



**COMUNE DI PORTALBERA**  
**PROVINCIA DI PAVIA**

Via Mazzini, 1 - 27040 Portalbera (Pv)

tel. 0385/ 266258 - fax 0385/ 266090

e-mail: [info@comune.portalbera.pv.it](mailto:info@comune.portalbera.pv.it) – [comune.portalbera@legalpec.it](mailto:comune.portalbera@legalpec.it)

sito internet: [www.comune.portalbera.pv.it](http://www.comune.portalbera.pv.it)

Cod. Fisc. 84000830186 – P. IVA 00475500187

**COMUNE DI PORTALBERA (PV)**

***CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI CONCESSIONE SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA***

***Infanzia e Primaria***

**PERIODO 01.09.2025-30.06.2029**

## INDICE

### **TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE**

- Art. 1 Oggetto della concessione
- Art. 2 Durata, entità e valore stimato della concessione
- Art. 3 Tipologia dell'utenza e sedi di svolgimento del servizio – sopralluoghi – consegna dei locali – divieto di cambio destinazione d'uso
- Art. 4 Specifiche tecniche
- Art. 5 Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art. 6 Relazione sull'andamento del servizio e sistemi di rilevazione della qualità del servizio
- Art. 7 Collaborazione con gli organi di partecipazione dell'utenza e realizzazione di progetti educativi e partecipazione a bandi/procedure per l'acquisizione di fondi o contributi

### **TITOLO II - PRESCRIZIONI CONTRATTUALI RELATIVE ALLA CONCESSIONE**

- Art. 8 Organizzazione ed esecuzione del servizio di prenotazione e gestione delle rette
- Art. 9 Descrizione del servizio
- Art. 10 Prenotazione giornaliera dei pasti
- Art. 11 Gestione incassi e pagamenti
- Art. 12 Solleciti e comunicazione all'utenza
- Art. 13 Competenze della Stazione Concedente
- Art. 14 Competenze dell'Impresa Aggiudicataria
- Art. 15 Prezzo del pasto e modalità di pagamento
- Art. 16 Stipulazione del contratto e relativi oneri
- Art. 17 Garanzie di esecuzione del contratto
- Art. 18 Cessione di contratto e di credito, subconcessione
- Art. 19 Verifiche e controlli sull'esecuzione del contratto
- Art. 20 Modifiche contrattuali
- Art. 21 Revisione prezzi
- Art. 22 Responsabilità dell'impresa aggiudicataria e coperture assicurative.
- Art. 23 Oneri dell'Impresa aggiudicataria
- Art. 24 Oneri dell'Amministrazione
- Art. 25 Variazioni del numero e tipologia dell'utenza
- Art. 26 Controlli, inadempienze e penalità
- Art. 27 Risoluzione del contratto
- Art. 28 Trattamento dei dati personali
- Art. 29 Foro competente e domicilio
- Art. 30 Norme di rinvio

### **TITOLO III – PERSONALE**

- Art. 31 Organico
- Art. 32 Addestramento e formazione del personale
- Art. 33 Regole di comportamento
- Art. 34 Vestiario
- Art. 35 Comportamenti non conformi
- Art. 36 Igiene del personale

- Art. 37 Clausola sociale
- Art. 38 Disposizioni in materia di sicurezza
- Art. 39 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione

#### **TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI PER PULIZIE E DELLE SUPPELLETTILI UTILIZZATE PER IL SERVIZIO.**

- Art. 40 Tipologia delle derrate
- Art. 41 Tipologia dei prodotti per le pulizie
- Art.41BIS- Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
- Art.41TER - Etichettatura delle derrate
- Art.41QUATER - Garanzie di qualità
- ART.41 QUINQUIES - Tracciabilità e rintracciabilità

#### **TITOLO V - MENU'**

- Art. 42 - Composizione e preparazione dei pasti
- Art. 43 Diete Speciali
- Art. 44 Menù per occasioni speciali

#### **TITOLO VI - MODALITA' DELLA PRODUZIONE**

- Art. 45 Igiene della produzione
- Art. 45BIS - Emergenze sanitarie

#### **TITOLO VII – CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI**

- Art. 46 Orari pasti
  - Art. 47 Mezzi adibiti al trasporto dei pasti
  - Art 47BIS Piano dei trasporti
  - Art. 48 Distribuzione dei pasti ed attività ad essa connesse
  - Art. 49 Consegna immobili, arredi e impianti
-

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE

### Art. 1 Oggetto della concessione

Oggetto della concessione è il servizio di ristorazione scolastica per le scuole di Infanzia e Primaria di Portalbera (Pv).

Il servizio prevede il trasporto, la consegna, la somministrazione/distribuzione di un pasto e, conseguente pulizia dei locali refettorio, in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza prevista da calendario scolastico e/o esigenze elettorali dell'Ente, agli alunni, insegnanti e assistenti ad personam in servizio nell'orario di distribuzione pasto della Scuola Primaria e dell'Infanzia del Comune di Portalbera (Pv) che usufruiscono della mensa, secondo le disposizioni della competente direzione didattica/Istituto Comprensivo;

Tali servizi dovranno essere eseguiti in applicazione dei principi della sostenibilità ambientale, ai sensi del PAN GPP (Decreto 10 aprile 2013) e del D.M. n.65 del 10.3.2020.

### Art. 2 Durata, entità e valore presunti della concessione

La durata del contratto sarà pari a 4 (quattro) anni scolastici, con decorrenza dal giorno 01.09.2025 al 30.06.2029

L'importo complessivo stimato della concessione dei servizi ai sensi dell'art.14/comma 2 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. è riportato al successivo punto (tabella).

#### 2.1 Entità presunta della concessione

La quantificazione sotto riportata, basata sui dati medi relativi all'anno scolastico 2023/2024 è puramente indicativa, laddove per effetto di nuove normative o diversa organizzazione scolastica o ulteriori necessità, il servizio erogato potrà subire variazioni di tipo quantitativo.

Denominazione	Denominazione	Totale pasti per anno scolastico
Scuola Infanzia 39 settimane x 5 giorni = 195 giorni di refezione	Scuola Infanzia	6500
Scuola Primaria 36 settimane x 4 giorni = 144 giorni di refezione	Scuola Primaria	7500
	<b>TOTALE</b>	<b>14.000</b>

Scuola infanzia = giorni 195 di frequenza e refezione

Scuola primaria = giorni 172 di frequenza, di cui 144 giorni di refezione

Totale pasti 4 anni = 56.000 (14.000 x 4)

#### Si riporta per completezza calendario di erogazione dei servizi scolastici (Lombardia)

- Primo giorno di scuola: 12 settembre;
- Vacanze di Natale: dal 23 dicembre 2024 al 6 gennaio 2025;
- Vacanze di Pasqua: dal 17 aprile al 22 aprile 2025;
- Ultimo giorno di scuola: 7 giugno 2025 (30 giugno le scuole dell'infanzia).

## SCUOLA INFANZIA

Il servizio funziona dal lunedì al venerdì compresi, secondo il calendario scolastico deliberato, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola. La data di inizio e termine effettivo del servizio sarà comunicata con un minimo di una settimana di preavviso, riservandosi comunque l'Amministrazione di anticipare/posticipare l'inizio e posticipare/anticipare il termine dei servizi in caso di eventuali e straordinarie esigenze nel frattempo intervenute dei singoli servizi/scuole o delle proprie esigenze organizzative.

Sulla base dei dati relativi all'anno scolastico 2024/2025, il numero presunto per anno scolastico dei pasti da produrre 6500 (arrotondati al fine di conteggiarvi anche il personale docente in servizio mensa).

## SCUOLA PRIMARIA

Il servizio funziona dal lunedì al giovedì compresi, secondo il calendario scolastico deliberato, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola. La data di inizio e termine effettivo del servizio sarà comunicata con un minimo di una settimana di preavviso, riservandosi comunque l'Amministrazione di anticipare/posticipare l'inizio e posticipare/anticipare il termine dei servizi in caso di eventuali e straordinarie esigenze nel frattempo intervenute dei singoli servizi/scuole o delle proprie esigenze organizzative.

Sulla base dei dati relativi all'anno scolastico 2024/2025, il numero presunto per anno scolastico dei pasti da produrre 7500 (arrotondati al fine di conteggiarvi anche il personale docente in servizio mensa).

### 2.2 Valore totale stimato della concessione

	VALORE TOTALE DELLA GARA		
	Soggetto a ribasso	Non soggetto a ribasso	Totale
Singolo pasto	€ 5,45	€ 0,05	<b>€ 5,50</b>
Importo annuo	€ 76.300,00	€ 700,00	<b>€ 77.000,00</b>
Intera durata contrattuale	€ 305.200,00	€ 2800,00	<b>€ 308.000,00</b>

**L'importo del pasto posto a base di gara è il seguente:**

- **Euro 5,50** oltre IVA per pasto prodotto, trasportato e distribuito, **comprensivo di servizi accessori per il servizio di refezione scolastica, di cui:**
- **costo della manodopera sul buono pasto € 2,37;**
- **oneri di sicurezza pari ad € 0,05.**

**Il valore complessivo stimato a base di gara, oltre IVA, per il periodo contrattuale quinquennio è il seguente:**

SERVIZIO	N. PASTI per anno	COSTO PASTO a base di gara	Totale Anno (PER 14.000 PASTI)	TOTALE per il periodo contrattuale (PER 4 ANNI)
<b>Importi totali Ristorazione scolastica</b>	14.000	€ 5,50	€ 77.000,00	€ 308.000,00
<b>Di cui Costo della manodopera</b>	14.000	€ 2,37	€ 33.180,00	€ 132.720,00
<b>Di cui Oneri non soggetti a ribasso</b>	14.000	€ 0,05	€ 700,00	€ 2800,00

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione Comunale poiché il valore effettivo della concessione è quello che verrà determinato dal numero effettivo dei pasti consumati.

I costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni e quantificati in via presuntiva in euro 2800,00 oltre IVA di legge per l'intera durata contrattuale non sono soggetti a ribasso, come da allegato documento unico valutazione rischio interferenze (D.U.V.R.I.)

### **Art. 3 Tipologia dell'utenza - sedi e modalità di svolgimento del servizio - Sopralluoghi - Consegna dei locali.**

#### **3.1 Tipologia dell'utenza:**

##### **Ristorazione scolastica**

- Scuola infanzia e primaria: bambini di età compresa fra i 3 gli 11 anni

#### **3.2 Ubicazione terminali**

Via G. Pascoli 3 (infanzia)

Via XX Settembre 89 (primaria)

#### **3.3 Modalità di svolgimento del servizio**

Stante l'indirizzo della amministrazione che si riepiloga:

. Possibilità di pagamento dei pasti, da parte degli utenti, attraverso strumenti telematici/informatici (home banking, carte di credito, carte prepagate ecc..)

- Previsione di "progetti educativi" specificamente riferita all'alimentazione, riguardante sia gli studenti che le loro famiglie
- Disponibilità del concessionario alla fornitura di "catering" (gratuito per il comune) nell'ambito di manifestazioni ed iniziative varie organizzate dal comune
- Obbligo di effettuazione della raccolta differenziata/separata dei rifiuti
- Erogazione di acqua attraverso dispensatore a torretta ed eliminazione di bottiglie di plastica
- Utilizzo di posate non monouso e comunque non di materiale plastico
- Messa a disposizione di un centro di cottura ulteriore per emergenza in caso di indisponibilità del centro principale.

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere effettuato secondo le seguenti modalità:

- apparecchiatura e preparazione dei locali di consumo dei pasti;
- ricevimento dei pasti;
- sporzionamento e distribuzione ai tavoli dei pasti, comprese le diete speciali;
- sparcchiatura e pulizia dei locali di consumo dei pasti;
- pulizie ordinarie e straordinarie dei locali refettorio, dei locali annessi, dei servizi igienici e degli spogliatoi ad uso del personale addetto;
- garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità in uso sul territorio del Comune;
- fornitura e reintegro delle stoviglie e delle suppellettili occorrenti all'erogazione del servizio;
- fornitura del materiale di consumo, utilizzato dai fruitori del servizio, di tipo monouso realizzato in materiali certificati biodegradabili e compostabili secondo i parametri E13432 che possono essere conferiti nell'organico (tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- spese inerenti le notifiche sanitarie e le autorizzazioni necessarie allo svolgimento dei servizi in qualità di assistenti ai fruitori (“OSA” – “AES” – SORVEGLIANTI DI MENSA);
- segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili ed immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria e/o di sostituzione a carico dell'Amministrazione;
- predisposizione e aggiornamenti piani di evacuazione dei locali consegnati, da coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'Amministrazione;
- eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente, esclusa TARI.

E' posta a carico dell'Impresa l'attività di pulizia e sanificazione (ordinarie e straordinarie) dei locali interessati alle suddette attività, compresi i servizi igienici utilizzati dall'Impresa e la fornitura del relativo materiale.

Preparazione “cestini per gite” in caso di uscita didattica previamente concordata in orario di somministrazione pasto, sostitutivo al pasto in mensa, in luogo di menù giornaliero per ogni partecipante di uscite didattiche delle scuole, allo stesso prezzo offerto in sede di gara, costituito in linea di massima da:

- n.2 panini imbottiti (secondo indicazioni diete individuali/speciali\*)
- n.1 (un) frutto;
- 1/2 litro di acqua minerale naturale.

\*I servizi comprendono la preparazione delle diete speciali, sia di tipo sanitario che di altra natura.

### 3.4 Sopralluoghi

Il concessionario prenderà conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente, mediante **sopralluogo necessario** di ricognizione presso i locali che l'Amministrazione metterà a sua disposizione unitamente a tutte le attrezzature ivi contenute.

### 3.5 Consegna dei locali

Entro 10 giorni dalla stipula del contratto l'Amministrazione contraente, e per essa il Responsabile della competente struttura, effettuerà la consegna dei refettori, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì le chiavi di accesso ai locali, agli impianti, agli arredi e alle attrezzature presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati.

L'Amministrazione si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con cadenza almeno annuale, redigendo apposito verbale.

Al termine del contratto, il fornitore dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'Amministrazione sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del fornitore o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

### **3.6 Divieto di cambio della destinazione d'uso**

I locali consegnati al concessionario dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il fornitore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

### **Art. 4 Specifiche tecniche**

Le specifiche tecniche relative alle grammature e ai menù sono descritte e contenute nel Documento di Indirizzo: visionabili al sito: [www.ats-pavia.it](http://www.ats-pavia.it)

### **Art. 5 Sciopero e/o interruzione del servizio**

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

#### **✓ Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale**

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, l'Impresa è tenuta a dare congrua informazione all'Amministrazione Comunale entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra l'Impresa, l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo, la cui composizione dovrà essere comunque concordata con l'Amministrazione Comunale e per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%.

#### **✓ Interruzione temporanea del servizio su comunicazione dell'Amministrazione Comunale**

In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione Comunale dovrà darne comunicazione all'Impresa con un preavviso di almeno 2 giorni lavorativi. In questo caso

L'Amministrazione Comunale non riconoscerà all'Impresa alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbiano dato comunicazione entro i termini prefissati, l'Amministrazione Comunale riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

✓ **Interruzione temporanea del servizio per guasti**

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo massimo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra l'Impresa, l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%.

L'impresa dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione Comunale vorrà disporre.

✓ **Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.**

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione delle strutture oggetto della presente concessione.

Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto.

Nei casi di forza maggiore, l'Impresa dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità dell'Impresa per interruzioni del servizio dovute a cause a lei imputabili.

**Art. 6 Relazione sull'andamento del servizio e sistemi di rilevazione della qualità del servizio**

Alla conclusione di ogni anno scolastico e, comunque, entro il mese di luglio, l'Impresa deve trasmettere una relazione sull'andamento generale del servizio relativo all'anno scolastico appena trascorso, contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organico utilizzato, all'attività di formazione svolte dal personale, all'utilizzo delle derrate alimentari, alla tipologia delle stoviglie utilizzate, all'indicazione dei prodotti utilizzati per la pulizia dei locali, alla modalità di gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, all'indicazione dei mezzi utilizzati per i trasporti .

**Art. 7 Collaborazione con gli organi di partecipazione dell'utenza, realizzazione di progetti educativi e partecipazione a bandi/procedure per l'acquisizione di fondi o contributi.**

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'Impresa si impegna ad assicurare la partecipazione degli utenti del servizio, nelle forme riconosciute dall'Amministrazione Comunale (commissione mensa), per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

L'Impresa dovrà altresì garantire la propria disponibilità e fattiva collaborazione nell'organizzazione e gestione di iniziative:

- di educazione alimentare/lotta agli sprechi (ai sensi della Legge n. 155/2003, L. 147/2013 e L. 166/2016 e s.m.i.);

- di informazione agli utenti. L'Impresa dovrà rendersi comunque sempre disponibile ad una puntuale collaborazione con l'Amministrazione qualora questa intenda proporre, a proprie spese, eventuali iniziative di educazione alimentare/lotta agli sprechi;

- promozione dei valori della legalità (prodotti dei territori liberati dalla mafia), della sostenibilità sociale (interventi a favore dell'Associazionismo e del volontariato sociale, orti didattici), della tutela delle tradizioni nella filiera gastronomica locale (sinergia con le realtà gastronomiche del territorio nella riscoperta delle derrate autoctone).

L'Impresa dovrà rendersi, inoltre, sempre disponibile ad una puntuale collaborazione con l'Amministrazione, qualora questa intenda aderire a bandi pubblici per l'implementazione di progetti finalizzati all'erogazione di pasti privi di glutine o altri con simili finalità.

## **TITOLO II - PRESCRIZIONI CONTRATTUALI RELATIVE ALLA CONCESSIONE**

### **Art. 8 Organizzazione ed esecuzione del servizio di prenotazione e gestione delle rette**

La Stazione Concedente affida all'Impresa l'acquisto, la realizzazione, la gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, prenotazione, addebito e riscossione delle quote dei pasti, da attivarsi entro e non oltre 1 mese dall'inizio del servizio.

La descrizione puntuale delle modalità tecniche utilizzate dovrà essere oggetto del progetto tecnico organizzativo da presentare in sede di gara. In tale progetto devono essere specificate le caratteristiche dell'intero sistema, con l'indicazione delle modalità e delle tecnologie e certificazioni dello stesso.

I processi che il sistema dovrà gestire completamente sono i seguenti:

- registrazione anagrafica utenti e adulti responsabili del pagamento e attribuzione di codice utente;
- gestione completa delle prenotazioni dei pasti con personale proprio, attraverso l'impiego di strumenti informatici che dovranno essere dettagliati in offerta tecnica.
- Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni;
- gestione completa dei pagamenti in modalità anticipata (pre-pagato) e delle ricariche attraverso punti di ricarica sparsi sul territorio. La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici che dovranno essere dettagliati in fase di progetto (RID, MAV; Bonifico Bancario, etc.);
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza, garantite dal possesso di certificazione ISO 27001.

Per assicurare la massima affidabilità e continuità di servizio anche la società produttrice del software, che dovrà essere esplicitamente indicata in offerta tecnica, dovrà essere in possesso di certificazione ISO 9001 e ISO 27001;

- gestione completa delle comunicazioni con i genitori, oltre che con documenti cartacei anche con sistema WEB based. Tale sistema dovrà essere accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune.

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.

