
- l'indicazione numerica/nominativa degli utenti/insegnanti/altri adulti aventi diritto al pasto gratuito;
- la comunicazione del calendario scolastico adottato dalla scuola con le relative vacanze, ponti, festività del santo patrono, la sospensione per scioperi, gite, ecc;
- la determinazione annuale delle tariffe, la verifica della fascia ISEE minorenni applicata, delle eventuali esenzioni totali.
- l'indicazione del periodo specifico per l'iscrizione al nuovo anno scolastico.

ARTICOLO 6
ULTERIORI OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.3.2 "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

Il concessionario è tenuto ad utilizzare prodotti del gruppo tessuto-carta idonei per l'igiene personale, per l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici nel rispetto dei criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.3.4 "Consumi energetici"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

Il concessionario è tenuto ad utilizzare attrezzature e apparecchiature la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi e i congelatori e l'appartenenza alla classe A per lavastoviglie e forni.

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.3.6 "Requisiti degli imballaggi"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

Il concessionario è tenuto a garantire che gli imballaggi siano rispondenti ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 152/2006 ed alle pertinenti norme tecniche di cui ai Criteri Ambientali Minimi.

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.3.7 "Gestione dei rifiuti"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

Il concessionario è tenuto a:

- effettuare la raccolta differenziata, con appositi sacchetti in materiale idoneo, dei rifiuti organici, del pane, delle eventuali stoviglie biodegradabili, del materiale in plastica, della carta e dei rifiuti indifferenziati, nel rispetto della normativa comunale in materia di raccolta differenziata e gestione dei rifiuti del Comune di Asti;
- a provvedere alla pulizia dei contenitori e delle relative aree di stoccaggio dei rifiuti.

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.3.8 "Informazione agli utenti"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

Il Concessionario è tenuto a garantire una adeguata informazione agli utenti in merito a :

- alimentazione, salute ed ambiente,
- provenienza territoriale degli alimenti,
- stagionalità degli alimenti,
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti,

fornendo all'Amministrazione Comunale, per ogni anno scolastico, un piano di informazione agli utenti, elaborato sulla base di quanto indicato in sede di partecipazione alla gara nel documento di comprova del Criterio Ambientale Minimo par. 5.3.8 sopra richiamato.

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.5.1 "Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

Il concessionario dovrà redigere un **rapporto semestrale** in cui dovranno essere elencati tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati, quantità approssimativa dei prodotti non consumati nel centro cottura e nelle refezioni e misure intraprese per ridurre tali quantità.

Si prevede inoltre, ai sensi dell'art. 2 comma 461 della Legge 244/2007, **l'obbligo per il concessionario di redigere la Carta della qualità del servizio di ristorazione scolastica, recante gli standard di qualità e di quantità relativi alle prestazioni erogate, le modalità di accesso alle informazioni garantite, per proporre reclamo e per adire le vie conciliative e giudiziarie nonché le modalità di ristoro dell'utenza**, che dovrà essere adeguatamente pubblicizzata mediante pubblicazione sul portale online.

Il concessionario è inoltre tenuto a:

- a. elaborare un **piano di autocontrollo**, riferito a ciascun centro di refezione, a cui attenersi, basato sul controllo dei punti critici (Hazard analysis and critical control point - HACCP) secondo quanto stabilito dai Regolamenti Comunitari n. 178/2002 e n. 852/2004 in grado di documentare tutta l'attività relativa alla produzione, trasporto, somministrazione dei pasti. Tale piano dovrà essere consegnato, corredato della relativa documentazione, all'Amministrazione Comunale **prima dell'inizio del servizio**;
- b. **prelevare giornalmente due porzioni di ogni prodotto somministrato**, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura negativa per 72 ore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari;
- c. predisporre, per la consegna dei pasti, un **apposito documento di trasporto** sul quale dovranno essere indicati: il numero dei pasti, il nome della scuola, la data e l'ora di partenza dal centro cottura e di consegna ai centri di refezione. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento e conservato presso il centro di refezione per i controlli. Copia del documento dovrà essere trasmessa in formato digitale all'Unità Operativa Mense del Comune di Asti **entro il giorno successivo** per i controlli e gli adempimenti finalizzati alla liquidazione delle fatture. In caso di integrazione di pasti, occorre consegnare copia del relativo documento di trasporto;

