COMUNE DI LANDRIANO
PROVINCIA DI PAVIA

P.zza Garibaldi 14 - 27015 Landriano
TEL. 0382/64001 - 64002 - FAX 0382/615581
E-mail: info@pec.comune.landriano.pv.it
www.comune.landriano.pv.it
P.I. 00414560185

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO PER ANZIANI E PERSONE IN DIFFICOLTA' PER IL PERIODO 01.09.2025 – 31.08.2031

CIG N.

CAPITOLATO SPECIALE

Data 09/05/2025 - Rev1 Art. 13 eliminati/barrati refusi

Sommario

ART. 1 - FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA CONCESSIONE 4
ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE 4
ART. 3 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO 5
ART.4 – DURATA DELLA CONCESSIONE 6
ART. 5 - VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE 6
ART. 6 – DESCRIZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI 7
ART. 7 - PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI 12
ART. 8 – SISTEMA DI CONTROLLO E DI AUTOCONTROLLO 14
Art. 9 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E INTERVENTI DI CARATTERE EDUCATIVO 15
ART. 10 – INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO 16
ART. 12 – SERVIZIO DI PULIZIA ED IGIENIZZAZIONE 18
ART. 13 – MANUTENZIONE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO 18
ART.14 – FORNITURA DI ARREDI, STOVIGLIERIA, POSATERIA E MATERIALE VARIO CONNESSO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI 21
ART. 15 – MEZZI DI TRASPORTO E CONTENITORI TERMICI 22
ART. 16 - RENDICONTO ECONOMICO DELLA GESTIONE 22
ART.17 – PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO 22
Tutti gli operatori adibiti al servizio, ivi compresi i sostituti, devono essere a conoscenza delle procedure e del protocollo in uso nei servizi per i quali sono impiegati. 24
ART. 18 – FORMAZIONE DEL PERSONALE 24
ART. 19 - SCIOPERI ED INTERRUZIONI DEL SERVIZIO 25
ART. 20 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA – D.LGS. N. 81/2008 25
ART. 21 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI PRIVACY – D.LGS. 196/2003 25
ART. 22 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI 26
ART. 23 - CLAUSOLA SOCIALE 26
ART. 24 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI 27
ART.25 - ADEMPIMENTI E ONERI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA 28
ART. 26 - ONERI A CARICO DEL COMUNE 29
ART. 27 – FINANZIAMENTO DEL CONTRATTO 29
27.1 PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE AL CONCESSIONARIO 30
ART. 28 - REVISIONE PREZZI 31
ART. 29 – CONTINUITA' DEI SERVIZI 32
ART. 30 - PAGAMENTO DEI SERVIZI 32
ART. 31 - AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO 32
ART. 32 - COMUNICAZIONI TRA LE PARTI 32
ART. 33 - APPLICAZIONE CODICE COMPORTAMENTO INTEGRATIVO 32

ART. 34 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO **33**
ART. 35 - MODIFICHE CONTRATTUALI **33**
ART. 36 - GARANZIA DEFINITIVA **33**
ART. 37 - REVISIONE CONTRATTUALE **34**
ART. 38 – PENALITA' **35**
ART. 39 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA/DECADENZA DEL CONTRATTO **36**
ART. 40– RECESSO **37**
ART. 41 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI **38**
ART. 42 - CONTROVERSIE **38**
ART. 43- STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI **38**
ART. 44- NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR) **38**
ART. 45- RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME **41**

ART. 1 - FINALITÀ E OBIETTIVI DELLA CONCESSIONE

I servizi oggetto della presente concessione hanno lo scopo di svolgere due fondamentali funzioni per la crescita e lo sviluppo dei bambini: funzione nutrizionale e funzione educativa. Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'A.C., si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menù e tabelle dietetiche, allegati agli atti di gara, nel rispetto della salute del bambino secondo le più aggiornate nozioni nutrizionistiche.
Il Servizio di pasti a domicilio per anziani e persone in difficoltà ha l'obiettivo di favorire la permanenza al proprio domicilio di persone anziane e disabili supportando la rete familiare e/o sociale esistente.

ART. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto l'affidamento ad imprese specializzate in ristorazione dei servizi di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo Statale di Landriano e pasti a domicilio per anziani e persone in difficoltà del Comune di Landriano per il periodo 01.09.2025 - 31.08.2031.
In caso di eventi di forza maggiore o emergenze il concessionario deve poter disporre di un centro cottura alternativo per l'intera durata della concessione (rinnovo incluso) con distanza dalla sede Municipale non superiore a 25 Km al fine di assicurare in ogni caso la continuità del servizio.
Il concessionario dovrà, a tutte sue ed esclusive spese, provvedere in particolare, a organizzare e dirigere l'attività di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, attenendosi rigorosamente a quanto disposto dall'ATS Pavia
Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica2 .

Per l'espletamento del servizio, oggetto della presente concessione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, all'espletamento dei sotto elencati punti:

- ✔ fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali a carattere sanitario ed etico religioso;
- ✔ rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
- ✔ preparazione dei pasti, comprese le diete speciali personalizzate, con il sistema del legame "fresco caldo" secondo quanto indicato dalle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica 2002" all'art.5.6.1;
- ✔ allestimento dei tavoli dei refettori, compreso il riempimento e posizionamento di caraffe d'acqua sui tavoli e successivo eventuale riempimento;
- ✔ somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole dell'Infanzia e Primaria, al personale docente avente diritto di ciascuna scuola, compresa l'attività di rilevazione delle presenze e la verifica che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, nonché la segnalazione tempestiva al centro cottura in caso di eventuali discordanze con i pasti rilevati;
- ✔ somministrazione dei pasti a domicilio agli anziani e persone in difficoltà;
- ✔ sbarazzo, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie dei refettori e di tutti gli arredi in essi contenuti;

- ✔ lavaggio delle stoviglie degli attrezzi utilizzati per la distribuzione del pasto;
- ✔ pulizia e sanificazione del centro cottura, refettori ed eventuali aule adibite a refettorio, degli elettrodomestici, dei carrelli, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto;
- ✔ pulizia e sanificazione dei locali di esclusivo utilizzo da parte del personale del Concessionario (dispensa, magazzino, ecc.), compresi i servizi igienici assegnati;
- ✔ fornitura/reintegro degli eventuali contenitori isotermici forniti per il trasporto dei pasti da veicolare nonché nella sanificazione dei suddetti contenitori;
- ✔ fornitura dei detersivi/disincrostanti (detergenti, sanificanti, disinfettanti) e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato ai precedenti punti, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- ✔ raccolta con appositi sacchi/contenitori conformi alle vigenti norme locali in materia di raccolta della nettezza urbana e relativo posizionamento dei sacchi/contenitori dei rifiuti nel luogo indicato dal Comune fino al giorno di raccolta, e successiva esposizione dei sacchi/contenitori a bordo strada nei giorni di raccolta;
- ✔ ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate;
- ✔ la gestione informatizzata del servizio di riscossione compresa tutta l'attività propedeutica connessa alla fase dell'iscrizione degli utenti nonché' il rilascio ai richiedenti delle certificazioni delle spese per mensa scolastica per le detrazioni previste nella dichiarazione dei redditi;
- ✔ introito diretto ed informatizzato dei proventi del servizio con propri mezzi;

Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico – sanitario.
Il Comune si riserva la facoltà di richiedere al concessionario l'estensione del complesso delle prestazioni oggetto della concessione. L'estensione potrà riguardare:
- il numero complessivo dei pasti erogati;
- la tipologia di utenza;
- giorni di erogazione;
- turni di distribuzione.

Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse della presente concessione.
E' fatto obbligo al concessionario di convenzionarsi/attivarsi per ricevere il pagamento da parte degli utenti che utilizzano contributi istituiti da enti sovra comunali (Provincia/Regione/Stato) come misura economica a sostegno delle famiglie e dell'istruzione.

ART. 3 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I servizi effettuati dal concessionario dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.
In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione del concessionario sul rispetto dei seguenti atti normativi:
- D.P.R. 26.03.1980 n.327 e s.m.i;
- D.Lgs. 03.03.1993 n.123 e s.m.i;
- D.Lgs. 193/2007 e s.m.i;
- L.R. 04.08.2003, n. 12 e s.m.i.

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente capitolato e le

statuizioni normative, prevarranno queste ultime. Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nelle seguenti pubblicazioni:

- Pubblicazione del Ministero della Salute – Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti – Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della Nutrizione denominata "Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica", pubblicata sulla G.U. n.134 dell'11.06.2010;
- Pubblicazione della Regione Lombardia "Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia", approvata con Decreto della Giunta Regionale – Direzione generale Sanità n.14833 del 01.08.2002 (pubblicata sul BURL n.36 S.O. del 5.09.2002);
- Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione di alimenti a cura del Ministero della Salute approvate in conferenza unificata del 16/04/2018.