La descrizione puntuale delle modalità tecniche utilizzate dovrà essere oggetto del progetto tecnico organizzativo da presentare in sede di gara. In tale progetto devono essere specificate le caratteristiche dell'intero sistema, con l'indicazione delle modalità e delle tecnologie e certificazioni dello stesso.

Con questo sistema informatizzato la Stazione Concedente intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì, l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti, costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica.

L'Impresa dovrà farsi carico dei relativi canoni di manutenzione ed assistenza o, in alternativa, potrà dotarsi di altro software, purché equivalente in termini di risultato; in tal caso, saranno a carico dell'Impresa tutti i costi necessari per l'avviamento e messa a regime del sistema informatico proposto.

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati (GDPR), con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

### **Art. 9 Descrizione del servizio**

Per gli alunni della scuola di infanzia e primaria spetta all'Impresa la gestione di tutto il processo della ristorazione: dalla prenotazione giornaliera dei pasti alla gestione degli incassi e dei pagamenti a quella degli insoluti, fatta eccezione per i casi riconosciuti dall'Amministrazione quali "CASI SOCIALI" che verranno gestiti dall'Amministrazione stessa.

### **Art. 10 Prenotazione giornaliera dei pasti**

Spetta all'Impresa rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto. La rilevazione dovrà essere nominativa ed effettuata giornalmente, con modalità e tempi in grado di garantire il corretto e

regolare svolgimento del servizio con particolare attenzione alle esigenze alimentari dell'utenza (diete individuali/speciali).

L'Impresa dovrà fornire una dettagliata descrizione di come intende organizzare il servizio per soddisfare tale requisito.

### **Art. 11 Gestione incassi e pagamenti**

Sarà cura dell'Impresa introitare direttamente i versamenti effettuati dall'utenza.

Mensilmente l'Impresa provvederà a comunicare al concedente (Ente) il numero di pasti addebitati all'utenza suddivisi nelle diverse fasce tariffarie applicate; l'Amministrazione Comunale provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati/consumati.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dall'Impresa, e sia verificato un effettivo errore di rilevazione, si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di idonea documentazione fornita dalla scuola.

In tal caso il pasto/i erroneamente addebitati, verranno riaccreditati alla famiglia e al Comune.

### **Art. 12 Solleciti e comunicazione all'utenza**

L'Impresa dovrà effettuare solleciti (attraverso APPLICATIVO informatico o raccomandate A/R), verso l'utenza inadempiente nei tempi e con le modalità che verranno concordate con l'Amministrazione Comunale, ma sempre nel rispetto della privacy individuale e delle norme vigenti in materia.

In caso di perdurante inadempienza e quando il credito sia superiore all'equivalente di 20 (venti) pasti, l'Impresa potrà attivare tutte le procedure legali per il recupero del credito.

### **Art. 13 Competenze della Stazione Concedente**

Del sistema sopradescritto restano in carico alla Stazione Concedente le seguenti fasi:

- la comunicazione degli aggiornamenti anagrafici che avvengono durante l'anno scolastico
- l'indicazione numerica/nominativa degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito
- la verifica ed il controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema attraverso indagini a campione dei dati trasmessi.

### **Art. 14 Competenze dell'Impresa Aggiudicataria**

Compete all'Impresa Aggiudicataria:

- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico e relative variazioni;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenuta dalla scuola;
- la gestione dei reclami e/o segnalazioni dell'utenza. A tal fine l'Impresa dovrà comunicare alla Stazione Concedente, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato della gestione degli stessi ed i recapiti telefonici a cui gli utenti potranno rivolgersi per eventuali reclami e/o segnalazioni connessi alla gestione del servizio in questione.
- l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

- la gestione ed il controllo del saldo dei crediti/debiti degli utenti da comunicare mensilmente alla Stazione Concedente;
- la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti, tranne i “CASI SOCIALI” di competenza dell’Amministrazione Comunale;
- i canoni di manutenzione, hosting e teleassistenza per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software

L’Impresa concessionaria dovrà emettere fattura esclusivamente sulla base dei pasti inseriti nel sistema informatizzato.

#### **Art. 15 Prezzo del pasto e modalità di pagamento**

Il prezzo unitario per ciascuna tipologia di pasto sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall’Impresa a seguito dell’aggiudicazione ad essa favorevole.

Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione concedente all’Impresa concessionaria tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Poiché l’Impresa si occupa direttamente di introitare le somme dovute dall’utenza, i pagamenti effettuati dalla Stazione concedente e dovuti all’Impresa, riguardano solo la “quota sociale” a carico del Comune, pertanto l’Impresa fatturerà mensilmente al Comune, con riferimento ai pasti effettivamente somministrati nel mese, secondo le indicazioni che saranno comunicate dalla Stazione appaltante in fase di sottoscrizione del contratto.

Per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati all’Impresa concessionaria o il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

#### **Art. 16 Stipulazione del contratto e relativi oneri**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa ed in modalità elettronica.

Tutte le spese afferenti alla stipula del contratto e alla sua registrazione saranno a carico della ditta aggiudicataria senza possibilità alcuna di rivalsa nei riguardi del committente.

Rientrano in tali oneri l’imposta di bollo per la stesura del contratto, quietanze, diritti di segreteria, spese di registrazione a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti.

#### **Art. 17 Garanzie di esecuzione del contratto**

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a prestare un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% (dieci) dell’importo contrattuale secondo quanto previsto dall’art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 e secondo le modalità definite dall’art. 106 comma 8 del D. Lgs. n. 36/2023.

L’importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento per gli operatori economici ai quali sia rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, nei confronti delle micro, delle piccole e delle medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. L’importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 10 per cento, cumulabile con la riduzione di cui al primo e secondo periodo, quando l’operatore economico presenti una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi

del comma 3. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto fino ad un importo massimo del 20 per cento, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo, quando l'operatore economico possieda uno o più delle certificazioni o marchi individuati, tra quelli previsti dall'allegato II.13, nei documenti di gara iniziali che fissano anche l'importo della riduzione, entro il limite massimo predetto. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva è calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. In sede di prima applicazione del codice, l'allegato II.13 è abrogato a decorrere dalla data di entrata in vigore di un corrispondente regolamento adottato ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica e il Ministro per gli affari europei, che lo sostituisce integralmente anche in qualità di allegato al codice.

#### **Art. 18 Cessione di contratto e di credito, subconcessione**

La ditta affidataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto del presente capitolato. Il ricorso alla subconcessione è consentito nel rispetto delle condizioni e della disciplina riportate nell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

I relativi contratti sono depositati alla Stazione appaltante venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni ai sensi dell'art. 119, comma 5 del D.Lgs. n. 36/2023.

Per le modifiche del contratto di concessione in corso di esecuzione si rinvia alla previsione di cui alla vigente normativa (attualmente art. 189 parte II del Codice dei contratti/appalti - contratti di concessione)

La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità di quanto stabilito dal comma 12 art. 120 del D. lgs. 36/2023 che rinvia alle disposizioni di cui alla L. 21 febbraio 1991, n. 52 (allegato II.14). In caso di inosservanza da parte dell'aggiudicataria degli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Amministrazione Comunale al risarcimento del danno, il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Art. 19 Verifiche e controlli sull'esecuzione del contratto**

L'esecuzione della concessione è soggetta a verifica di conformità in corso di esecuzione. Il Comune, prima dell'esecuzione del contratto, nomina il Direttore dell'esecuzione (che può coincidere con il RUP) con il compito di monitorare, sotto il profilo tecnico e quello amministrativo, il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

La verifica consiste nell'accertare che l'oggetto del contratto, in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative, sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione o affidamento. Il Comune si riserva pertanto la facoltà di effettuare e disporre, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli qualitativi e quantitativi per verificare la rispondenza dell'attività svolta quotidianamente al progetto presentato ed alle prescrizioni del presente capitolato. Saranno oggetto di monitoraggio tutti gli aspetti di progetto tecnico di servizio dichiarati dal concorrente, nonché il rispetto di tutto quanto previsto dal presente capitolato.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a consentire all'Amministrazione Comunale di procedere in qualsiasi momento alla verifica della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del

contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche. Il concessionario è a tal fine tenuto a fornire tutta la collaborazione necessaria ai controlli presentando, se richiesta, tutta la documentazione e le informazioni necessarie.

La Ditta deve individuare e comunicare all'Amministrazione il nominativo di un "Responsabile del Servizio" che terrà i rapporti con i referenti comunali per tutto quanto attiene al servizio, con trasmissione di recapiti telefonici e quant'altro necessario alla sua immediata reperibilità. In caso di assenza o impedimento allo svolgimento dell'attività da parte del Responsabile, l'appaltatore deve provvedere ad individuare un sostituto temporaneo dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Per quanto riguarda il complesso dell'attività, il gestore deve presentare annualmente ed al termine del servizio una relazione dettagliata sull'attività svolta, come indicato all'art. 6 del presente capitolato.

All'Impresa è riconosciuto il diritto di richiedere ulteriori specifici momenti di verifica su temi o problemi autonomamente individuati.

#### **Art. 20 Modifiche contrattuali**

Il Comune, ai sensi dell'a vigente normativa (attualmente ART. 189 del Codice dei contratti/appalti), si riserva, per intervenute esigenze e/o per complessive ragioni organizzative e/o di economicità, la facoltà di chiedere al concessionario una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto.

L'appaltatore è tenuto ad eseguire tali variazioni, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni e senza diritto alla risoluzione del contratto.

#### **Art. 21 Revisione prezzi**

I prezzi contrattualmente definiti sono accettati dall'Impresa Aggiudicataria nella più completa ed approfondita conoscenza del tipo di servizio da svolgere, rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza dei fatti di natura tecnica o normativa legati all'esecuzione del servizio.