- d. predisporre un **programma di emergenza**, in modo da essere in grado di erogare il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione, idoneamente documentata, nel proprio centro cottura, fornendo comunque pasti con le caratteristiche precisate nel presente capitolato, anche avvalendosi di altri centri cottura;
- e. effettuare, in aggiunta a quanto previsto dal piano di autocontrollo di cui alla precedente lettera a), nell'arco di ciascun anno scolastico, all'interno dei centri di refezione **analisi microbiologiche su alimenti, superfici e acqua potabile**, inviando all'Amministrazione Comunale i risultati delle prove effettuate, come segue:
- a. n. 15 analisi sugli alimenti pronti per il consumo;
 - b. n. 15 analisi sulle superfici per la verifica delle corrette procedure di sanificazione;
 - c. n. 5 analisi dell'acqua potabile
- in modo da sottoporre a verifica nel corso del contratto tutti i centri di refezione. I risultati delle analisi dovranno essere contenuti nei limiti di legge.
- f. in caso di **sciopero del personale** dipendente il concessionario è tenuto a darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con 5 (cinque) giorni di anticipo; in caso di sospensione o revoca dello sciopero, il concessionario sarà comunque tenuto a fornire il pasto come da menù;
- g. in caso di **scioperi del personale delle scuole/studenti**, l'Amministrazione Comunale ne darà comunicazione al concessionario con 2 (due) giorni di anticipo ed in questo caso il concessionario sarà tenuto a fornire un pasto la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale anche se fino al giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

ARTICOLO 7

IMPEGNI E ONERI A CARICO DEL COMUNE DI ASTI

7.1 Impegni a carico del Comune

Il Comune di Asti si impegna a:

- provvedere ad eventuali interventi di manutenzione straordinaria dei centri di refezione;
- definire, in collaborazione con l'affidatario, le modalità operative e organizzative del servizio al fine di omogeneizzare le attività nei diversi plessi scolastici, all'inizio di ciascun anno scolastico e ogni volta sia necessario, attraverso incontri con il personale addetto alla somministrazione dei pasti;
- versare gli importi di cui al successivo punto 7.2, con le modalità di seguito definite;
- trasmettere, prima dell'avvio del servizio, le planimetrie di tutti i centri di refezione di cui al precedente punto 4 per la presentazione della Scia al SIAN dell'ASL AT.

7.2 Oneri a carico del Comune

Sono a carico del Comune i seguenti importi:

- la differenza tra il prezzo del pasto risultante dall'esito di gara e la tariffa imposta dall'Amministrazione per ogni categoria di utenti (con la conseguenza che il prezzo del pasto sarà interamente a carico del Comune in caso di utenti esenti),
- il costo del pasto del personale docente e non docente avente diritto;
- il costo del pasto di eventuali ospiti autorizzati ad usufruire gratuitamente del servizio da parte del Comune, come meglio precisato al precedente punto 5.1 *Utenti del servizio*.

Il concessionario potrà emettere fattura solo a seguito dell'emissione da parte del Responsabile unico del procedimento del certificato di pagamento di cui al successivo art. 8.1

Il pagamento degli importi di cui sopra avverrà a seguito di emissione di apposite fatture mensili, riportanti il numero dei pasti somministrati agli utenti suddivise per tipologia di scuola (infanzia, primaria, secondaria di primo grado e centri diurni socio terapeutici riabilitativi), per tipologia di utente (alunni, insegnanti, esenti totali), **previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva e verifica della regolare esecuzione della concessione, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse.**

Si precisa che, nei casi in cui la tariffa ecceda il costo del pasto risultante dall'esito di gara, l'importo della relativa fattura mensile dovrà tenere conto di tale eccedenza e risultare ridotto di conseguenza.

Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico sottoscritte con firma digitale secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013 e relativi allegati e dall'art. 25 del DL 66/2014 convertito con legge 89/2014, e dovranno obbligatoriamente indicare il CIG dell'affidamento in oggetto, il numero della Determinazione Dirigenziale e dell'impegno di spesa, nonché il codice identificativo univoco dell'ufficio destinatario della fattura **UF5DLZ**. Si invita a consultare il sito www.fatturapa.gov.it nel quale sono disponibili ulteriori informazioni in merito alle modalità di predisposizione e trasmissione della fattura elettronica.

ARTICOLO 8

VERIFICHE SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

8.1 Verifica di conformità e certificato di pagamento

Il Responsabile del procedimento provvederà, sia nel corso sia al termine dell'esecuzione contrattuale, in conformità a quanto previsto all'articolo 102 del D. Lgs. 50/2016 ad accertare la regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali e ad attestare, attraverso il rilascio di apposito certificato di verifica di conformità, che le stesse siano state eseguite dal concessionario a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni contrattuali nonché delle leggi di settore.