ART.4 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha durata di 4 anni con decorrenza 01.09.2025 sino al 31.08.2031.
Le attività in parola dovranno svolgersi a seconda degli orari stabiliti dalle competenti Autorità scolastiche.
In particolare comprenderà i giorni di apertura secondo il calendario scolastico, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure della scuola programmate e fatte salve le variazioni per i casi di forza maggiore e di sciopero (scioperi, eventi naturali ...).
L'impresa aggiudicataria non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione dei servizi se non diversamente comunicato dall'Amministrazione Comunale.
Alla scadenza del periodo di durata che precede, il Contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che il Concessionario possa pretendere indennizzi o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura, nonché la revisione del PEF.
Il concessionario si impegna a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio, anche in pendenza della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9 del D.Lgs. 36/2023.
Il concessionario dovrà ritenersi impegnato non solo nella fase di effettiva erogazione del servizio ma anche nella fase preparatoria (precedente l'attivazione dello stesso) nonché per la redazione della documentazione finale sui risultati di gestione.

ART. 5 - VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

Ai sensi dell'art. 179 del Codice dei contratti pubblici, il valore complessivo della concessione è costituito dall'importo relativo all'esecuzione del servizio, soggetto a ribasso, aumentato dell'importo non soggetto a ribasso relativo ai costi della manodopera ai sensi dell'art. 41 comma 14 D.Lgs. 36/2023.
L'importo ha valore puramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione Appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste; resta facoltà dell'Amministrazione comunale aumentare o diminuire i pasti a seconda delle esigenze contingenti o del numero degli

iscritti al servizio.
Di conseguenza, l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di tara per ciascun pasto erogato.
L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il compenso per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e pasti a domicilio per anziani e persone in difficoltà e di riscossione e gestione dei proventi del servizio e correlati, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.
Il concessionario verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati dal disciplinare di gara e descritti nel presente capitolato d'appalto.
Il prezzo di aggiudicazione costituisce il corrispettivo, a favore dell'aggiudicatario, che sarà incassato direttamente dall'utenza e dal Comune di Landriano che provvede al pagamento dei pasti del personale docente avente diritto, degli alunni e delle persone in difficoltà eventualmente esenti (in carico ai servizi sociali) e all'integrazione della differenza tra il suddetto prezzo e la tariffa pagata dagli utenti del servizio refezione scolastica.

ART. 6 – DESCRIZIONE E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

Il servizio verrà svolto **per tutte le tipologie di utenze** dal lunedì al venerdì ed avrà luogo tutto l'anno (esclusi i giorni festivi) per il pasto a domicilio e secondo il calendario scolastico regionale e di istituto per la refezione scolastica, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili.
La relazione tecnica allegata riporta gli orari del servizio che potranno subire eventuali variazioni nel corso dell'anno.
La somministrazione dei pasti agli alunni avverrà direttamente tramite personale della ditta, negli orari stabiliti.
Le modalità di trasferimento dei pasti all'interno del locale mensa dovranno rigorosamente rispettare le disposizioni vigenti in ambito sanitario.
Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'Amministrazione Comunale comunicherà ufficialmente i dati relativi all'organizzazione dell'attività scolastica ed agli orari, che dovranno essere osservati scrupolosamente dal concessionario nella preparazione dei pasti.
Per il periodo di sospensione delle attività scolastiche (vacanze estive, natalizie, carnevale, Pasqua, ecc.) il servizio verrà svolto esclusivamente a domicilio per gli anziani e le persone in difficoltà salve diverse indicazioni da parte del Comune.
Il concessionario dovrà, contestualmente all'attivazione del servizio, presentare la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) al SUAP comunale in modalità telematica (sito http://www.impresainungiorno.gov.it/).
Il servizio di refezione scolastica non necessariamente avrà inizio con il primo giorno di scuola ma verrà avviato in accordo tra le parti e con la Dirigenza dell'Istituto Scolastico Statale.

L'importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la

ristorazione, ed è stimato partendo dai dati degli ultimi 2 anni, di cui si riporta sotto il dettaglio in tabella.

UTENZA	a.s. 2022/2023		a.s. 2023/2024	
	n° iscritti	n° pasti	n° iscritti	n° pasti
Scuola Infanzia Alunni	123	13.479	102	13.804
Scuola Infanzia Insegnanti	15	2.349	15	2.671
Scuola Primaria Alunni	347	47.528	294	48.412
Scuola primaria Insegnanti	21	3.011	22	3.630
Anziani	16	2.440	12	2.644
TOT		**68.807**		**71.161**

I suddetti dati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
Le indicazioni del fabbisogno sopra esposto sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dell'Istituto Scolastico, nonché di variazione della popolazione scolastica e degli utenti anziani e persone in difficoltà; pertanto la quantità di pasti da erogare annualmente potrà essere soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione.

6.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità, grammature e metodi di cottura a quelli indicati nelle Linee Guida pubblicate da ATS Pavia consultabili al seguente link https://www.ats-pavia.it/ristorazione-scolastica2;
Nell'esecuzione del servizio il Concessionario è tenuta al rispetto dei menù in vigore, distinti in "primavera-estate" ed "autunno-inverno", il cui schema dietetico base è articolato su sei settimane. Indicativamente il menù primavera-estate sarà in vigore dall'inizio di aprile alla fine di ottobre mentre il menù autunno-inverno dall'inizio di novembre alla fine di marzo.
I suddetti periodi potranno subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche, previo accordo tra le parti.

Il pasto servito per tutte le utenze è così composto:
- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua potabile della rete idrica del Comune.

A richiesta del Comune, il Concessionario dovrà fornire anche pane di tipo integrale e/o ai cereali. Dovrà essere assicurato il rispetto della stagionalità, in particolare dei prodotti ortofrutticoli freschi. Durante il pasto dovrà essere servita acqua potabile della rete idrica del Comune, in caraffe di materiale plastico idoneo (melamina o polipropilene) da litri 1, dotate di coperchio; il Concessionario dovrà pertanto provvedere alla fornitura e/o

alla sostituzione delle caraffe necessarie.
In caso di eventuali emergenze della rete idrica, il Concessionario dovrà fornire acqua minerale naturale.
Presso il refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla vigente normativa (attualmente L. 21/3/2005, n.55.)
Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, il Comune si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale, a seguito di indicazioni fornite dal competente Servizio dell'ASST di Pavia, non obbligatorie, e dalla Commissione Mensa comunale.
Il Concessionario dovrà apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione, anche limitatamente ad una sola tipologia di utenza.
Potrà inoltre essere richiesta, durante l'anno scolastico, la preparazione di menù tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menù previsto, da concordare con la Commissione Mensa, oppure la preparazione di menù particolari che rappresentino l'attuazione di specifici progetti di educazione alimentare.
Anche tali integrazioni/variazioni saranno fornite dal Concessionario senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.
L´Amministrazione Comunale potrà richiedere al concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (di solito in coincidenza con le gite scolastiche) composte da due panini con formaggio e prosciutto, una bottiglietta di acqua minerale ed un succo di frutta o un frutto.
I menù non potranno essere modificati da parte del Concessionario se non previa intesa con l'Amministrazione, sentito il referente del Comune e il parere della Commissione Mensa.
E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

1) guasti a impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;
2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori.

Il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione al Comune e all'Istituto Comprensivo Statale di Landriano (corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti) della succitata variazione di menù, indicando le sostituzioni proposte e tenendo conto che i preparati e gli alimenti sostitutivi dovranno garantire la gradibilità del pasto ed essere di equivalente valore economico e nutrizionale. Il Comune, valutata la variazione proposta, provvederà ad autorizzare la variazione stessa ovvero concorderà con il Concessionario soluzioni alternative.

Per quanto concerne i pasti per anziani questi dovranno avere caratteristiche di gradibilità, quantità, varietà e composizione tali da soddisfare l'utenza.

Potrà essere richiesto al concessionario di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente. Le variazioni del menù possono essere previste unicamente a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori. Se nel corso della vigenza contrattuale dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si

riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sostituzione con altro di pari livello nutrizionale, fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

6.2 ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il Concessionario è tenuto a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

In particolare gli alimenti oggetto del presente capitolato dovranno attenersi a quanto stabilito nell'allegato 8 del documento "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", riguardante le caratteristiche delle materie prime da utilizzare durante lo svolgimento del servizio.