I prezzi applicati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati per il periodo contrattuale. Potrà essere riconosciuto, a seguito di richiesta scritta, **solo dal secondo anno scolastico completo**, un aggiornamento dei prezzi legato alle variazioni rilevate dall' indice FOI prezzi per le famiglie di operai e di impiegati pubblicato dall'ISTAT o, relativamente al personale impiegato, esclusivamente, in caso di modifiche ai minimi tariffari e alle corrispondenti tabelle ministeriali, previsti dall'applicazione di contratti collettivi applicati; in tal caso i prezzi potranno essere aumentati proporzionalmente, limitatamente alla quota percentuale del prezzo relativa alla spesa di personale.

**La richiesta di revisione dovrà essere presentata entro il 30 giugno a valere dal settembre successivo, purché l'indice di variazione dei prezzi sia pari o superiore all'1%. Non saranno concessi aumenti retroattivi.**

#### **Art. 22 Responsabilità dell'impresa concessionaria e coperture assicurative.**

Sono a carico della Ditta concessionaria tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del contratto. L'impresa garantisce:

- la piena osservanza delle disposizioni legislative e regolamentari che, a qualsiasi titolo, disciplinano l'attività svolta;

- l'esecuzione delle prestazioni contrattuali secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale d'oneri, pena la risoluzione di diritto del contratto.

La Ditta concessionaria è obbligata ad osservare le leggi e i regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

La Ditta concessionaria si impegna a inquadrare tutto il personale impiegato nel rispetto delle norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del comparto di appartenenza, garantendo gli stessi livelli retributivi, nonché applicare integralmente il contratto medesimo ivi compresi: gli eventuali rinnovi contrattuali, gli integrativi regionali e gli integrativi territoriali, nonché garantire che il personale impegnato sia coperto da assicurazione contro gli infortuni e malattie connesse allo svolgimento delle attività stesse e per la responsabilità civile verso terzi. **L'Amministrazione Comunale è esonerata espressamente da qualsiasi responsabilità a riguardo.** Il concessionario si assume la responsabilità, senza riserve od eccezioni, di ogni danno che può derivare al Comune committente o a terzi, cose o persone, per fatti connessi al servizio.

L'Aggiudicataria provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione Appaltante, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione Concedente, addebitandone al Concessionario i relativi costi.

Per quanto sopra indicato il concessionario dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti ogni fase di esecuzione del servizio da presentare alla stazione appaltante. Il soggetto affidatario dovrà disporre di un'idonea polizza per RCT che copra ogni rischio derivante dalla esecuzione del servizio. **Il Comune committente è esonerato inoltre da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, comprese le attività in itinere, che dovessero accadere al personale impiegato dal soggetto gestore durante l'esecuzione del servizio.**

L'Impresa è tenuta a stipulare, o dimostrare di avere in corso di validità, ed a mantenere efficace per tutta la durata della concessione (non potendo opporre all'Amministrazione e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) idoneo contratto di assicurazione della **responsabilità civile per danni a terzi (RCT)** comprensivo della copertura assicurativa della **responsabilità civile verso prestatori d'opera** dipendenti e parasubordinati (RCO) a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio, con le seguenti caratteristiche minime:

Massimali non inferiori rispettivamente a:

- **Euro 10.000.000,00** unico, relativamente alla garanzia RCT
- **Euro 5.000.000,00** unico, relativamente alla garanzia RCO

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

relativamente alla garanzia RCT:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

- titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;
- subconcessionari e loro dipendenti;
- professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;
- stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.

- b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti e/o contaminazioni connessi alla somministrazione di bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, compreso il rischio della cattiva conservazione, degli errori nel non rispetto dei termini di scadenza e del vizio del prodotto di generi alimentari di produzione propria, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;
- c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto della presente concessione;
- d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori dell'Impresa concessionaria, compresa la R.C. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera il concessionario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto della concessione;
- f) l'estensione ai danni a terzi da incendio, esplosione e scoppio di cose di proprietà o a qualsiasi titolo detenute dal Concessionario o da persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere;
- g) l'estensione ai danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico;
- h) l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- i) l'estensione ai danni alle cose di terzi (compresi locali, impianti, arredi attrezzature e strutture in genere), in consegna o custodia a qualsiasi titolo all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
- j) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

relativamente alla garanzia RCO:

- a) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
- b) l'estensione alle malattie professionali.

**La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 del codice civile (C.C.) nei confronti dell'Amministrazione concedente, dei suoi dipendenti e amministratori.**

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla

Stazione Concedente e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata della concessione.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Impresa concessionaria si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

**Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Impresa Concessionaria, il risarcimento degli importi dei danni - ovvero di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della sottoscrizione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Impresa Concessionaria stessa dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.**

### **Art. 23 Oneri dell'Impresa aggiudicataria**

Sono posti a carico dell'Impresa:

- ✓ l'acquisto della stoviglieria, piatti e bicchieri, posate, dei carrelli e di coltelli, posate, mestoli, taglieri, arredi, attrezzature e quant'altro occorre per il buon andamento del servizio;
- ✓ ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente:
  - all'acquisto dei generi/derrate alimentari per la preparazione e confezionamento dei pasti e merende, al personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), al trasporto, consegna e distribuzione dei pasti con servizio ai tavoli, riassetto, al riordino e pulizia (ordinaria e straordinaria) di: stoviglie, arredi, attrezzature e locali refettori, compresi i servizi igienici (se presenti) afferenti a tali locali, dopo ogni somministrazione di pasti;
  - alla fornitura del materiale di consumo, utilizzato dai fruitori del servizio, di tipo monouso realizzato in materiali certificati biodegradabili e compostabili secondo i parametri E13432 che possono essere conferiti nell'organico;
  - alle attrezzature necessarie per le disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia. L'Impresa ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'Amministrazione in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti;
  - tutte le spese relative a imposte, tasse e assicurazioni connesse allo svolgimento del servizio, escluso Tari;
  - alla fornitura e all'installazione di nuove apparecchiature, strumentazioni, elettrodomestici che si rendessero necessari per il buono e migliore funzionamento dei terminali di consumo /distribuzione (intendendosi per tali i luoghi ove verranno consumati i pasti ossia i locali siti nei plessi scolastici della primaria e della scuola dell'infanzia), con obbligo di provvedere alla loro periodica e precisa manutenzione e revisione;
  - le spese inerenti le notifiche sanitarie e le autorizzazioni necessarie allo svolgimento dei servizi in qualità di OSA;

- la manutenzione ordinaria dei locali interessati dalla presente concessione. Tutti gli interventi dovranno essere preventivamente comunicati all'Amministrazione comunale;
- la segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili ed immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria e/o di sostituzione a carico dell'Amministrazione;
- predisposizione e aggiornamenti piani di evacuazione dei locali consegnati.

Qualora nel corso della durata della concessione le sedi dei suindicati terminali dovessero variare in relazione ad eventuali diverse dislocazioni - anche su più piani - causate per intervenute esigenze, per questo il Concessionario non potrà vantare alcunché; così come, per intervenute esigenze, il servizio potrà essere organizzato su più turni o nelle classi, il Concessionario possa vantare alcunché

#### **Art. 24 Oneri dell'Amministrazione**

Sono posti a carico dell'Amministrazione gli interventi di straordinaria manutenzione sugli immobili oggetto del servizio.

#### **Art. 25 Variazioni del numero e tipologia dell'utenza**

L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto.

In tale caso nessuna pretesa potrà essere avanzata dall'impresa qualsiasi sia l'entità della diminuzione e/o aumento del servizio.

#### **Art. 26 Controlli, inadempienze e penalità**

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione disporre di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica. Il personale incaricato dall'Amministrazione effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati sulla struttura, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni. Tali controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del concessionario. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal concessionario che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Ove il Comune, a suo insindacabile giudizio, riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato, invierà all'Impresa formale comunicazione, con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato nonché dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il concessionario potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro 10 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione o comunque entro l'eventuale termine stabilito nella diffida. Ove

ad insindacabile giudizio del Comune le controdeduzioni risultassero irrilevanti, nei confronti dell'Impresa potranno essere applicate le penalità sottoelencate.

L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del **Direttore dell'esecuzione/RUP**.

Il provvedimento di applicazione delle penali sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti (PEC).

A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano le seguenti penalità, **precisando che per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile:**

- ✓ qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto dal Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica "Mangiar sano ... a scuola" consultabile sul sito dell'ATS di Pavia [www.ats-pavia.it](http://www.ats-pavia.it) verrà applicata una penale nella misura del 10% del costo unitario per pasto prodotto;
- ✓ qualora fossero utilizzate derrate non conformi a quanto previsto dal capitolato verrà applicata una penale nella misura del 10% del costo unitario per pasto prodotto;
- ✓ euro 500,00 (cinquecento) ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Comune ad eseguire i controlli di conformità o non venga fornita dal personale dell'Appaltatore la necessaria collaborazione durante i controlli;
- ✓ euro 500,00 (cinquecento) per ogni episodio in cui sia riscontrato una variazione al menù, non previamente concordato con l'Amministrazione;
- ✓ euro 1.000,00 (mille) qualora la variazione comporti anche l'utilizzo di un prodotto non ritenuto idoneo in quanto a caratteristiche di igiene e sicurezza d'uso;
- ✓ in caso di mancata erogazione del servizio non riconducibile a quanto previsto dall'art. 5, l'Amministrazione applicherà una penale pari al corrispettivo dovuto per numero dei pasti non erogati, maggiorato del 20%.
- ✓ euro 30,00 (trenta) per ogni pasto non consegnato, in caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati
- ✓ per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso il Centro cottura sia per ogni inadempienza accertata nei singoli refettori verrà applicata una penale pari al 10% del costo unitario per pasto prodotto e/o distribuito;
- ✓ da euro 500,00 (cinquecento) sino a 3.000,00 (tremila) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione o nel contenitore, riservandosi l'Amministrazione, in tal caso, di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del fornitore di fornire un pasto sostitutivo;