Nell'ipotesi che venga riscontrata l'esecuzione delle prestazioni in difformità a quanto richiesto dal presente capitolato speciale e dagli altri documenti contrattuali (compresa l'offerta tecnica presentata in sede di gara), il concessionario dovrà provvedere immediatamente alla sua corretta esecuzione.

Nel caso in cui il concessionario non si adeguasse al suddetto obbligo, il Comune di Asti, previa diffida, potrà fare eseguire da altri la prestazione, ponendo a carico del concessionario tutti i maggiori costi e spese, salva l'applicazione delle penali previste al successivo art. 15.

Il concessionario è obbligato a fornire al Comune di Asti tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente richiesti e la documentazione relativa, le registrazioni delle procedure ed i risultati delle verifiche effettuate e consentendo in ogni momento l'accesso al centro cottura ed ai magazzini.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione dei centri cottura, delle attrezzature, magazzini, ecc. e di quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in

particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, nonché il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di far prelevare, nel rispetto di quanto è previsto dai regolamenti vigenti in materia, campioni di alimenti per le analisi di laboratorio che riterrà più opportune, per accertare la rispondenza qualitativa e merceologica dei prodotti utilizzati e di richiedere al Servizio Sanitario di zona periodici interventi con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Il concessionario dovrà fornire all'Amministrazione Comunale **i prospetti mensili di dettaglio per utente e scuola relativi al numero di pasti somministrati e relativa tariffa.**

Il Responsabile unico del procedimento effettuerà mensilmente una verifica di conformità, anche tenendo conto dei prospetti di cui sopra, ed all'esito positivo della stessa rilascerà il **certificato di pagamento ai fini dell'emissione della fattura da parte del concessionario,** secondo le disposizioni di cui al citato articolo 113 bis del D. Lgs 50/2016.

In presenza di contestazioni da parte degli utenti sui pasti a loro addebitati e per i quali si sia verificato un effettivo errore di rilevazione, il Responsabile Unico del procedimento ne darà atto nel certificato di pagamento relativo alla successiva fattura utile, richiedendo lo storno degli importi erroneamente addebitati al Comune.

8.2 Verifiche da parte dei rappresentanti dei genitori – Commissioni Mensa

In ciascun circolo didattico o istituto comprensivo di Asti sono istituite le Commissioni Mensa, che operano nell'interesse degli allievi che usufruiscono del servizio di ristorazione, svolgendo un importante ruolo legato alla valutazione e al monitoraggio della qualità del servizio, al gradimento del pasto e alle modalità di erogazione del servizio.

L'Amministrazione Comunale ha approvato con DGC 276 del 16/05/2017 le "Linee guida per la costituzione e il funzionamento delle Commissioni Mensa", (**allegato B4**), con le quali sono state definite le procedure operative per garantire il funzionamento e lo svolgimento dei compiti e delle attività dei membri delle Commissioni Mensa.

Il concessionario, per una ottimale gestione del servizio, è tenuto a garantire la più ampia collaborazione con le Commissioni Mensa per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo per il monitoraggio del gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

Il concessionario è inoltre tenuto ad essere presente, se convocato, alle riunioni del Coordinamento Cittadino delle Commissioni Mensa di cui all'art. 7 delle citate Linee guida.

ARTICOLO 9

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

A. OFFERTA TECNICA - max punti 70/100

Ferme restando le prescrizioni minime di cui al presente capitolato speciale e le specifiche tecniche di base di cui ai Criteri Ambientali Minimi, i concorrenti dovranno apportare valore aggiunto al servizio, offrendo in caso di aggiudicazione le seguenti specifiche tecniche premianti - paragrafo 5.4 dei Criteri Ambientali Minimi – ed i seguenti ulteriori elementi, **senza oneri per l'Amministrazione**, che verranno valutati come meglio specificato nel Disciplinare di gara.