Gli alimenti oggetto del servizio dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- ✔ avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- ✔ avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto). Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. In accordo a quanto previsto dal D.Lgs. n. 114 del 2006 dovrà essere indicata, in etichetta, la presenza di alimenti potenzialmente allergenici;
- ✔ possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- ✔ per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- ✔ lo scongelamento dovrà essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;
- ✔ Carni: le carni bovine, avicunicole e suine dovranno essere in possesso di rintracciabilità di filiera. Non è ammesso l'impiego di carne che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia;
- ✔ OGM: è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati;
- ✔ Caratteristiche merceologiche: per gli alimenti l'affidatario dovrà fare riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti indicate dal Comune, salvo miglioramenti, alla tabella della grammature relative, formulate al crudo ed al netto degli scarti;
- ✔ Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti (ad eccezioni basi per pizza);
- ✔ Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando il Comune lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

6.3 PRODOTTI BIO, D.O.P. E I.G.P.

Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto, nella

percentuale minima del 20%. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni e del Regolamento CE n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti biologici devono, quindi, essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.), devono essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale, devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE". Per tutti i prodotti biologici l'appaltatore dovrà fornire al Comune idonea documentazione. Il Comune, a riguardo, si riserva di richiedere, periodicamente, la certificazione del fornitore dell'affidatario in ordine all'origine dei prodotti biologici.
In caso di mancata fornitura durante la vigenza contrattuale di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, D.O.P., I.G.P. offerti in sede di gara, il Concessionario dovrà:
- fornire immediata comunicazione al competente Ufficio Istruzione del Comune,
- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata
  da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

6.4 DIETE SPECIALI

Diete speciali a carattere sanitario

Il Concessionario si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali a carattere sanitario che rispondono, di volta in volta, alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti (es. soggetti allergici, intolleranti, affetti da patologie croniche, ecc.).
La necessità della dieta speciale dovrà essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico redatto dal medico curante o da medico specialista, di validità di un anno solare, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio Istruzione del Comune, che provvederà ad informarne il Concessionario.
Il Concessionario dovrà predisporre il menù alternativo personalizzato, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta, e provvedere all'invio dello stesso ai genitori dell'alunno, e per conoscenza all'Ufficio Istruzione del Comune che provvederà all'inserimento del menù nel fascicolo personale dell'alunno stesso.
In caso di successive richieste analoghe, il menù elaborato ed approvato costituirà la base di elaborazione di ulteriori menù al fine di garantire la massima uniformità nelle sostituzioni apportate. La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.
Le diete speciali a carattere sanitario richieste dovranno essere confezionate dal Concessionario in contenitori singoli recanti etichettatura riportante il nome dell'alunno.
Per la preparazione delle diete speciali a carattere sanitario potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati. Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

Diete speciali a carattere etico-religioso

Il Concessionario si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali a carattere etico-religioso.

La necessità di tale dieta dovrà essere comunicata all'Ufficio Istruzione del Comune, che provvederà ad informarne il Concessionario.

Diete "leggere"
Sarà inoltre prevista la preparazione di diete "leggere" per i casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori ai tre giorni, senza la necessità di presentare certificati medici. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i tre giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico. Le stesse saranno così costituite:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane – frutta – acqua minerale naturale.

Presso il centro cottura dell'Istituto Scolastico dovrà essere presente, a cura del Concessionario, un elenco dei soggetti con diete speciali a carattere sanitario ed etico religioso, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.
I menù alternativi saranno trasmessi ad ogni utente richiedente, a cura del Concessionario.
La somministrazione di tutti i pasti di cui al presente articolo dovrà avvenire al medesimo costo delle diete normali, offerto in sede di gara.
Il Concessionario dovrà attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 – Codice in materia di protezione dei dati personali, nonché al Regolamento europeo 2016/679.
Il Concessionario si impegna a formare il personale incaricato della preparazione e distribuzione delle diete speciali e ad adottare idonee procedure per garantire la massima sicurezza nella somministrazione

ART. 7 - PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti dovranno essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo;
b) l'eventuale trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
c) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione;
f) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione; in considerazione che la consegna ai vari terminali di utilizzo non dovrà avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
g) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere

garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;

h) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dal D.P.R. n. 327/80, in merito alla somministrazione differita;
i) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
j) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
k) ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
l) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
m) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
n) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
o) non è ammessa la soffrittura degli ingredienti;
p) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione;
q) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
r) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Ufficio Istruzione del Comune e, comunque, dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto dal Concessionario;
s) non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti il dado di carne. E' ammesso l'uso di dado vegetale, senza glutammato monosodico, grassi vegetali idrogenati o non idrogenati, conservanti, solo a seguito di autorizzazione dell'Amministrazione.
t) l'acqua da bere da utilizzarsi durante i pasti sarà quella dell'acquedotto pubblico. In caso di manutenzioni / emergenze all'acquedotto pubblico, il Concessionario dovrà fornire acqua minerale naturale (non gasata).

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno, ponendola in sacchetti sterili di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, muniti di etichetta recante la data; tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso ogni Centro di Cottura per le 48 ore successive il giorno della somministrazione.
Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

Nel caso di trasporto, per il servizio a domicilio, dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

7.1 SMALTIMENTO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E GESTIONE AVANZI ED ECCEDENZE

Al fine di eliminare gli sprechi alimentari, la Ditta Offerente potrà presentare uno specifico progetto come variante migliorativa dell'offerta tecnica.

7.2 CONTROLLO SCARTI

Per quanto riguarda i rifiuti organici, rappresentati dagli avanzi del pasto, l'Amministrazione Comunale ha interesse a valutare la presenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, a vagliarne le cause e ad impostare un protocollo per il loro eventuale riutilizzo.

7.3 CESSIONE ECCEDENZE

La valutazione delle cause e della quantità degli avanzi, eseguita in fase di ispezione di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale, potrà portare alla richiesta di modifiche nel menù o nell'approvvigionamento delle materie prime.

Per quanto riguarda la possibilità di riutilizzo degli avanzi la Ditta Aggiudicataria eseguirà quanto proposto in tema di:

- soluzioni legate alla "campagna di comunicazione" all'utenza quali:
  - educazione al consumo, rivolta ai piccoli utenti (intesa ad ottenere maggior accettazione del cibo proposto, eventuali proposte di variazione onde aumentare la godibilità del pasto);
- iniziative di solidarietà volte a:
  - destinare le derrate non utilizzate ad enti assistenziali;
  - destinare le eccedenze (scarti alimentari) ad associazioni animaliste.

Il recupero o il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato, nel rispetto di tutte le indicazioni per la sicurezza alimentare.

ART. 8 – SISTEMA DI CONTROLLO E DI AUTOCONTROLLO

8.1 Sistema di AUTOCONTROLLO

Ai fini del raggiungimento della migliore qualità possibile nonché per la maggiore tutela dell'utenza, la Ditta dovrà dotarsi di un sistema di autocontrollo della qualità relativamente alle fasi di acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti ed alla loro corretta conservazione e distribuzione.

La Ditta dovrà comunicare, al Comune ed alla competente Azienda Sanitaria, i sistemi di autocontrollo adottati trasmettendo il relativo Piano ed indicando il responsabile titolare della definizione, attuazione e controllo in ordine all'applicazione dei contenuti di cui al D.Lgs. n. 193/2007. La Ditta stessa dovrà inoltre inviare al Comune ed alla competente ASST, in caso di espressa richiesta, i risultati relativi ai sopracitati sistemi periodici di autocontrollo.

Il Comune di Landriano non potrà essere in alcun modo considerato responsabile direttamente od indirettamente di eventuali inosservanze di tutte le leggi in materia di acquisizione delle derrate alimentari, preparazione dei pasti, corretta conservazione, distribuzione e relativi controlli.
Per eventuali disapplicazioni del D.Lgs. n. 193/2007 s.m.i., il Comune di Landriano riterrà responsabile il Concessionario.

8.2 Sistema di Controllo da parte del Comune

L'Amministrazione si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, anche in assenza del personale del Concessionario, di effettuare controlli presso i Centri Cottura e presso i refettori mediante personale dipendente o incaricato, al fine di verificare:
- lo stato di conservazione dei beni dati in consegna,
- la corrispondenza alle norme stabilite nel presente Capitolato Speciale e l'osservanza di ogni obbligazione derivante dal Capitolato Speciale e dall'offerta presentata in sede di gara.