- ✓ in caso di rilevante carenza igienica del Centro cottura, dei locali di deposito e dei locali di consumo dei pasti ed annessi (servizi igienici, spogliatoi, ecc.) riscontrata a seguito di controlli effettuati dagli incaricati dell'Amministrazione e/o da parte degli organi di vigilanza e/o a seguito di segnalazioni/reclami presentati dall'utenza, della corretta prassi igienica del personale e del mancato rispetto di quanto contenuto nel manuale di autocontrollo e nei documenti ad esso collegati verrà applicata una penale pari al 10% del costo unitario per pasto prodotto e/o distribuito;
- ✓ euro 750,00 (settecentocinquanta) per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti l'Amministrazione si riserva di richiedere un piatto alternativo;
- ✓ euro 1.000,00 (mille) per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto nel centro cottura o consegnato presso i refettori;
- ✓ euro 500,00 (cinquecento) per ogni tipologia di prodotto con termine minimo di conservazione rinvenuto nel centro cottura o consegnato presso i refettori;
- ✓ euro 1.000,00 (mille) per prodotto non conforme, oltre all'addebito delle spese sostenute dall'Amministrazione per l'effettuazione delle analisi, se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti si rivelassero, a seguito di indagini analitiche, non conformi ai requisiti dettati dalle normative vigenti e dal presente capitolato;
- ✓ euro 200,00 (duecento) per ogni etichettatura mancante o non conforme alle normative vigenti e a quanto dettato dal presente capitolato;
- ✓ euro 700,00 (settecento) per ogni mezzo non conforme se i mezzi utilizzati dai vettori per la consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dalla normativa vigente e sugli stessi non sarà rispettato quanto previsto dalla vigente normativa (es. Reg: CE 52/2004);
- ✓ euro 500,00 (cinquecento) in caso di modalità di trasporto e consegna dei pasti non rispettose di quanto indicato dal presente capitolato e dalle normative vigenti, anche per quanto riguarda le temperature di consegna;
- ✓ euro 250,00 (duecentocinquanta) per ogni episodio nel caso in cui non fosse rispettato il tempo massimo previsto in 45 minuti tra il termine della preparazione e la distribuzione del pasto presso i terminali di consumo/distribuzione;
- ✓ euro 250,00 (duecentocinquanta) per ogni episodio di ritardo nella consegna dei pasti superiore a 15 minuti;
- ✓ euro 1.000,00 (mille) per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti per diete speciali;
- ✓ euro 2.000,00 (duemila) per ogni erronea preparazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità del fornitore;

- ✓ euro 250,00 (duecentocinquanta) per ogni accertamento di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria alle attrezzature e arredi utilizzati nel servizio.
- ✓ per ogni giorno di mancata prestazione del servizio ed anche in ipotesi di effettuazione dello stesso in forma parziale, l'Amministrazione applicherà una penale pari al costo per numero dei pasti non erogati, maggiorato del 20%; in alternativa il Comune potrà avvalersi di strutture esterne. In questo caso l'importo della relativa spesa sarà posto a totale carico dell'Impresa. In caso di mancato o ritardato preavviso rispetto al termine di cui all'art.5 sarà applicata una penalità di euro 1.500,00 (millecinquecento);
- ✓ in caso di interruzione temporanea del servizio per guasti, così come previsto all'art. 5 del presente capitolato, in mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari al costo per numero dei pasti non erogati, maggiorato del 20%; in alternativa il Comune potrà avvalersi di strutture esterne. In questo caso l'importo della relativa spesa sarà posto a totale carico dell'Impresa.
- ✓ in caso di interruzione totale del servizio per cause imputabili all'Impresa, così come previsto all'art. 5 del presente capitolato, saranno applicate penali comprese fra l'1 per mille e l'1 per cento del costo per singolo pasto prodotto e/o distribuito fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, alla risoluzione del contratto;
- ✓ euro 500,00 (cinquecento) in caso di mancanza di riscontro oggettivo entro 5 giorni lavorativi (PEC) a seguito di: non conformità rilevate e/o di richiesta di chiarimenti e/o informazioni relativi al servizio offerto e/o ai prodotti forniti;
- ✓ euro 500,00 (cinquecento), per ogni figura per ogni giorno di assenza, per mancanza delle figure professionali indicate all'art. 32 o mancata sostituzione di dette figure con altre di pari professionalità;
- ✓ euro 1.000,00 per mancata esibizione, su richiesta dell'Amministrazione contraente, delle certificazioni relative alle caratteristiche delle derrate alimentari;
- ✓ euro 600,00 (seicento) per ogni figura per ogni giorno di assenza in caso di non reintegro del personale assente, così come previsto all'art. 32 del presente capitolato;
- ✓ euro 500,00 (cinquecento), per singolo episodio, per mancata formazione del personale a soddisfacimento di quanto richiesto dalle normative vigenti, dal presente capitolato e di quanto eventualmente offerto in sede di gara;
- ✓ euro 800,00 (ottocento), per ogni singolo episodio, per il mancato rispetto di quanto indicato agli artt. 33 e 34 del presente capitolato (Personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti - requisiti e norme comportamentali);
- ✓ euro 1.000,00 (mille) per il mancato rispetto delle offerte migliorative che hanno permesso alla Ditta di acquisire punteggio in sede di gara con riferimento ai Criteri di aggiudicazione del servizio), salvo quanto già previsto nelle precedenti penalità. Si precisa che le possibili inosservanze alle norme del presente capitolato verranno contestate

formalmente e daranno diritto al Comune ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito.

- ✓ euro 1.000,00 (mille) per mancata nomina Responsabile del Servizio di cui all'art. 19 del Capitolato;

In caso di rilevante danno all'immagine dell'ente derivante da pubblicazione su quotidiani, raccolta firma dei genitori, ecc., per disservizi imputabili all'Impresa o ai suoi operatori, si procederà all'applicazione di una penale sino ad euro 5.000,00, fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

In relazione alle sopraindicate penali, è prevista l'applicazione di una maggiorazione di euro 500,00 (cinquecento) per ciascuna reiterazione successiva alla prima che si dovesse verificare durante lo stesso anno scolastico.

A titolo esemplificativo:

prima inadempienza: valore penale euro 1.000,00 (mille)

seconda inadempienza: valore penale euro 1.500,00 (millecinquecento)

terza inadempienza: valore penale euro 2.000,00 (duemila).

Nel caso di penali irrogate sulla base di valori percentuali, le stesse saranno aumentate del 50% ad ogni reiterazione.

L'erogazione di n. 5 penalità per anno scolastico potrà essere considerata inadempimento grave, con facoltà per il Comune di risolvere unilateralmente il contratto, salvo la richiesta di ulteriori danni.

In tal caso il Comune provvederà alle obbligatorie segnalazioni all'ANAC ed agli organi competenti.

In caso di accertato precario stato di pulizia degli edifici derivante da scarso livello delle pulizie ordinarie e per ogni eventuale altro disservizio, l'Amministrazione avrà la facoltà di richiedere all'Impresa interventi di "ripristino". Tali prestazioni dovranno essere richieste in forma scritta all'Impresa e rese dalla stessa nel termine di 5 giorni dalla richiesta. Esse non daranno luogo ad alcun addebito in quanto fornite a compensazione del servizio negligente.

#### **Art. 27 Risoluzione del contratto**

Il contratto è risolto di diritto, con conseguente perdita del deposito cauzionale costituito ove ricorrano le seguenti inadempienze da parte dell'Impresa, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno in capo al Committente.

- \* cessione o subconcessione del servizio anche parziale in difformità a quanto previsto dal bando di gara e dal disciplinare;
- \* fallimento o sottoposizione ad altre procedure concorsuali previste per legge;
- \* inadempienze e gravi negligenze riguardo agli obblighi previdenziali e contrattuali nei rapporti di lavoro con i propri dipendenti;
- \* gravi e reiterate inosservanze nell'esecuzione della concessione e degli elementi tecnici indicati nell'offerta ai fini del giudizio sulla qualità.
- \* Inosservanza degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 richiamati all'art. 26;

\* nel caso in cui le transazioni finanziarie relative alla presente concessione non siano eseguite avvalendosi di banche o della società Poste italiane SpA, così come stabilito dalla legge 136/2010.

E' in ogni caso fatta salva la vigente normativa (attualmente ART. 190 del Codice)

Nel caso in cui l'Amministrazione proceda alla risoluzione del contratto, l'Impresa si impegna a proseguire l'intervento fino al nuovo affidamento del servizio.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi i servizi, in danno all'Impresa concessionaria inadempiente. L'Impresa sarà tenuta per tutta la durata del contratto, al risarcimento del maggior prezzo sostenuto dall'Amministrazione per l'affidamento ad altra ditta dei servizi dedotti nel presente contratto.

L'Amministrazione interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, a partire da colui che aveva presentato la prima migliore offerta escluso l'aggiudicatario originario, e l'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

La risoluzione contrattuale non esime l'Impresa concessionaria dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che l'hanno motivata.

Il Comune committente, ai sensi e per effetto della Legge 135/2012 (Spending review), ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione al concessionario con preavviso non inferiore a quindici (15) giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre il decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip spa ai sensi dell'art. 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n.488, successivamente alla data dell'aggiudicazione, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto nascente dal presente capitolato e il concessionario non acconsenta ad una modifica tale da rispettare il limite di cui al citato art. 26 della suddetta L. 488/1999.

E' fatta altresì salva la facoltà per l'Amministrazione di recedere in tutto o in parte dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, senza che la ditta Concessionaria possa avanzare diritti e pretese di natura economica. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo costituiscono motivi di **recesso unilaterale**:

- a) la mancata attivazione del servizio in assenza di un numero minimo di iscrizioni al servizio;
- b) il venir meno della disponibilità dei locali sede dei servizi di cui al presente atto;
- c) diversa organizzazione dell'orario scolastico.