	ELEMENTI	PESI
1	Criteri ambientali minimi – par. 5.4.1 1a. Elenco dei prodotti provenienti da coltivazione biologica che il concorrente si impegna a fornire e/o ad utilizzare in aggiunta ai prodotti già richiesti e indicati nell'allegato B3 (<i>caratteristiche merceologiche degli alimenti</i>), ogniqualvolta siano previsti in menù.	12
	1b. Elenco dei prodotti IGP, DOP, PAT e del commercio equo solidale che il concorrente si impegna a fornire e/o ad utilizzare in aggiunta ai prodotti già richiesti e indicati nell'allegato B3 (<i>caratteristiche merceologiche degli alimenti</i>), ogniqualvolta siano previsti in menù.	6
	1c. <u>Prodotti della pesca (platessa e tonno)</u> che il concorrente si impegna a fornire e/o ad utilizzare in aggiunta ai prodotti già richiesti e indicati nell'allegato B3 (<i>caratteristiche merceologiche degli alimenti</i>), ogniqualvolta siano previsti in menù, nei rispetto dei criteri della certificazione M.S.C. Marine Stewardship Council, che attestano che la zona di pesca da cui proviene il prodotto è gestita secondo modalità sostenibili.	6
	1d. Elenco dei prodotti locali e/o regionali <u>a filiera corta</u> provenienti da agricoltura biologica e/o a lotta integrata che il concorrente si impegna a fornire e/o ad utilizzare ogniqualvolta siano previsti in menù.	6
	1e. Elenco delle carni - bovine, suine e avicole - <u>a filiera corta</u> , provenienti da allevamenti locali e/o regionali, che il concorrente si impegna a fornire e/o ad utilizzare ogniqualvolta siano previsti in menù.	6
2	Criteri ambientali minimi – par. 5.4.3 Progetti di recupero delle eccedenze alimentari, destinandole ad associazioni e organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003 “Disciplina delle distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.	4
3	Criteri ambientali minimi – par. 5.4.5 Impegno ad utilizzare <u>esclusivamente</u> mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (<i>Veicoli euro 5 o euro 6; Veicoli a GPL o a Gas metano almeno euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride almeno euro 5</i>).	4
4	Criteri ambientali minimi – par. 5.4.7 Progetto di installazione di dispositivi di riduzione del rumore percepito nei centri di refezione delle scuole primarie.	6
5	Impegno a fornire ed installare banconi self service che possano migliorare il servizio di distribuzione pasti nei centri di refezione delle scuole primarie con attività didattica a tempo pieno. La composizione lineare dei banconi self-service deve prevedere 1 modulo caldo per n. 3 contenitori <i>gastronorm</i> , 1 modulo freddo per n. 3 contenitori <i>gastronorm</i> , n. 1 modulo neutro, scorri vassoio, pannelli frontali e sovrastruttura di appoggio, contenitori <i>gastronorm</i> e relativi coperchi.	8

6	Progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti del servizio, articolato per età dei partecipanti, che verrà presentato e offerto a tutte le scuole primarie che usufruiscono del servizio.	6
7	Piano di formazione del personale: percorsi di formazione che verranno svolti per i lavoratori impiegati nel servizio.	4
8	Progetto relativo alla <i>giornata del celiaco</i> (mese di maggio) prevedendo sia la formazione di utenti e personale, sia la proposta di menu completi, sia attività di animazione rivolti agli utenti.	2

B. OFFERTA ECONOMICA - max punti 30/100

L'offerta economica dovrà contenere un ribasso, espresso in percentuale, sul prezzo del singolo pasto posto a base di gara, pari a **€. 5,04** (IVA 4% esclusa).

Il punteggio da attribuire alle offerte economiche (P), sarà ricavato dalla proporzione seguente:

$$P = \frac{\text{Ribasso considerato}}{\text{Ribasso massimo offerto}} \times 30$$

L'assegnazione del punteggio complessivo finale a ciascun concorrente sarà dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

ARTICOLO 10 DISPOSIZIONI SUL PERSONALE

10.1 Personale in servizio

Per l'espletamento del servizio in oggetto il concessionario dovrà garantire costantemente, in ogni centro di refezione, la presenza di personale addetto alla distribuzione in rapporto adeguato al numero di alunni presenti:

- per le scuole primarie e secondarie di primo grado (considerando un tempo medio di durata del pasto di 40 minuti) in misura non inferiore a n. 1 (uno) addetto ogni 40 utenti o frazioni di 40;
- per le scuole dell'infanzia (considerando un tempo medio di durata del pasto di 50 minuti) in misura di n. 1 (uno) addetto ogni 30 utenti o frazioni di 30.

Il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei pasti, alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con gli utenti, con il personale dell'Amministrazione Comunale e dell'Istituzione Scolastica e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale e degli utenti.

Il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale, all'inizio di ogni anno scolastico, l'elenco nominativo completo del personale impiegato in ogni realtà operativa, nonché dall'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

10.2 Disposizioni in materia antinfortunistica - trattamento normativo e retribuzione dei lavoratori

Nell'esecuzione delle prestazioni oggetto della presente concessione, il concessionario è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e delle normative che regolano i contratti di lavoro del relativo personale.