Il personale incaricato dall'Amministrazione effettuerà i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonee, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio.
L'attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, macchina fotografica, ecc.).
Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo, il Concessionario è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto della concessione viene effettuato.

8.3 Rilievi dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione farà pervenire al Concessionario, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni rilevate in sede di controllo.
Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione il Concessionario non fornirà nessuna controprova probante o qualora le giustificazioni non siano ritenute valide, l'Amministrazione applicherà le eventuali penalità previste dal presente Capitolato Speciale, che sono da considerarsi esemplificative e non tassative, o altro provvedimento.

8.4 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre quelli previsti dalla vigente normativa: le competenti autorità sanitarie ASST, gli incaricati del Comune ed esterni, i componenti della Commissione Mensa.
Il Concessionario ha l'obbligo di segnalare al Comune e di far pervenire in seguito i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

Art. 9 – INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E INTERVENTI DI CARATTERE EDUCATIVO

Il servizio deve prevedere progetti di educazione alimentare proposti dalla ditta e/o la collaborazione nell'ideazione, direzione e gestione di eventuali iniziative di educazione alimentare, che l'Amministrazione Comunale riterrà di programmare, indirizzate sia all'utenza, che agli insegnanti o ai genitori.
La ditta dovrà rendersi altresì disponibile a partecipare ai lavori e/o alle sedute della commissione mensa appositamente nominata dal Comune, nonché partecipare a conferenze e/o incontri pubblici sul tema della mensa scolastica qualora ne sia richiesta senza alcun onere ulteriore a carico dell'Amministrazione. In occasione di ricorrenze o festività (Natale, carnevale, Pasqua, fine anno scolastico etc.) il concessionario dovrà predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun onere

aggiuntivo.

ART. 10 – INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario effettua tramite proprio personale la rilevazione, la prenotazione e la registrazione dei pasti, divisi per alunni e docenti, del menù ordinario, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, attraverso l'utilizzo di apposito sistema informatico offerto e descritto in sede di gara, che dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto da parte dello stesso concessionario con oneri a proprio carico.

Il sistema informatico offerto in sede di gara deve garantire:

- massima semplicità, trasparenza e certezza per l'utenza ed il personale incaricato;
- automazione della prenotazione dei pasti e delle diete con possibilità di rettifica;
- acquisizione dei dati relativi alle iscrizioni al servizio dall'Istituzione scolastica da supporto cartaceo o altro utilizzato per la creazione delle anagrafiche;
- aggiornamento automatico anagrafiche per l'anno scolastico successivo;
- possibilità di selezionare per ogni utente i giorni settimanali di utilizzo del servizio e eventuali diete speciali richieste;
- applicazione automatica delle diete speciali ed in bianco nella fase quotidiana di prenotazione dei pasti;
- accesso, gestione e consultazione dei dati via web in tempo reale, con differenziazione dei profili di accesso per personale incaricato del Comune, del concessionario e per i genitori/utenti, attraverso l'assegnazione di login e password individuali nel pieno rispetto della sicurezza e della normativa in materia di privacy e dati sensibili;
- gestione e registrazione dei pagamenti in tempo reale nella modalità pre-pagato;
- controllo dei pasti consumati e pagati, con visualizzazione di ogni singola situazione contabile;
- elaborazione automatica di lettere di sollecito, avvisi e circolari, nonché avvisi SMS o e-mail

Il concessionario è tenuto ad assicurare a proprie spese e cura:

- fornitura delle attrezzature hardware e software utilizzate per l'espletamento del servizio;
- attivazione di linee telefoniche / telematiche dedicate al funzionamento del sistema proposto;
- manutenzione e aggiornamento per tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e software secondo le modalità descritte nel progetto;
- formazione necessaria al personale incaricato della gestione;
- creazione, gestione e aggiornamento delle anagrafiche;
- prenotazione e registrazione quotidiana dei pasti senza interferire con le attività didattiche, ivi compresa la fornitura della relativa modulistica;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- stampa e consegna all'utenza di circolari informative e avvisi;
- istituzione di un sistema che consenta la registrazione in tempo reale dei pagamenti sul sistema di gestione informatico proposto;
- rilascio delle certificazioni inerenti le spese sostenute dall'utenza da utilizzare nelle dichiarazioni dei redditi

Il sistema dovrà essere utilizzabile e consultabile via WEB tramite apposita username e password nel rispetto delle norme relative il trattamento dei dati personali.

ART. 11 – LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI

Ai fini dello svolgimento del servizio, l'Amministrazione consegna al Concessionario, per il periodo di vigenza del contratto, in uso gratuito, con decorrenza dalla data di inizio del servizio i seguenti locali delle Scuole:

- centro cottura, sito presso la Scuola d'Infanzia di Via Bertolt Brecht;
- refettorio e servizi igienici annessi;
- nonché gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili disponibili per il funzionamento del servizio, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e riconsegnarli al temine della concessione.

Il Concessionario s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata di tutto quanto preso in consegna, nonché al suo utilizzo esclusivamente per le attività richieste dal presente Capitolato Speciale.

Tutti i beni presi in consegna dal Concessionario saranno descritti nel verbale di consegna e s'intendono in buono stato di conservazione; gli stessi dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato in cui sono stati consegnati, la restituzione dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati al Concessionario.

Tutti gli arredi, le attrezzature, la stoviglieria e posateria e quant'altro acquistato dal Concessionario per l'espletamento del servizio, resteranno di proprietà del Comune.

Il Concessionario è tenuta a provvedere all'aggiornamento delle necessarie comunicazioni/denunce e similari (attualmente la S.C.I.A.- segnalazione certificata di inizio attività) di cui al precedente art. 3 a propria cura e spese.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere alla risoluzione del problema.

Il Concessionario potrà apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti o agli arredi, sia del centro cottura che dei refettori, previa autorizzazione formale (salvi casi d'urgenza) del Comune.

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio.

L'Amministrazione Comunale cederà in uso alla Ditta aggiudicataria, il locale cucina presso l'Istituto Scolastico e le attrezzature attualmente presenti nella cucina e nei refettori necessari al funzionamento del servizio di refezione scolastica del Comune appaltante.

Sarà onere della Ditta verificarne lo stato di efficienza nonché la rispondenza delle stesse alle vigenti disposizioni di legge in materia di sicurezza ed igiene.

Sarà a cura del concessionario:

- l'acquisto del materiale ed attrezzature necessarie al consumo ed alla distribuzione dei pasti (tovaglioli di carta, tovagliette, piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posate, ecc.ecc.);
- la sostituzione delle stoviglie rotte o non più idonee a tale scopo.

ART. 12 – SERVIZIO DI PULIZIA ED IGIENIZZAZIONE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

Tipo di intervento	**Frequenza**
pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;	ogni giorno al termine del servizio
accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione – bagni – spogliatoi – arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche)	ogni giorno al termine del servizio
lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)-	mensile
pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala refezione, bagni, finestre, porte, pareti lavabili, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche	prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione, durante le vacanze natalizie
Disinfestazione, derattizzazione e derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti	trimestrale e/o a necessità su richiesta dell'ATS (EX ASL) o di altra autorità competente, a spese del Concessionario

I materiali di pulizia (detersivi, guanti, strofinacci, scope, spazzoloni, ecc..) e le piccole e/o grandi attrezzature necessarie per la pulizia della cucina e del refettorio della scuola, inclusa la pulizia ed il lavaggio dei pavimenti (aspirapolveri, lavapavimenti), devono essere fornite dal Concessionario.
I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno essere mantenuti sempre nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.
Il materiale per la pulizia non deve sostare per nessun motivo nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né deve essere mantenuto in locali accessibili agli utenti del servizio.

ART. 13 – MANUTENZIONE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Saranno a carico del Concessionario gli interventi di:
- manutenzione ordinaria del Centro Cottura e dei locali annessi (dispensa/magazzino), compresa la riparazione dei relativi impianti termosanitari ed elettrici;
- manutenzione ordinaria del refettorio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature, degli elettrodomestici, degli impianti (ivi compresi allacciamenti elettrici ed idrici esterni alle pareti, sostituzione filtri e pulizia di cappe e canali dei

sistemi di aspirazione/aerazione) dei mezzi per la distribuzione dei pasti, dell'utensileria e della stoviglieria, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per il regolare svolgimento del servizio, presenti presso il Centro Cottura ed i refettori, nonché la riparazione e/o la sostituzione degli stessi qualora non più idonei all'utilizzo.
In particolare si richiede che la riparazione delle attrezzature avvenga in tempi quanto più solleciti possibile e comunque in modo da non interrompere e/o limitare il servizio
Saranno altresì a carico del Concessionario gli interventi di monitoraggio atti ad individuare la presenza di ratti, blatte, formiche, insetti e striscianti; a tal fine, il Concessionario dovrà adottare un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione, presso i locali del centro cottura e dei refettori.
In occasione dei lavori di manutenzione degli immobili o trasformazione degli impianti, il Concessionario dovrà concedere libero accesso al personale del Comune e/o di altri soggetti autorizzati, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio. L'Amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.
Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.
Saranno a carico del concessionario i costi derivanti dal consumo del ~~di acqua, energia elettrica, riscaldamento,~~ gas metano, ~~telefono~~ e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura. ~~I costi derivanti dai consumi delle utenze saranno rilevati da contatori ed i relativi contratti dovranno essere stipulati dal concessionario stessa.~~
Il Concessionario dovrà inoltre dotarsi di appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.