### **Art. 28 Trattamento dei dati personali**

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, l'impresa concessionaria, unitamente al conferimento della concessione è nominata ai sensi della normativa vigente responsabile esterno

del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'Amministrazione Comunale e dai diretti interessati per il corretto svolgimento del servizio stesso.

L'impresa concessionaria è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

#### **Art. 29 Foro competente e domicilio**

Ferma restando la competenza del foro di Pavia, tutte le controversie di natura tecnica, amministrativa e giuridica sorte durante l'esecuzione del contratto, potranno essere risolte ai sensi degli art. 205 e successivi del Codice dei contratti pubblici.

Per tutti gli effetti del contratto, l'Impresa dovrà eleggere domicilio fiscale e recapito amministrativo nel territorio della Provincia di Pavia.

#### **Art. 30 Norme di rinvio**

La presente concessione è soggetta all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'onori e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, alla legislazione in materia di appalti di servizi, con particolare riguardo al D. Lgs. 36/2023. La Ditta Concessionaria è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

### **TITOLO III – PERSONALE**

Il CCNL applicato è il seguente: CCNL aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo – codice H05Y - RINNOVATO IN DATA 5 GIUGNO 2024.

#### **Art. 31 Organico**

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dal concessionario con proprio personale e/o ricorrendo alla subconcessione o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il concessionario è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico indicato in sede di presentazione dell'offerta, il concessionario dovrà, entro 48 ore, provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico. Allo stesso modo il concessionario dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto l'allontanamento di personale da parte dell'Amministrazione.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati presentati in sede di offerta dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del concessionario, oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, la produzione, il confezionamento ed il trasporto dei pasti, nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc..) dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/responsabilità globale del servizio, assicurando una continua relazione con il Comune;

- la responsabilità/gestione tecnica ed igienico sanitaria;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio, con particolare riferimento alla qualità.

La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 1 (uno) anno. La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco o equipollente, oppure avere maturato una esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dal concessionario dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

Il concessionario dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione come previsto dalla normativa vigente.

Il concessionario dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nella concessione.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il concessionario dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (Centro cottura e refettori scolastici), diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato al plesso, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

### **Art. 32 Addestramento e formazione del personale**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il concessionario dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative.

Il concessionario ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso la cucina ed i refettori.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata della concessione.

### **Art. 33 Regole di comportamento**

I dipendenti dell'Impresa e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dal Comune dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il concessionario dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- ❖ sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- ❖ si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- ❖ non presti servizio in abiti civili;
- ❖ si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- ❖ consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- ❖ segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- ❖ non prenda ordini da estranei al servizio;
- ❖ mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- ❖ rispetti il Codice di Comportamento adottato dal Comune;
- ❖ sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

Il concessionario sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

### **Art. 34 Vestiario**

Il concessionario, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nella concessione per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti e per ogni anno divise complete da lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii, comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso e i guanti, ecc.. e, qualora si rendesse necessario, ogni altro dispositivo necessario.

Il concessionario dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale del fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del fornitore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza e foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

### **Art. 35 Comportamenti non conformi**

L'Amministrazione, anche su formale segnalazione delle Autorità Scolastiche o dell'utenza, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. Il Comune si riserva il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

### **Art. 36 Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale e rispettare quanto contenuto nel manuale di autocontrollo.

### **Art. 37 Clausola sociale**

Qualora a seguito della procedura di gara si verificasse un cambio di gestione nel servizio di refezione scolastica, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, si applicherà la clausola sociale di riassorbimento del personale dell'appaltatore uscente, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, nel rispetto dell'art. 57, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, dalla

contrattazione collettiva vigente e, in generale, in conformità con quanto espresso da ANAC in materia.

### **Art. 38 Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'Impresa concessionaria, al fine di garantire la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (D.Lgs. 81/2008) e successive modificazioni e integrazioni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare la corretta manutenzione delle attrezzature ed impianti.

Tali verifiche potranno comunque essere effettuate a richiesta dell'Amministrazione in ogni momento: per eventuali interventi di ripristino si procederà come sopra indicato.

L'Impresa sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Per le operazioni suddette dovrà nominare uno o più **Responsabili professionalmente qualificati**, i cui nominativi dovranno essere comunicati per iscritto all'Amministrazione all'inizio del servizio. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'Impresa o del personale da essa dipendente o da altri con essa aventi causa, saranno addebitati alla stessa, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Prima dell'inizio del servizio, il soggetto concessionario dovrà comunicare al Committente il nominativo del proprio Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, nominato ai sensi del sopra richiamato D.Lgs.81/2008 e dotato di idonee capacità tecnico-professionali.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione indirà una riunione di cooperazione e coordinamento con il soggetto concessionario, al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto stesso è destinato ad operare (scuole/refettori e altre zone di competenza) e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate e da adottare.

I costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni sono quantificati come dal precedente articolo 2.2.

### **I costi in oggetto non sono soggetti a ribasso.**

L'Impresa è comunque tenuta alla totale e precisa osservanza delle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di dispositivi di protezione individuale atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (DPI); dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro utilizzati.

A richiesta del Comune l'Impresa dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad esso competono in materia.

Ai sensi del più volte citato DLgs. 81/2008 e delle leggi regionali vigenti, il concessionario è tenuto a:

- a) comunicare alla Stazione appaltante i rischi specifici che verranno introdotti nell'ambiente di svolgimento dei servizi espletati, in quanto derivanti dai servizi stessi;
- b) impiegare, nell'esecuzione dei servizi affidati, personale avente capacità tecnico - professionali adeguate al servizio da svolgere ed in regola circa gli obblighi datoriali;
- c) informare, formare e addestrare sui rischi specifici connessi alle attività svolte, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- d) concordare con l'Amministrazione le specifiche modalità di esecuzione dei servizi, congiuntamente alle misure di prevenzione e protezione da adottare per l'espletamento di servizi che, potenzialmente, possono presentare rischi di incendio, esplosione, proiezione di materiali, emissione di polveri, fumi, gas, rumore, etc.;
- e) non riversare residui di sostanze pericolose e/o inquinanti per le persone e per l'ambiente, nelle condutture della rete fognaria o nei cassonetti pubblici;
- f) non procedere, a qualsiasi titolo, all'accumulo o deposito di scorte di materiali, attrezzi etc. lungo le vie di circolazione e di esodo, lungo i vani antiscaie ed in prossimità delle porte di emergenza oltre che nei luoghi accessibili al pubblico;
- g) osservare, nei confronti del personale adibito al servizio, gli obblighi propri dei datori di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
- h) a portare a conoscenza del personale addetto ai servizi (conoscenza da comprovare con firma per presa visione degli interessati) il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigere, dallo stesso, il completo rispetto.

L'impresa deve inoltre presentare, entro trenta giorni dalla data di effettivo inizio del servizio, un Piano Operativo sui rischi che dovrà essere coordinato con il D.U.V.R.I. definitivo.

### **Art. 39 Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro e Piano di evacuazione**

Il concessionario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Impresa, entro trenta giorni dall'inizio della gestione, deve predisporre un piano di evacuazione dai centri di pericolo nell'eventualità di terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti e trasmetterlo all'Amministrazione.

A tal fine, l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo del pericolo, certificando gli avvenuti addestramenti.

## **TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME, DEI PRODOTTI PER PULIZIE E DELLE SUPPELLETTILI UTILIZZATE PER IL SERVIZIO.**

### **ART.40 Tipologia delle derrate**

E' a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse devono garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 "Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate oltre a quanto stabilito da ATS PAVIA <https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica>

La Stazione Appaltante, conformemente a quanto previsto dalla Legge Finanziaria n.488 del 23/12/99 art. 59 comma 4, richiede l'impiego di *prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta* certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento (CE) n. 1804/1999, Regolamento CEE n. 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge n.526 del 21/12/99, all'art. 10, comma 7, Regolamento (CE) n. 834/07).

### **Art. 41 Tipologia dei prodotti per le pulizie**

Tutti i prodotti chimici usati per la pulizia, disinfezione, disinfestazione e sanificazione (detergenti, detergenti-disinfettanti, sanificanti, disincrostanti, disinfettanti, emulsioni polimeriche, ecc.) devono essere di tipo ecologico e a basso impatto ambientale e le relative schede tecniche dovranno essere presentate al committente.

Il concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e al decreto 24/05/2012 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Tutti i prodotti in uso dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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

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

ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/Ce).

Le caratteristiche dei prodotti cartari da impiegare (carta asciugamani ..) dovranno soddisfare tutte le leggi e i regolamenti vigenti, in particolare la carta fornita dovrà essere realizzata in materiali certificati biodegradabili e compostabili secondo i parametri E13432.

E' tassativamente vietato l'impiego dei seguenti prodotti:

1. acido cloridrico;
2. ammoniaca e candeggina pura
3. soda caustica;
4. alcool denaturato

Sono inoltre tassativamente vietate le seguenti attrezzature:

- a) piumini in luogo di attrezzi per la detersione del pavimento
- b) panni e piumini di cotone per la spolveratura delle superfici;
- c) segatura impregnata.

#### **Art.41BIS- Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

Le derrate alimentari crude e i semilavorati dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti per legge.

#### **Art.41TER - Etichettatura delle derrate**

Le derrate per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (es. D.L. 109/199, D.Lgs. 114/2006, Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.). **Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.**

#### **Art.41QUATER - Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'U.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia.