Il concessionario è obbligato ad erogare ai lavoratori dipendenti ed ai soci una retribuzione non inferiore a quella risultante dal contratto collettivo di lavoro e dagli accordi integrativi dello stesso, applicabile alla categoria nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Asti.

Il concessionario è altresì obbligato ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se società cooperativa, anche nel rapporto con i soci.

I suddetti obblighi vincolano il concessionario anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, della struttura e dimensione dell'impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica, sociale.

Il concessionario è responsabile verso il Comune di Asti dell'osservanza delle suaccennate norme verso i propri dipendenti.

Il concessionario è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'espletamento delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Speciale.

Il concessionario è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui al D.Lgs. 81/2008.

Il concessionario si impegna altresì a mantenere in atto tutte le misure di legge finalizzate al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro, nel rispetto di quanto previsto dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza predisposto dal Servizio Prevenzione e Protezione del Comune di Asti, se disponibile, e dopo aver acquisito dettagliate informazioni, ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett. B) del D.lgs. 81/2008, sugli eventuali rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui l'impresa dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente già adottate dal Comune in relazione alla propria attività.

Ai sensi dell'art. 26, comma 8, del citato D.Lgs. 81/2008, il personale occupato dal concessionario deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro ed è tenuto ad indossare un'uniforme omogenea - gli addetti alla distribuzione dei pasti dovranno indossare calzature idonee, camici da lavoro puliti di colore chiaro, idoneo copricapo per trattenere i capelli, mascherine e guanti in lattice monouso, come da normativa vigente. Tale vestiario dovrà essere indossato esclusivamente durante l'orario di lavoro.

Il Comune di Asti si riserva la facoltà di predisporre controlli ai fini del rispetto di quanto previsto nel comma precedente, avvalendosi a tal fine anche del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione, designato dal concessionario per le attività oggetto della concessione ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 81/2008.

Il personale del concessionario dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria alla mansione e di attestato di partecipazione al corso di formazione generale in materia di sicurezza di cui al D.Lgs 81/2008.

In ottemperanza all'art. 2 del D. Lgs. 39/2014 in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, il concessionario dovrà inoltre, prima dell'avvio del servizio, autocertificare mediante dichiarazione redatta sensi del D.P.R. 445/2000 l'avvenuta acquisizione, per ogni operatore addetto all'espletamento del servizio, del certificato del Casellario giudiziale, da cui deve risultare l'assenza di condanne per taluno dei reati di cui agli artt. 600- bis, 600 – ter, 600 – quater, 600 – quinquies e 609 – undecies del Codice Penale e l'assenza di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

In caso di inottemperanza agli obblighi contributivi e retributivi, si applicano l'art. 30 commi 5 e 6 del D. Lgs 50/2016.

Il Comune di Asti rimane estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intercorrono tra il concessionario ed i suoi dipendenti e/o soci, per cui i predetti dipendenti o soci o altri non potranno far valere nessun diritto o pretesa verso il Comune di Asti.

Il concessionario è totalmente ed integralmente responsabile dell'operato dei propri dipendenti e/o soci.

10.3 Modalità di sostituzione del personale

Il concessionario dovrà assicurare la maggiore continuità possibile nell'impiego del personale e predisporre, in caso di assenze, un adeguato meccanismo di sostituzione, tale da non comportare alcuna riduzione o limitazione oppure disservizi.

Eventuali sostituzioni del personale, con soggetti aventi requisiti analoghi, devono essere autorizzati dal Comune di Asti.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (cessazione rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria, variazione dei dati contenuti nell'elenco) rispetto ai dati trasmessi deve essere comunicato entro cinque giorni all'Amministrazione Comunale.

Il Comune di Asti si riserva la facoltà, con semplice domanda motivata, di chiedere la sostituzione di soggetti che si rendano responsabili di inadempienze e/o comportamenti scorretti o ritenuti non consoni e il concessionario si obbliga a sostituire il personale con altro personale idoneo, senza poter vantare alcun indennizzo o maggior compenso.

10.4 Responsabile del servizio di preparazione e somministrazione pasti

Il concessionario, prima dell'inizio dell'attività oggetto del presente capitolato, dovrà comunicare al Comune di Asti il nominativo del **responsabile del servizio di preparazione e somministrazione pasti caldi**, da contattare per ogni esigenza o comunicazione di servizio.

Tale ruolo deve essere affidato in modo continuativo ed a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione; inoltre dovrà essere garantita la presenza di una dietista e di un cuoco con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica all'interno del centro o dei centri cottura.