13.1 – Manutenzione Ordinaria

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 2 giorni successivi al verificarsi del guasto e comunque in modo da non interrompere e/o limitare il servizio. Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia il Concessionario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.
Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti, il Concessionario dovrà far pervenire copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.
Si considerano interventi di manutenzione ordinaria l'insieme delle verifiche e degli interventi programmati e programmabili che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e componentistica, interna o esterna, che consentono il perfetto e sicuro funzionamento di attrezzature ed arredi nonché gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro cottura e dei refettori.
A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:
- la tinteggiatura di tutti i locali e la successiva relativa pulizia, da effettuarsi almeno una volta
a biennio nel corso di svolgimento della concessione;
- la pulizia della parete in cartongesso nella zona refettorio con tinteggiatura lavabile una volta l'anno
- la sostituzione dei vetri;
- la riparazione degli infissi e delle zanzariere;
- la disotturazione e la disincrostazione delle rubinetterie sanitarie e degli scarichi e

sifoni per calcare e impurità le riparazioni, il rifissaggio e l'eventuale sostituzione se irreparabili degli accessori dei bagni inerenti il locale cucina ed annessi ai refettori, quali porta-carta, portasalviette, portasaponi, porta-asciugamani, copri-sedili ed accessori vari;
- la disincrostazione e disotturazione delle colonne di scarico, dei pozzetti e dei condotti orizzontali delle fognature, a partire dalle attrezzature sino al pozzetto principale del fabbricato, ivi compreso l'uso eventuale di apparecchiature speciali e autospurghi;

13.2 – Manutenzione straordinaria

Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.
Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature valgono le indicazioni espresse in precedenza.
E' facoltà dell'Amministrazione:
- vigilare sulla gestione del centro cottura e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione della cucina e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese al Concessionario, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- imporre la destinazione degli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dal Concessionario per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento (anche temporaneo) della qualità dell'efficienza e della sicurezza delle attrezzature, degli arredi, degli impianti e dei locali.
Il Concessionario è tenuto ed effettuare lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative in materia di sicurezza e prevenzione.
Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio il Concessionario dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:
- dati identificativi della macchina
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario – data di ogni intervento
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.
La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.
E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti. Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessita (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove

esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.
Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta sarà obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

ART.14 – FORNITURA DI ARREDI, STOVIGLIERIA, POSATERIA E MATERIALE VARIO CONNESSO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Tutti gli arredi, le attrezzature, il pentolame, le stoviglie e gli accessori vari forniti dal Concessionario dovranno essere nuovi, rispondenti alle norme di sicurezza europee ed italiane
vigenti ed alle caratteristiche richieste dal presente Capitolato Speciale.
Il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione copia delle bolle di consegna e delle fatture di acquisto, al fine includerli immediatamente nel patrimonio dell'Ente; dovrà, altresì, fornire certificati di conformità e schede tecniche dettagliate di arredi ed attrezzature redatti in lingua italiana, lasciando una copia a disposizione del proprio personale nelle cucine.
Per il corretto svolgimento del servizio di somministrazione dei pasti, il Concessionario è tenuto a fornire ciascun plesso scolastico, ed eventualmente a integrare successivamente, del sotto indicato materiale, in quantità sufficiente:
- piatti e bicchieri in materiale riutilizzabile idoneo all'uso alimentare;
- posate in materiale riutilizzabile idoneo all'uso alimentare, di dimensione adeguate ai diversi tipi di utenza;
- materiale monouso a perdere, quali tovagliette in carta monouso e tovaglioli di carta, in materiale biodegradabile;
- stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate), da utilizzare esclusivamente in caso
di emergenze;
- utensili necessari per la distribuzione;
- reintegro delle stoviglie da sostituire;
- termometri idonei alla rilevazione della temperatura delle derrate alimentari da mettere a disposizione di ogni refettorio.

Il Concessionario sarà, altresì, tenuto ad integrare la dotazione iniziale di pentole, tegami e quant'altro possa occorrere per la cottura, attrezzature (placche, ecc.), utensileria (coltelli, mestoli, pinze, palette, teglie, vassoi e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti), caraffe in melammina da litri 1 dotate di coperchio per il servizio di distribuzione di acqua potabile, altri articoli complementari ed accessori; dovrà, altresì, provvedere alla sostituzione del suddetto materiale, in caso sia rovinato o consunto per usura o mancante.
In particolare si richiede che tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ART. 15 – MEZZI DI TRASPORTO E CONTENITORI TERMICI

Per il trasporto dei pasti ove previsto e – in ogni caso - delle derrate, la Ditta dovrà utilizzare contenitori isotermici ai sensi della normativa vigente (attualmente D.P.R. n. 327/80, non forniti dal comune).
In particolare, si dovrà fare uso di contenitori termici in grado di assicurare il

mantenimento delle temperature previste dalla Legge.
Il pane e la frutta saranno trasportati in contenitori tali da essere, oltre che rispondenti alle vigenti normative, anche in grado di garantire la massima igiene ed il mantenimento delle qualità organolettiche degli stessi.
Potrà essere predisposto periodicamente un controllo da parte del committente circa la rispondenza delle caratteristiche del mezzo di trasporto, ed eventuali inosservanze verranno sanzionate con una penale di € 500,00.= (euro cinquecento) per ogni verifica effettuata.

ART. 16 - RENDICONTO ECONOMICO DELLA GESTIONE

Entro il 31 agosto di ogni anno, il concessionario presenta al concedente il rendiconto economico della gestione del servizio, in riferimento all'esercizio economico precedente coincidente con l'anno scolastico, corredato da adeguata documentazione.
Del rendiconto risponde ad ogni effetto di legge il legale rappresentante del concessionario.
Il concedente può chiedere spiegazioni, documentazioni, eseguire ispezioni e controlli contabili.

ART.17 – PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà organizzare i servizi oggetto del presente capitolato con proprio personale idoneamente qualificato ed in numero sufficiente tenendo conto dei parametri obbligatori indicati nei precedenti articoli e della necessità di sostituzione dello stesso per le assenze. Il personale impiegato dovrà essere idoneo allo svolgimento dei compiti assegnati, dovrà possedere tutti i requisiti professionali ed essere in possesso di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti in relazione all'incarico ricoperto, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro, sulle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dal Concessionario. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del Comune.
Il Concessionario sarà tenuto a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, e comunque entro e non oltre il 1° ottobre, al Comune l'elenco completo del personale impiegato, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.
Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dal Concessionario, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.
E' richiesta la presenza presso l'impianto facente parte del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Landriano delle seguenti figure professionali minime:

- un direttore del servizio con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;
- un responsabile del servizio dietetico con adeguata professionalità;
- n. 1 cuoco con funzione di responsabile della produzione
- n.1 aiuto cuoco di supporto al cuoco
- numero di addetti alla somministrazione sufficienti a garantire il giusto rapporto bambini/utenti e che non sia superiore a 1/50.
- numero addetti ai servizi di pulizia in numero sufficiente a garantire il corretto svolgimento delle attività di pulizia,
- numero di addetti ai servizi amministrativi riguardanti l'attività di bollettazione e

riscossione sufficiente a garantire la regolarità dell'attività medesima.