In tal senso ogni fattura deve essere corredata da una copia della bolla presso il Centro di Cottura attestante la produzione biologica o DOP dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

La Ditta si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'U.C., di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento) la temperatura della pietanza

servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 15°C per le pietanze da consumarsi fredde (escluse la frutta e la verdura);

- all'atto della consegna pasti per la distribuzione a domicilio e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65°C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10°C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a – 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;
- durante le fasi che compongono il processo produttivo (filiera) le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate sulle proprie confezioni;
- per i pasti veicolati, la Ditta garantirà l'utilizzo di appropriati contenitori termici aventi le caratteristiche minime di cui all'art. 6;

#### **ART.41 QUINQUIES - Tracciabilità e rintracciabilità**

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP). Con ciò si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di controllo.

L'Appaltatore dovrà pertanto redigere specifico Manuale per la gestione delle RFP che dovrà altresì essere corredato di copia della Documentazione di consegna prodotti (Bolle di consegna) e sempre disponibile presso i refettori comunali per verifiche da parte degli organi di controllo anche a semplice richiesta.

#### **TITOLO V MENU'**

##### **Art. 42 - Composizione e preparazione dei pasti**

I menù e le grammature, proporzionate a seconda delle fasce di età, dovranno rispettare quanto stabilito da:

- L.A.R.N. "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" elaborati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana), Linee guida per una sana alimentazione italiana" formulate dall'Istituto Nazionale per la Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN);
- Linee guida del Ministero della Salute sulle "Strategie di educazione alimentare e nutrizione";
- Documento di indirizzo per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica "Mangiar sano .... a Scuola" dell'ATS Pavia

I menù autunno/inverno e primavera/estate dovranno rispettare la stagionalità dei prodotti vegetali e garantire la presenza di preparazioni consone alle condizioni climatiche, per i quali dovrà essere prevista una rotazione su almeno 4 settimane.

Il pasto sarà costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta fresca di stagione.

**Dovrà essere previsto fino ad una volta la settimana un "piatto unico", da accompagnare a un contorno, pane e frutta per farne un pasto completo, secondo quanto previsto dalle LINEE DI INDIRIZZO MINISTERIALI IN MATERIA DI MENSA SCOLASTICA (D.M. 28.10.2021).**

I menù potranno essere periodicamente soggetti a modifiche da parte della Ditta concessionaria al fine di:

- ✓ aumentare la gradevolezza dei piatti;
- ✓ favorire l'uso di frutta e verdura di stagione, preferibilmente a filiera corta;
- ✓ affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione scolastica ad accettare i piatti proposti;
- ✓ garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti

I nuovi menù entreranno in vigore solo dopo l'acquisizione del *parere di conformità da parte dell'ATS Pavia*

Inoltre dovranno essere predisposti menù differenziati per patologie, quali diete leggere, per intolleranze e/o allergie, situazioni speciali di tipo sanitario, etico e religioso. In tal caso il concessionario sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste **senza alcun onere aggiuntivo**.

Tra i metodi di cottura saranno da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come:

- lessatura
- cottura a vapore
- cottura al forno
- cottura alla griglia/piastra
- cottura brasata o stufata.

In aggiunta all'ordine dei pasti pervenuta alla Ditta tramite il sistema gestionale proposto, il Concessionario dovrà garantire ulteriori forniture **senza oneri aggiuntivi**:

- il 5% di pasti completi in più rispetto a quelli serviti
- il 10% in più di pasta o riso in bianco (condito con olio extravergine) rispetto a quello servito

### **Art. 43 Diete Speciali**

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- Diete in bianco per un massimo di 3 giorni senza certificato medico: in caso di indisposizione del bambino oltre i 3 giorni è necessaria la presentazione del certificato medico.

- Diete speciali per patologie particolari: riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze epatologie croniche);
- Diete per motivi religiosi o culturali.

**I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.**

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dall'Amministrazione la quale si riserva la possibilità di verificare con il Concessionario se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che ne consentano la produzione.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro l'orario di prenotazione dei pasti. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

L'Impresa dovrà prevedere il menù il più possibile variato e simile a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per allergie e/o patologie, l'Impresa dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione.

In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso potranno essere confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Amministrazione, inviando la richiesta assieme al certificato medico.

## **Art. 44 Menù per occasioni speciali**

Il concessionario in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua) realizzerà menù particolari a tema, comprensivi anche di dolce tipico, mediante utilizzo di alimenti a filiera corta.

In occasione di iniziative organizzate dall'Amministrazione, quali a titolo puramente esemplificativo inaugurazioni, feste, convegni, ecc., il Concessionario fornirà GRATUITAMENTE n.2 catering annui per circa 50 persone ognuno.

Il catering dovrà prevedere la fornitura di un menu completo così composto: aperitivo, antipasto, primo piatto caldo, secondo, formaggio, dolce, caffè, acqua e vino, fornitura di tovagliato, posate, piatti, bicchieri e servizio ai tavoli, che verrà di volta in volta concordato con l'Amministrazione Comunale;

Il concessionario inoltre dovrà fornire i pasti in occasione di uscite scolastiche o di altre iniziative ludiche e in ogni caso su esplicita richiesta dell'Amministrazione, provvedendo a sostituire il pasto previsto con la fornitura di un pranzo al sacco equivalente con la fornitura di acqua oligominerale in bottiglia da 500 ml per ciascun utente oltre a tovaglioli e bicchieri.

## **TITOLO VI - MODALITA' DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 45 Igiene della produzione**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno tendere ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale ed organolettica.

Per quanto attiene gli aspetti igienico - sanitari, il servizio dovrà rispettare, in tutte le fasi della produzione, quanto previsto dalla normativa vigente:

Regolamento 852/2004 del PE e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento 853/2004 del PE e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento 854/2004 del PE e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Direttiva 2004/41/EC del PE e del Consiglio.

In particolare in ordine alla **fase di ricevimento e stoccaggio:**

- le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
- ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

- la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).
- i prodotti destinati alla confezione dei pasti per utenti sottoposti a regime dietetico speciale, dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- i prodotti non conformi alle specifiche merceologiche compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme";
- prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.
- tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

#### **In ordine alla fase di preparazione e cottura:**

- ✓ il Centro cottura dovrà essere organizzato secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate;
- ✓ tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- ✓ la carne trita dovrà essere macinata immediatamente prima della cottura;
- ✓ il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- ✓ il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- ✓ la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo,
- ✓ la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta,

- ✓ le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura,
- ✓ le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione,
- ✓ tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.,
- ✓ il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento,
- ✓ una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

E' altresì vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti, tutte le pietanze calde dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione e per questo dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione. Il Concessionario dovrà prelevare ogni giorno almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riportarla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi e messi a disposizione dell'Amministrazione e/o degli organi di vigilanza per eventuali controlli e verifiche.

### **Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti**

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni del Centro cottura e dei terminali di distribuzione, nonché le relative aree esterne di pertinenza, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Appaltatore e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dallo stesso:

- a) garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;
- b) formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;

- c) attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti,
- d) assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'Amministrazione Comunale dopo l'aggiudicazione del servizio;
- e) curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;
- f) effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale presso i refettori all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia e interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dei tecnici ATS;
- g) provvedere, in presenza di infestazioni, alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 45BIS - Emergenze sanitarie**

L'Appaltatore deve essere in grado, assumendone l'impegno in sede di gara, di adottare le iniziative ed i protocolli relativi alla ristorazione scolastica previsti dalle autorità competenti per fronteggiare situazioni di emergenza sanitaria.

Qualora si verificassero emergenze di carattere sanitario che comportino - anche solo a carattere cautelativo - la necessità di escludere dalla tabella dietetica in vigore uno o più prodotti alimentari, la Ditta è tenuta a sostituirli tempestivamente con altri di pari valore nutritivo, concordati con l'Amministrazione Comunale.

### **TITOLO VII – CONSEGNA E DISTRIBUZIONE PASTI**

#### **Art. 46 Orari pasti**

La consegna e distribuzione dei pasti deve essere effettuata a cura del concessionario entro 45 minuti dalla fine del confezionamento avvenuta nel centro cottura alla scuola.

Orario pasto Infanzia e Primaria: 11:30 e 12:30.

Il trasporto dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno.

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico del fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dall'Amministrazione.

#### **Art. 47 Mezzi adibiti al trasporto dei pasti**

Il concessionario dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale quali:

- veicoli elettrici;
- veicoli ibridi;
- veicoli Bi fuel.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

#### **Art 47BIS Piano dei trasporti**

Il concessionario almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti alla scuola comprensivo delle seguenti indicazioni:

- i luoghi di partenza e di destinazione;
- il giro di consegna;
- gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale elettrici, ibridi, bi-fuel;
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;

Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale che la consegna avvenga non prima di 45 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e le indicazioni delle diete speciali consegnate.

Il concessionario non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con l'Amministrazione.

#### **Art. 48 Distribuzione dei pasti ed attività ad essa connesse**

Il servizio consiste nelle operazioni di ricevimento dei pasti, approntamento dei locali di consumo del pasto, distribuzione degli alimenti agli alunni, assistenza agli stessi per tutta la durata del tempo

mensa, sgombero e rigoverno dei locali di consumo dei pasti, sgombero e rigoverno del refettorio e locali annessi e lavaggio delle stoviglie e delle suppellettili utilizzate per il servizio mensa.

Il servizio si svolgerà con inizio, interruzioni e termine secondo quanto previsto dal calendario scolastico di funzionamento del plesso. Il servizio non avrà comunque luogo nei giorni o frazioni di giorno in cui, per qualsivoglia motivo, non sarà attivo il servizio di refezione scolastica.

Il servizio dovrà essere svolto nella scuola sopra indicata.

Qualora, altresì, l'Amministrazione ravvisi l'inderogabile necessità di dirottare l'intervento, parzialmente o totalmente, in altra sede e/o variare gli orari ed i tempi di intervento indicati, il soggetto affidatario dovrà ottemperare, **nel rispetto del compenso pattuito senza alcuna pretesa per disagio o quant'altro lo spostamento e le variazioni di orari e tempi di intervento comportino, come previsto all'art. 3.**

La comunicazione da parte del Comune delle modifiche dovrà avvenire con almeno 24 ore di anticipo.