In ciascun centro di refezione il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione; in ogni centro deve essere individuata una persona in grado di coordinare l'attività di somministrazione ed una o più persone addette alla distribuzione delle diete speciali.

Il concessionario deve inoltre individuare, tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, il responsabile del piano di autocontrollo di cui all'articolo 7, ai sensi del Reg. CE 852/2004, e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale.

10.5 Clausola di tutela occupazionale

Si stabilisce per il concessionario l'obbligo di assorbire ed utilizzare **prioritariamente** nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori (ad iniziare da quelli svantaggiati) che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente concessionario.

Prima dell'avvio del servizio, il concessionario è tenuto a fornire al Comune di Asti adeguata documentazione a comprova del rispetto della presente clausola.

10.6 Formazione del personale

Si rimanda al **Criterio ambientale minimo par. 5.5.3 "Formazione del personale"** del "C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva " - DM del 25/07/2011 (g.u. n. 220 serie generale del 21/09/2011, allegato 1)

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale, un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale in merito agli aspetti igienico-sanitari, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo, elaborato nel rispetto del programma di formazione presentato in sede di gara.

In tale piano dovrà essere incluso un corso annuale di aggiornamento professionale, destinato a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio, sulle seguenti tematiche:

- caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari utilizzati;
- igiene e salubrità degli alimenti;
- pulizia e sanificazione del locale mensa e corretto utilizzo dei prodotti detergenti;
- gestione diete speciali, in bianco e piatti alternativi;
- corretta gestione dei rifiuti

a cui potrà partecipare anche il personale dell'Unità Operativa Mense del Comune di Asti.

ARTICOLO 11

RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

Il concessionario assume in proprio ogni responsabilità per danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del concessionario stesso, quanto del Comune di Asti e di terzi, in virtù dei beni e dei servizi oggetto dell'concessione, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili.

A tal fine il concessionario dovrà presentare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, una **polizza assicurativa**, rilasciata da primario istituto assicurativo, **a copertura del rischio da responsabilità civile** in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto della presente gara, per danni cagionati a Terzi, compreso il Comune di Asti.

Il concessionario si impegna a garantire la copertura assicurativa di cui sopra per tutto il periodo di durata dell'concessione ed a trasmettere al servizio comunale competente, ad ogni

scadenza di polizza, la quietanza di pagamento del premio relativo al periodo successivo o eventuale nuova polizza sostitutiva con caratteristiche almeno analoghe a quelle della polizza presentata in sede di stipula del contratto.

Tale polizza dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- massimale RCT per sinistro e per persona non inferiore a **€. 5.000.000,00**;
- massimale RCO per sinistro e per persona non inferiore a **€. 5.000.000,00**;
- i massimali dovranno essere singolarmente garantiti anche in caso di sinistro che coinvolga sia la garanzia RCT che la garanzia RCO;
- non dovrà prevedere franchigia o, in caso contrario, la/e franchigia/e di polizza non potrà/anno essere opposta/e ai terzi e/o all'Amministrazione appaltante.

Nel caso che il concessionario sia un R.T.I. le garanzie assicurative devono essere presentate, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento con responsabilità solidale nel caso di raggruppamento orizzontale e con responsabilità pro-quota nel caso di raggruppamento verticale.

Resta inteso che il concessionario dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

ARTICOLO 12

GARANZIA DEFINITIVA

Il concessionario, quale esecutore del contratto, deve costituire garanzia definitiva conforme a quanto stabilito all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, oltre a quanto previsto al comma 2 del medesimo articolo.

Tale garanzia deve essere costituita prima della formale sottoscrizione del contratto, ovvero prima dell'eventuale esecuzione anticipata della concessione, e sarà progressivamente svincolata secondo le modalità di cui al citato art. 103 comma 5.

Alla garanzia si applicano le riduzioni di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

ARTICOLO 13

MODIFICHE DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Il Comune di Asti, nel corso dell'esecuzione del contratto, potrà motivatamente apportare modifiche al contratto, nei casi e con le modalità previste dall'articolo 175 del D.Lgs 50/2016.