Il personale dovrà avere caratteristiche idonee a garantire la piena funzionalità del servizio mensa, tenendo conto del fatto che il Comune non metterà a disposizione nessuna unità di personale a qualsiasi titolo. Pertanto l'organico deve essere tale da consentire tutte le operazioni necessarie all'acquisizione gestione e stoccaggio degli alimenti, alla cottura presso la cucina dell'Istituto Scolastico Statale, alla distribuzione dei pasti nei relativi refettori, al perfetto riordino e pulizia al termine del servizio di tutti i locali, spazi, piccole e/o grandi attrezzature e stoviglie utilizzate.
L'attività di detto personale dovrà essere organizzata e coordinata direttamente dalla Ditta aggiudicataria mediante il proprio direttore del servizio.
Il personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà essere, pena rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti normative e CCNL di categoria.
La Ditta dovrà garantire la disponibilità/reperibilità in qualsiasi momento di un Responsabile cui l'Amministrazione Comunale potrà rivolgersi per qualsiasi necessità.
E' onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario a norma di legge per tutto il personale, di controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate dal personale, nonché dotare lo stesso di eventuali certificazioni sanitarie previste per legge e necessarie per la corretta esecuzione del servizio. Gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali. Il Concessionario dovrà integrare la dotazione di armadietti qualora quelli già presenti nella struttura dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.
A tal fine tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.
Saranno a carico della Ditta le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.
Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare deve essere individuata una persona responsabile.
In caso di assenza del personale, sussiste l'obbligo per il Concessionario del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il (DIECI) 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.
Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Il Concessionario dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.
Dovrà essere rispettato quanto prescritto dall'art. 2 del D.Lgs n.39/2014, che introduce l'art. 25bis al D.P.R. n. 313/2002, in virtù del quale i soggetti che intendano impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività di volontariato che comportino un contatto diretto e regolare con minori, devono richiedere alla predetta persona la consegna del certificato penale del casellario giudiziale previsto dall'articolo 25 del D.P.R. n.313/2002.

Tutti gli operatori adibiti al servizio, ivi compresi i sostituti, devono essere a conoscenza delle procedure e del protocollo in uso nei servizi per i quali sono impiegati.

La Stazione Appaltante si riserva, supportata da idonei elementi valutativi, di chiedere ed ottenere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo sulla base di oggettivi riscontri desumibili da documenti, atti, segnalazioni o quant'altro in suo possesso.
La richiesta di sostituzione potrà inoltre riguardare il personale per il quale sia stata segnalata una grave negligenza nei confronti degli utenti, o, per più di due volte, il mancato e non consono adempimento dei propri compiti.
Il concessionario dovrà fornire il personale impiegato di idoneo tesserino di riconoscimento contenenti le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il concessionario, a maggior tutela del servizio offerto, dovrà proporre ed attivare strategie operative che consentano di ridurre al minimo il rischio di mancata copertura del servizio.
La mancata osservanza dei suddetti requisiti comporta la risoluzione di diritto del contratto.
Il personale del concessionario è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui venga a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti, e dovrà rispettare quanto previsto dal D.Lgs. N. 196/2003, aggiornato con le modifiche apportate dal D.Lgs. n. 24/2023, con particolare riferimento ai dati personali.
Il concessionario assicura la sostituzione del personale, assente per qualsiasi motivo, con altro in possesso dei medesimi requisiti previsti dal presente capitolato.

I servizi dovranno comunque essere effettuati garantendo per quanto possibile la continuità del personale assegnato allo svolgimento dei servizi stessi, e comunque limitando al minimo indispensabile il turn-over degli addetti.
Ogni variazione di personale dovrà essere preventivamente comunicata al Comune di Landriano, salvo casi di forza maggiore.
Il concessionario, prima dell'attivazione dei servizi, certifica che il proprio personale è in regola con le vigenti norme in materia di lavoro, di obblighi previdenziali, assistenziali e antinfortunistici.

ART. 18 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario dovrà organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche che costituiscono lo stesso.
Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata, costante e sistematica formazione del personale impiegato, sulle norme igienico-sanitarie e sulla sicurezza alimentare, sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio (attualmente Reg. CE 852/04 e D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.).
L'inserimento di nuovi operatori, specialmente nei terminali di consumo, dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.
Il programma di formazione complessivo dovrà essere presentato in sede di offerta e sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione mentre, all'inizio di ogni anno scolastico, e comunque entro e non oltre il 1° ottobre, dovrà essere presentato il piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del

proprio personale; il comune opererà gli opportuni controlli sulla sua effettiva realizzazione.
Il Piano deve rispettare i contenuti e le modalità previste nell'offerta.
Tale attività (monte ore annuale pro capite, programmi formativi, tempistica) sarà oggetto di valutazione in sede di aggiudicazione.
Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori che a qualunque titolo operano all'interno del servizio di refezione scolastica e pasti a domicilio devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igienico-sanitarie (GHP) ed al Piano HACCP opportunamente implementato con gli specifici protocolli sanitari in materia di ristorazione collettiva elaborati dal CTS.

ART. 19 - SCIOPERI ED INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Il diritto di sciopero dovrà essere esercitato nel rispetto della normativa vigente in materia.
In caso di sciopero del personale del concessionario, e/o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni o comunque non appena il concessionario abbia conoscenza dell'indizione dello sciopero stesso.

ART. 20 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA – D.LGS. N. 81/2008

Il concessionario è tenuto ad osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.
Il concessionario sarà tenuto ad attenersi scrupolosamente all'osservanza delle misure di prevenzione di emergenza e ad informare e formare il proprio personale.
Il concessionario sarà tenuto al rispetto delle disposizioni previste dal testo vigente del D.Lgs. 81/2008; al momento della stipula del contratto dovrà comunicare al Settore amministrativo-finanziario del Comune di Landriano il nominativo del Responsabile della sicurezza.

ART. 21 - ADEMPIMENTI IN MATERIA DI PRIVACY – D.LGS. 196/2003

Il personale impiegato dall'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale nonché la tutela della privacy in osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm e i.i., integrato con le modifiche introdotte dal D.Lgs. "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione Europea del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)", e della deontologia professionale.
Il concessionario è responsabile dei dati in suo possesso riguardanti gli utenti e i loro familiari e pertanto deve curare tutti gli adempimenti previsti in tema di sicurezza e conservazione dei dati.

L'ambito di comunicazione e diffusione delle informazioni personali è definito dall'art. 19 del D.Lgs. 36/2023 e dalle norme in materia di regime di pubblicazione degli atti amministrativi.

ART. 22 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI

Il concessionario aggiudicatario si obbliga ad impiegare per l'espletamento delle mansioni relative al servizio in oggetto, un numero di personale adeguato alle esigenze del servizio e in ogni caso qualitativamente e quantitativamente conforme a quanto disposto dal presente capitolato.
Tutto il personale adibito al servizio deve essere fisicamente idoneo, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato, sia in campo professionale che sulle norme di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
Il concessionario dovrà osservare, nei riguardi di tutto il personale impiegato (dipendenti o soci lavoratori) nello svolgimento del servizio, tutte le leggi, i regolamenti, e i contratti collettivi disciplinanti il rapporto di lavoro, nonché tutte le vigenti disposizioni in materia previdenziale e assicurativa.
Precisamente il concessionario si impegna nei confronti del personale:
a) ad applicare il C.C.N.L. del settore/comparto di riferimento vigente, sottoscritto dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative sul territorio nazionale, nonché gli accordi territoriali e provinciali vigenti sul territorio;
b) ad osservare le norme in materia di contribuzione previdenziale ed assistenziale del personale.
Il concessionario ha l'obbligo di assumere il personale già impegnato nelle attività oggetto dell'affidamento e rimasti inoccupati, ai sensi delle disposizioni legislative sul trasferimento di azienda e degli accordi contrattuali vigenti.
Il concessionario si impegna ad assicurare per tutta la durata del servizio la presenza di personale richiesto e idoneo per lo svolgimento del servizio.
Il concessionario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati dal proprio personale a terzi nel corso dello svolgimento del servizio prestato, esonerando la stazione appaltante da ogni responsabilità.
Il concessionario deve garantire la copertura assicurativa per la Responsabilità Civile per tutto il personale impiegato nel servizio ad esso affidato, nonché osservare tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, sicurezza ed igiene del lavoro, assolvendo a tutte le prescrizioni e adempimenti previsti dalle relative normative.
Il Concessionario è unico responsabile di qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, infortuni nei confronti del proprio personale utilizzato per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.
Il Concessionario riconosce che il Comune di Landriano risulta estraneo a qualsiasi vertenza economica e/o giuridica tra l'impresa stessa e il proprio personale.