L'impresa concessionaria nell'effettuazione del servizio dovrà seguire le seguenti modalità:

- ✓ i tavoli utilizzati per il refettorio dovranno essere sanificati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- ✓ l'apparecchiatura, che non potrà essere effettuata prima di un'ora rispetto all'orario di inizio distribuzione, dovrà essere eseguita ponendo sui tavoli il seguente vettovagliamento:
  - Piatti, bicchieri, posate
  - articoli monouso realizzati in materiali certificati biodegradabili e compostabili secondo i parametri E13432 che possono essere conferiti nel c.d. "organico";
  - brocche con l'acqua di rete per la scuola;
- ✓ i contenitori con cui sono veicolati gli alimenti, dovranno essere aperti subito prima della distribuzione, le operazioni di condimento della pasta e delle verdure dovranno essere anch'esse effettuate subito prima del servizio;
- ✓ prima di iniziare le operazioni di distribuzione l'impresa dovrà verificare la corretta fornitura, da parte del centro di cottura, dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica e/o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura dovrà esser data immediata segnalazione della carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna del pasto sostitutivo. In particolare per la distribuzione delle diete speciali la ditta è tenuta ad individuare, nell'ambito degli operatori assegnati al servizio, un responsabile che dovrà curare la verifica della conformità di ogni pasto al regime dietetico speciale previsto e garantire la correttezza di tutte le procedure per le stesse stabilite.
- ✓ qualora, al momento dell'apertura dei contenitori fossero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici (odori sgradevoli, presenza corpi estranei), l'impresa è tenuta a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione alla cucina segnalandone l'accaduto;
- ✓ qualora, al momento dell'apertura dei contenitori e/o durante la distribuzione fossero rilevate carenze nel numero delle porzioni da distribuire, sulla base delle indicazioni fornite,

l'impresa è tenuta a richiedere alla cucina l'integrazione delle quantità mancanti, senza ridurre la quantità individuale da distribuire;

- ✓ per la distribuzione dovrà essere utilizzata posateria pulita, per ogni portata. La posateria che fosse venuta a contatto con oggetti e/o sostanze estranee dovrà essere sostituita.
- ✓ per la distribuzione delle diete per patologia dovrà essere utilizzata posateria dedicata.
- ✓ di norma ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale, salvo diverse modalità da concordarsi con il personale scolastico ed il Comune, il pasto dovrà essere distribuito prima che agli altri bambini, avendo cura di verificare sempre oltre che la corretta indicazione della dieta anche la corrispondenza del contenuto della vaschetta/contenitore.

La distribuzione è del tipo al tavolo.

L'impresa provvederà anche alle operazioni di condimento - tramite i suoi addetti - di alimenti e pietanze, qualora previsti.

Completata la distribuzione e solo dopo l'uscita degli alunni dai locali di consumo del pasto l'impresa provvederà:

- alla sparcchiatura, lavatura dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi, etc);
- alle attività di pulizia e riordino dei locali/cucina adibiti a zona di porzionamento e lavaggio;
- allo smaltimento dei rifiuti, rispettando le norme e le regole vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, utilizzando gli appositi contenitori posti nelle vicinanze del plesso scolastico. Nello specifico l'impresa dovrà provvedere alla raccolta dei rifiuti organici, delle cassette, dei cartoni e dei contenitori per liquidi con cui sono consegnate le derrate ed il materiale di consumo, depositandole negli appositi bidoni e provvedendo altresì al loro lavaggio periodico e/o al bisogno. Nel caso di raccolta porta a porta l'impresa dovrà inoltre provvedere all'esposizione di detti bidoni secondo il calendario prestabilito oltreché al lavaggio periodico e/o al bisogno dei medesimi.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi rifiuto negli scarichi fognari (lavelli, canaline e pilette di scarico, ecc.), in caso di otturazione degli stessi causati dalla presenza di rifiuti imputabili all'impresa, le spese per il ripristino degli scarichi sarà posto a carico dell'Impresa.

L'Impresa dovrà operare ai sensi della normativa vigente (REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004), specificamente finalizzata a monitorare le operazioni propedeutiche alla distribuzione del pasto, le operazioni di distribuzione del pasto, di pulizia e sanificazione dei locali affidati in gestione ed alla gestione dei rifiuti.

E' cura ed onere del concessionario garantire oltre alla presenza del manuale HACCP anche di tutta la documentazione e registrazioni previste dallo stesso presso ciascuna scuola, in modo che siano disponibili per eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza sanitaria e/o da incaricati dell'Istituzione.

Il concessionario dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche ottimali e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Nella distribuzione si dovranno osservare le seguenti prescrizioni:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali. In seguito, aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale), mediante appositi misuratori della quantità;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che potranno essere distribuiti al massimo 10 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- salvo diversa indicazione da parte del personale scolastico e/o dell'Amministrazione distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione e porzionarla qualora sia necessario, utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto, in alternativa – sentiti il personale docente e l'Amministrazione comunale - durante l'intervallo mattutino qualora venga così concordato;
- svuotare e sanificare le brocche giornalmente.

Durante la somministrazione il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo; togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili); avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

Il personale dovrà assicurarsi che le diete speciali siano distribuite ai bambini a cui sono destinate.

Pertanto il concessionario dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore diete su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
- verificarne, al momento della distribuzione, per quanto possibile, il contenuto.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto diete dovrà essere chiamata la cucina. Dovrà essere noto a tutti i soggetti operanti presso la scuola l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

I locali, le attrezzature, l'utensileria, e il pentolame utilizzati per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti presso tutte le scuole dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo il concessionario dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile. Sono a carico del fornitore la fornitura dei detergenti e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione. In relazione alle attività di rigoverno e sgombero dei locali utilizzati per la distribuzione del pasto il concessionario dovrà predisporre, all'interno del proprio piano di autocontrollo, quale parte integrante e sostanziale del medesimo, apposito piano di sanificazione con i seguenti contenuti minimi:

**a) operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori e relativi locali adiacenti per preparazione e smistamento;**

apparecchiatura e sparecchiatura; sanificazione dei tavoli; sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione pulizia degli arredi e delle attrezzature presenti nei refettori e/o locali office; spazzatura e lavaggio dei pavimenti; eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli; pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale del fornitore e dei locali di servizio; deragnatura se occorrente.

**Qualora il servizio dovesse svolgersi su più turni il Concessionario, così come previsto dall'art. 3, senza che possa vantare alcunché, dovrà provvedere, tra un turno e l'altro, a: sparecchiare e detergere i tavoli; apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.**

**b) operazioni settimanali o al bisogno**

sbrinamento e pulizia dei frigoriferi; disincrostazione e pulizia della lavastoviglie; pulizia interna degli arredi.

**c) operazioni mensili o al bisogno:**

pulizia di vetri ed infissi interni; pulizie di porte e maniglie; pulizia degli impianti di aspirazione se presenti.

**d) operazioni periodiche (almeno due volte all'anno):**

pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce; lavaggio a fondo di parti lavabili della struttura; detersione di infissi interni ed esterni, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte.

**e) pulizie straordinarie:**

Il concessionario dovrà provvedere alla pulizia straordinaria dei refettori e locali attigui che si rendesse necessaria a seguito di interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'Amministrazione in qualsiasi momento della concessione, compreso l'inizio del servizio medesimo.

Inoltre il concessionario dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di porzionamento, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e carta asciugamani biodegradabile e compostabile secondo i parametri E 13432 e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Il concessionario dovrà adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili; dovrà garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e comunque coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Amministrazione.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico della ditta.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del concessionario.

#### **Art. 49 Consegna immobili, arredi e impianti**

L'Amministrazione, all'avvio del servizio mette a disposizione dell'Impresa i beni sottoelencati.

##### **Scuola dell'INFANZIA**

n. 9	tavoli medi a sei posti
n. 60	sedie
n. 1	lavello a due vasche
n. 1	tavolo armadiato d'acciaio
n. 0	armadi in acciaio bagni personale addetto
n. 0	carrelli
n. 0	lavapavimenti
n. 0	scaldavivande
n. 1	scaffalatura

nello stato di fatto in cui si trovano.

##### **Scuola PRIMARIA**

n. 9	tavoli medi a 6/10 posti
n. 18	panche da 4/5 posti
n. 1	lavello
n. 0	tavolo armadiato d'acciaio
n. 0	armadi in acciaio bagni personale addetto
n. 0	carrelli
n. 0	lavapavimenti
n. 0	scaldavivande
n. 1	scaffalatura/mobile

nello stato di fatto in cui si trovano.

L'impresa si impegna a segnalare in tempo reale all'Amministrazione la necessità di interventi manutentivi straordinari sui locali/ impianti comunali, interessati dalla presente concessione. Le attrezzature che l'impresa ritenesse necessario mettere a disposizione in aggiunta a quelle previste nel presente capitolato, per garantire ulteriore efficacia ed efficienza del servizio e/o per scelte

organizzative della ditta, dovranno essere conformi alle normative igienico sanitarie vigenti nonché a quelle sulla sicurezza, a marchio “CE” di Sicurezza Europee ed internazionali e corredate della relativa certificazione.

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi degli arredi messi a disposizione in comodato gratuito, così come individuati nel presente articolo, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo nel corso della durata del contratto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati nel presente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta concessionaria. Ulteriori attrezzature acquistate dal Concessionario ed utilizzate durante il servizio rimarranno di proprietà della Ditta Concessionaria.

**Allegati al presente capitolato:**

**D.U.V.R.I.**

**Piano Economico Finanziario**

**Schema di relazione illustrativa della scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale (d.lgs. 201/2022 - art. 14/commi 2, 3 e 4; art. 31/commi 1 e 2)**