A titolo esemplificativo costituiscono variazioni non sostanziali della concessione:

- variazioni nel numero, tipologia ed ubicazione dei centri di refezione elencati a titolo puramente esemplificativo all'art. 4 del presente capitolato; l'Amministrazione Comunale potrà variarne numero e sede, sulla base delle esigenze che si nel corso della vigenza contrattuale;
- variazione nel numero dei pasti, stimato ai soli fini della determinazione del valore complessivo della concessione di cui al punto 3.1. Stante l'impossibilità di fissare un numero preciso di pasti annuo, l'Amministrazione Comunale non si assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero di pasti che dovranno essere somministrati. Variazioni sia in aumento sia in diminuzione del numero dei pasti – per modifiche nell'organizzazione delle scuole, per

sopraggiunte indicazioni normative o di legge o per cause di forza maggiore – devono essere accettati dal concessionario che, in caso di aumenti, si impegna ad applicare le medesime condizioni di cui al presente capitolato ed alla propria offerta, ed, in caso di diminuzioni, rinuncia fin d’ora a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo, fermo restando che saranno remunerati solo i pasti effettivamente somministrati;

- autorizzazione di nuove tipologie di utenti ad usufruire del servizio di ristorazione oggetto di concessione;

- variazioni ai menù in base alle direttive e/o indicazioni dell’ASL territoriale, o nel caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell’utenza o finalizzati a garantire l’alternanza di tutti gli alimenti inseriti nei menù settimanali.

L’Amministrazione Comunale si riserva la possibilità, nel corso della vigenza contrattuale, di estendere l’acquisizione mediante concessione del servizio di ristorazione anche agli asili nido comunali, previa definizione di menu e tabelle dietetiche adeguate all’utenza.

ARTICOLO 14

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

E’ espressamente vietato subconcedere le attività oggetto dell’affidamento nella loro totalità o anche solo in parte o modificare la destinazione d’uso dei centri di refezione concessi in comodato d’uso, pena la revoca della concessione.

Per gli eventuali subappalti si applica l’art. 174 del D. Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 15

PENALI

Ove il concessionario non rispetti ovvero violi gli obblighi di legge e le disposizioni del contratto, incluso quanto previsto dal presente capitolato speciale, imputabili a negligenza o colpa del concessionario o dei suoi soci o dipendenti, il Comune di Asti trasmetterà, via PEC, formale **diffida ad adempiere**, assegnando un termine non superiore a cinque giorni lavorativi, decorso inutilmente il quale, in assenza di presentazione di motivate giustificazioni da parte del concessionario, si procederà all’applicazione di una penale pari a €. 200,00 per ogni giorno solare di ritardo dalla scadenza del termine di cui alla suddetta diffida, il cui ammontare complessivo non potrà superare il 10% dell’importo netto contrattuale, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Per le inadempienze di seguito indicate, il Responsabile Unico del Procedimento potrà applicare al Concessionario le seguenti penali:

per l’impiego di derrate non conformi alle caratteristiche merceologiche	€. 1.000,00
per mancato rispetto dei menù	€. 600,00
per la fornitura di porzioni non corrispondenti alle grammature previste nelle tabelle dietetiche e tabella del crudo/cotto	€. 800,00
per mancata consegna di dieta personalizzata	€. 1.000,00
per la somministrazione di dieta errata o non corrispondente agli schemi dietetici personalizzati o predefiniti	€. 1.500,00
per ogni prodotto scaduto, in condizioni igieniche carenti o che presenta segni evidenti di deterioramento	€. 500,00
per il rinvenimento di corpi estranei e/o insetti frammisti al cibo	€. 800,00

per mancata comunicazione al Comune del non utilizzo dei prodotti biologici/a lotta integrata/DOP/IGP, ecc.	€. 1.000,00
per mancato rispetto delle temperature	€. 300,00
per casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare documentati dalle competenti strutture sanitarie.	€. 3.000,00
per il mancato rispetto della tempistica di cui ai punti 5.4 – 5.5 – 5.6	€. 500,00
per il mancato rispetto del rapporto tra personale addetto alla distribuzione pasti e utenti con conseguente prolungamento dei tempi di somministrazione pasti	€. 500,00
per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie.	€. 1.000,00

Dopo la terza applicazione delle suddette penali ovvero in caso di raggiungimento di un ammontare di penali superiore al 10% dell'importo netto contrattuale, il Comune di Asti potrà procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento contrattuale, secondo quanto disposto all'art. 16 del presente capitolato.

In ogni caso resta salva la facoltà del Comune di Asti di procedere comunque alla risoluzione del contratto negli altri casi di cui al successivo articolo 16 *Risoluzione del contratto*.

Le penali saranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta delle inadempienze, a mezzo Pec, con termine di giorni cinque per eventuali difese scritte.

L'importo delle penali potrà essere detratto dagli importi da corrispondere al concessionario – art. 7.2 del presente capitolato.