ART. 23 - CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di assicurare la continuità del servizio e promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato trova applicazione l'art. 57 del D.lgs. 36/2023. Il Concessionario è pertanto tenuto a garantire la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, sempreché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (come da parere espresso dall'ANAC A.G. 25/2013 e dalle Linee Guida ANAC n.13).
Come evidenziato dalla giurisprudenza amministrativa deve, infatti, consentirsi un'applicazione elastica e non rigida della clausola sociale per contemperare l'obbligo di

mantenimento dei livelli occupazionali del precedente appalto con la libertà d'impresa e con la facoltà in essa insita di organizzare il servizio in modo efficiente e coerente con la propria organizzazione produttiva, al fine di realizzare economie di costi da valorizzare a fini competitivi nella procedura di affidamento dell'appalto (fr. Cons. Stato, sez. V, 21.07.2021 n. 5483; sez. V, 29 ottobre 2020, n. 6615; V, 12 settembre 2019, n. 6148; V, 10 giugno 2019, n. 3885; III, 30 gennaio 2019, n. 750; III, 29 gennaio 2019, n. 726; 7 gennaio 2019, n. 142;). In applicazione del suddetto principio secondo la giurisprudenza appena citata l'aggiudicatario può apportare all'organigramma del precedente gestore propri aggiustamenti sia nel numero dei lavoratori da impiegare, che nelle ore, che nei livelli professionali

ART. 24 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

È a carico del concessionario ogni responsabilità per i danni colposamente o dolosamente arrecati dal proprio personale a terzi ed in primo luogo agli utenti del servizio, nonché a cose, sia del Comune di Landriano che di terzi, durante il periodo della concessione, tenendo sollevato al riguardo il Comune di Landriano da ogni responsabilità.

Il concessionario risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni, infortuni od altro che dovessero accadere alle persone, siano esse utenti, dipendenti del concessionario o terzi, ed alle cose tutte durante lo svolgimento o in conseguenza del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione o di compensi da parte del Comune, fatti salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

Per tale motivo il concessionario dovrà stipulare, prima dell'inizio della concessione, una idonea polizza R.C.T./R.C.O. (Responsabilità civile verso terzi/Responsabilità civile verso prestatori d'opera) a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti la gestione del servizio affidato, con le seguenti caratteristiche minime:

- la polizza dovrà essere espressamente stipulata (o estesa) con riferimento alla concessione del servizio oggetto del presente contratto;
- la polizza dovrà avere una durata pari o superiore a quella della concessione affidata;
- il massimale della polizza dovrà essere non inferiore a: € 5.000.000,00 per ogni sinistro ma con il limite di €. 5.000.000,00 per ogni persona deceduta o che abbia lesioni corporali e di € 5.000.000,00 per danni a cose anche se appartenenti a più persone;
- la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia di rivalsa da parte della compagnia assicuratrice per le somme pagate a titolo di risarcimento del danno a terzi;
- l'Amministrazione Comunale è considerata terza a tutti gli effetti;
- per le attività per le quali questa è obbligatoria, va assicurata la copertura INAIL.

Si precisa che tale polizza assicurativa non libera il concessionario dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia, e che eventuali scoperti e franchigie rimarranno a carico della ditta concessionaria.
La polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata in copia integrale, dal concessionario al Comune di Landriano prima della stipula del contratto e dovrà restare presso lo stesso depositata per tutta la durata del contratto.
Le quietanza relativa all'annualità successiva dovrà essere prodotte all'Amministrazione alla relativa scadenza.
Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento dei servizi o a cause ad esse connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale, a terzi, persone o cose, si intende, senza riserve ed eccezioni, a totale carico del concessionario.
Il concessionario si obbliga a tenere indenne il Comune di Landriano da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti dal proprio personale durante l'esecuzione dei servizi.
Il Comune di Landriano è pertanto esonerato:

- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale dell'appaltatore per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio;
- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere ai bambini e/o ai loro accompagnatori durante il periodo di svolgimento dei servizi di cui sono destinatari, all'interno e all'esterno della struttura educativa.

ART.25 - ADEMPIMENTI E ONERI A CARICO DELLA DITTA CONCESSIONARIA

Per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato, il concessionario dovrà:

- ✔ curare le iscrizioni, incassare le tariffe, gestire il mancato incasso e i rimborsi;
- ✔ impiegare gli operatori in possesso dei requisiti di professionalità utili alla perfetta realizzazione dei servizi come definiti nel presente capitolato;
- ✔ debitamente formare ed informare il personale addetto circa i rischi connessi all'espletamento dei servizi oggetto della presente concessione, ai sensi del D.Lgs. N. 81/2008;
- ✔ fornire al Comune di Landriano, prima dell'inizio dei servizi, e comunque entro 5 giorni dalla richiesta, i nominativi del direttore, del responsabile del servizio dietetico e degli operatori impiegati nei servizi oggetto della presente concessione in apposito elenco debitamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, contenente tutte le informazioni necessarie a definire la posizione e la professionalità di ognuno (figura professionale, qualifica, livello, titolo di studio). Il concessionario si assume ogni responsabilità in merito alla veridicità dei dati riportati;
- ✔ disporre, dietro richiesta dell'Amministrazione comunale e senza contraddittorio, l'immediata sostituzione di quel personale che non fosse ritenuto idoneo;
- ✔ tenere giornalmente elenco delle presenze degli utenti, da trasmettere mensilmente al Comune di Landriano;
- ✔ tenere giornalmente foglio firma presenze operatori, da trasmettere mensilmente al Comune di Landriano;

- ✔ stipulare polizza di assicurazione, valida per tutta la durata del contratto di cui all'articolo 23 del presente capitolato;
- ✔ garantire la copertura assicurativa dei propri operatori in relazione al servizio prestato, sollevando il Comune di Landriano da ogni obbligo e responsabilità per: retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali;
- ✔ stipulare polizza per la copertura contro i rischi di infortuni che possono accadere agli operatori stessi;
- ✔ comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza prima dell'inizio del servizio;
- ✔ comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati personali degli utenti prima dell'inizio del servizio;
- ✔ comunicazione del recapito organizzativo presso il quale sia attivato collegamento telefonico ed e-mail in funzione permanente nell'orario di funzionamento dei servizi;
- ✔ eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità;
- ✔ usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del Comune con la massima cura e diligenza;
- ✔ segnalare tempestivamente al Comune di Landriano eventuali disguidi e/o disservizi;
- ✔ trasmettere, a dicembre ed a giugno, all'Ufficio Pubblica Istruzione e all'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Landriano relazione sullo svolgimento dei servizi evidenziando eventuali criticità, punti di forza e formulando proposte di miglioramento;

L'organizzazione deve essere completamente gestita dalla ditta concessionaria, che non potrà avvalersi in alcun caso di personale comunale.

ART. 26 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Spetta al Comune:

- poteri di programmazione, determinazione delle tariffe del servizio e poteri di controllo;
- la verifica sui rendiconti dei pagamenti presentati dal concessionario;
- per quanto riguarda le compensazioni economiche, l'Amministrazione corrisponderà al concessionario:
  - ✔ la differenza tra il costo del pasto e l'importo a carico degli studenti
  - ✔ il costo dei pasti dei docenti
  - ✔ il costo dei pasti degli anziani possessori di Isee e delle persone in difficoltà seguite dai servizi sociali. Per quanto concerne gli insoluti, questi faranno carico all'operatore economico, quale assunzione di rischio d'impresa;
- la determinazione della retta a carico della famiglia;
- la messa a disposizione dei locali e spazi idonei per il servizio di ristorazione scolastica.

ART. 27 – FINANZIAMENTO DEL CONTRATTO

Il contratto è finanziato mediante:

- riscossione diretta delle tariffe applicate all'utenza per i servizi di ristorazione scolastica e pasti a domicilio, come fissate annualmente dall'Ente;
- mezzi propri del bilancio comunale per la differenza tra il costo del pasto

e l'importo a carico degli studenti, per il costo dei pasti dei docenti, per il costo dei pasti degli anziani possessori di Isee e delle persone in difficoltà seguite dai servizi sociali.

Il Comune non assume alcuna responsabilità né presta alcuna garanzia per le somme dovute dagli utenti al concessionario.

27.1 PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE AL CONCESSIONARIO

La parte per la quale interviene l'Amministrazione sarà fatturata all'Amministrazione appaltante entro i dieci giorni successivi al mese di competenza.
Le fatture dovranno riportare l'indicazione del numero di pasti effettivamente serviti, distinti per tipo di utenza e quota a carico.
Il Comune provvederà al pagamento delle suddette fatture entro 30 (TRENTA) giorni dal loro ricevimento.
Il concessionario dovrà emettere a carico del Comune:

- fattura mensile relativa ai pasti consumati dagli alunni(per la differenza del costo del pasto e la quota pagata dall'utente) e ai pasti consumati dai docenti;
- fattura mensile relativa ai pasti a domicilio per persone anziane e in difficoltà seguite dai servizi sociali o che abbiano un Isee non superiore a € 5.200,00, per i quali è prevista la gratuità. Le casistiche di cui sopra devono essere rilevate dal sistema informatizzato, ed alle eventuali fatture dovranno essere allegati i rispettivi report mensili di dettaglio dei pasti consumati e delle singole quote a carico.