ARTICOLO 16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. ed dall'articolo 176 del D.Lgs 50/2016, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) abbandono e/o interruzione non motivata della concessione, salvo che per cause di forza maggiore;
- b) frode del concessionario;
- c) procedura fallimentare e messa in liquidazione del concessionario;
- d) cessione del contratto e/o subconcessione in violazione di quanto previsto al precedente art. 14;
- e) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamento, degli obblighi previsti dal contratto e suoi allegati;
- f) inadempienze e ripetute e/o gravi negligenze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, che non siano eliminate e rimediate in seguito a formale diffida ad adempiere entro il termine assegnato dal Comune di Asti;
- g) danni gravi subiti a seguito di negligenze e/o inadempienze gravi del concessionario;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e violazione reiterata delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune di Asti;
- j) mancata osservanza degli obblighi di condotta previsti dal "Codice di Comportamento del Comune di Asti", approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 633 del 17.12.2013, oltre a quelli di cui al D.P.R. 16.04.2013, n. 62 -

“Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165”;

- k) cumulo delle penali come previsto dal precedente art. 15 *Penali*;
- l) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi del comma 9-bis dell'art. 3 della legge 136/2010;
- m) ogni altra inadempienza non contemplata nel contratto o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione per colpa del concessionario.

In caso di inadempimento del concessionario, il contratto sarà risolto secondo le modalità di cui all' art. 108 del D.Lgs. 50/2016, precisando che al concessionario saranno addebitati tutti i maggiori oneri dovuti alla sua inadempienza, comprese le spese di indizione di una nuova gara e/o altri ulteriori danni subiti, il cui importo sarà decurtato dal prezzo e/o escusso dalla cauzione definitiva, ferma restando l'applicazione delle penali di cui al precedente art. 15 del presente capitolato.

Per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi degli artt. 1453 e ss. del codice civile, il Comune di Asti potrà dichiarare in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la decadenza dell'affidamento.

ARTICOLO 17 CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse sorgere fra le parti, in esecuzione della concessione, la competenza è del Foro di Asti.

ARTICOLO 18 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Il concessionario è tenuto ad osservare, nell'espletamento delle prestazioni oggetto dell'concessione e delle attività eventualmente aggiuntive realizzabili ai sensi del capitolato speciale o della legge, il D.Lgs 196/2003 *Codice in materia di protezione dei dati personali* (d'ora in avanti *Codice*) nonché tutte le altre disposizioni connesse emanate anche dall'Autorità Garante per la privacy.

Il Responsabile tratta esclusivamente i dati necessari all'espletamento delle prestazioni oggetto della concessione e si obbliga ad osservare gli adempimenti derivanti da tale funzione. Mantiene riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, e si obbliga altresì a 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 delle prestazioni oggetto della presente concessione.

Il Responsabile fornisce al Titolare le informazioni e i documenti richiesti, eventuali certificazioni di sicurezza, nonché relazioni sullo stato di attuazione della normativa e sul modello organizzativo adottato. In tale ambito il Titolare si riserva la facoltà di chiedere in visione il DPS del Responsabile o documentazione sostitutiva ai sensi di legge.

Il Responsabile deve adottare tutte le misure (minime e idonee) di sicurezza previste dagli artt. da 31 a 36 del Codice e dal Disciplinare tecnico in materia di misure di sicurezza, allegato B al Codice stesso.

Il Titolare può richiedere ulteriori misure rispetto a quelle adottate dal Responsabile senza che ciò comporti oneri aggiuntivi a carico del Titolare stesso.

Il Responsabile individua e designa i propri Amministratori di sistema e Incaricati del Trattamento, opportunamente formati in ordine ai rischi che incombono sui dati e fornisce loro, per iscritto, le relative istruzioni, con particolare riferimento alle modalità e alle operazioni che possono essere svolte.

Il Responsabile garantisce al Titolare - se da questo richiesto - la tutela dei diritti innanzi al Garante in caso di contenzioso rispetto all'attività posta in essere.

Il Responsabile al termine delle attività connesse alla sua funzione e delle prestazioni previste dalla presente concessione, consegna al Titolare tutte le informazioni raccolte con qualsiasi modalità, (cartacea e/o elettroniche) e i supporti informatici removibili eventualmente utilizzati.

ARTICOLO 19

RINVIO

Per tutto quanto non specificato nel presente capitolato e allegati, nonché nello schema di contratto, si rimanda alla normativa vigente, con particolare riferimento al D.Lgs. 50/2016.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.