27.2 PAGAMENTO DEI PASTI E GESTIONE DEGLI INSOLUTI

Il pagamento dei pasti, da parte degli utenti, dovrà avvenire utilizzando qualsiasi canale disponibile sia tradizionale (presso sportelli bancari, postali,.....) sia attraverso sistemi informatizzati (POS, on-line, home banking.....).
L'utente dovrà essere dotato di un codice identificativo.
Il concessionario dovrà avvalersi di un software che:

- mantenga traccia di tutti i pagamenti effettuati e dei pasti consumati nel periodo (quantità e data) per ogni singolo utente;
- consenta all'utente in ogni momento la consultazione on-line della sua situazione contabile;
- stampi all'atto del pagamento una ricevuta nominativa con l'indicazione della somma versata e del numero dei pasti ;
- consenta la gestione in forma anonima degli eventuali contributi erogati dall'Amministrazione Comunale a diminuzione del costo a carico di particolari utenti gestiti e segnalati dai servizi sociali comunali.

Competenze del concessionario in riferimento a situazioni di morosità nei pagamenti

Compete al concessionario l'incasso diretto del costo del pasto e la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo 3 invii con lettere mediante raccomandata o email , secondo le seguenti modalità:

a) invio tempestivo di sollecito tramite SMS o email, al superamento della soglia di 5

pasti consumati e non pagati;

b) predisposizione e consegna all'utente di n.2 solleciti scritti, qualora alla segnalazione via SMS o email per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia disponibile il numero di utenza o l'indirizzo di posta elettronica al quale inviare gli SMS o la mail;

c) invio lettera raccomandata o email di ulteriore ed ultimo sollecito con diffida a regolarizzare la situazione di morosità entro e non oltre cinque giorni;

d) segnalazione immediata ad esclusivo titolo informativo all'Amministrazione comunale

Il concessionario si assume tutti i relativi rischi d'impresa, ivi compresa la gestione degli
introiti mediante riscossione diretta dei proventi del servizio e gli eventuali insoluti.

Il Concessionario si rende disponibile altresì alla preparazione e alla consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie.
Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto scolastico, all'interno del comune, sulle apposite strutture esterne dislocate sul territorio comunale, nonché sul sito internet comunale per permettere una comunicazione chiara verso tutte le famiglie.

ART. 28 - REVISIONE PREZZI

A mente dell'art. 60 del Codice Appalti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.
La revisione è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto.
La clausola si attiverà al verificarsi della seguente condizione di natura oggettiva: variazione del costo del servizio – in aumento o in diminuzione – superiore al 5%.
In tale evenienza:

- sarà onere dell'appaltatore comunicare e dimostrare, con la massima tempestività, la variazione in eccedenza, tale richiesta potrà essere fatta solo una volta all'anno ed entro il mese di GIUGNO (fine anno scolastico);
- l'appaltatore, nell'ottica del principio di leale cooperazione, è tenuto a segnalare anche le variazioni in diminuzione;
- la revisione avverrà nella misura del 80% rispetto alla parte di prezzo eccedente il 5%.

A titolo esemplificativo, in ipotesi di incremento del 7%, all'appaltatore sarà riconosciuto l' 80% del 2% (differenza fra la variazione in aumento e la franchigia)
I corrispettivi ed i prezzi del presente Contratto, ai sensi dell'art. 60 Codice dei Contratti e allegato II.2-bis, saranno adeguati, sia in aumento che in diminuzione, con periodicità annuale, a partire dal 2° anno di validità sulla base del confronto dei due valori dell'indice (Indice mese aggiudicazione vs mese in esame).
La revisione verrà applicata solo se viene registrata, in aumento o in diminuzione, una variazione superiore al 5 per cento del valore del contratto previsto inizialmente, e dovrà essere prevista la clausola anche nei contratti di subappalto.
In tal caso, i corrispettivi saranno adeguati, ma nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione ai servizi da erogare.

La variazione sarà determinata utilizzando gli indici ISTAT Prezzi corrispondenti alla tipologia di appalto Servizi ristorazione scolastica -sulla base della variazione dei seguenti indici:

- al 10% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - 00ST Indice generali senza Tabacchi - Cremona (O Provincia altra)
- al 40% indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi COICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Cremona (O Provincia altra)
- al 50 % Retribuzioni contrattuali per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione- operaio

I valori ed indici sono reperibili sul sito di ISTAT https://esploradati.istat.it/ o http://dati.istat.it /

ART. 29 – CONTINUITA' DEI SERVIZI

Il concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi in caso di assenza per malattia, ferie e permessi degli operatori, senza ulteriore aggravio di spesa per l'Amministrazione Comunale.

ART. 30 - PAGAMENTO DEI SERVIZI

Ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari (art. 3 Legge N. 136/2010), i pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante bonifico bancario sui conti correnti bancari specificatamente dedicati alle commesse pubbliche identificati dal concessionario con apposita comunicazione.
Per quanto riguarda i servizi oggetto della presente procedura il pagamento del corrispettivo avverrà su presentazione di regolari fatture mensili; in allegato alla fattura dovrà essere trasmessa una nota di rendicontazione delle ore/attività relative al periodo di fatturazione.
L'Ente provvederà a liquidare la fattura previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile competente.

ART. 31 - AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO

La realizzazione da parte del concessionario di ulteriori servizi, sempre incidenti sulla popolazione scolastica, non contenuti nel presente capitolato potrà essere concordata, durante il corso dell'anno scolastico, su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART. 32 - COMUNICAZIONI TRA LE PARTI

Sono pienamente efficaci, ai fini della gestione del rapporto contrattuale, tutte le comunicazioni effettuate alla controparte per posta elettronica. Ciascuna delle parti di impegna a comunicare all'altra i propri recapiti di posta elettronica e a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione degli stessi che dovesse verificarsi nel periodo di durata del contratto, nonché eventuali problemi di funzionamento.

ART. 33 - APPLICAZIONE CODICE COMPORTAMENTO INTEGRATIVO

La ditta concessionaria non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non deve aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di

Landriano che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.
Con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, la stessa si impegna a fare rispettare ai propri collaboratori, a qualsiasi titolo, gli obblighi di condotta derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Landriano", approvato con deliberazione di Giunta n. 157 del 19.12.2023, pubblicato in via permanente sul sito dell'ente.

ART. 34 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Ai sensi dell'articolo 119, comma 1, del D. Lgs. 36/2023, fermo restando che non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto e che la prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, in ragione della natura di alta intensità di manodopera del contratto, non sono previste limitazioni delle prestazioni per quanto riguarda il subappalto, da parte del concessionario, previste dalla presente concessione, fermo restando il divieto di cessione integrale dell'appalto di cui all'art. 119 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023.
Il Concessionario ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori ossia:

- servizio analisi di laboratorio
- servizio di derattizzazione e disinfestazione
- servizio di formazione del personale
- lavori di ristrutturazione, manutenzione, riqualificazione
- servizio di informatizzazione
- il servizio di pulizia.

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta economica se intende o meno subappaltare parti del servizio a terzi. In mancanza di tali indicazioni il subappalto non potrà essere autorizzato.

Resta vietato al Concessionario, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale del servizio di Ristorazione Scolastica.

ART. 35 - MODIFICHE CONTRATTUALI

Il contratto può essere modificato solo ed esclusivamente nelle ipotesi previste dall'art. 179 del d.Lgs. 36/2023.
Le concessioni possono parimenti essere modificate senza necessità di una nuova procedura di aggiudicazione se il valore della modifica è inferiore a entrambi i valori seguenti:
a) la soglia di cui all'articolo 8 della direttiva 2014/23/UE;
b) il 10 per cento del valore della concessione iniziale.

ART. 36 - GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario deve altresì costituire in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, e comunque prima dell'inizio dell'esecuzione, una garanzia definitiva pari al 10% del valore contrattuale della concessione, al netto

dell'I.V.A., ai sensi dell'art.117 del D.Lgs. n.36/2023, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, o mediante polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/1993. Si applicano le riduzioni di legge.
L'importo della Garanzia Definitiva Servizi può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 106 comma 8 del D. Lsg 36/2023 sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, la riduzione del 50 %, non è cumulabile con quella di cui al primo periodo dell'art 106 comma 8 sopra richiamato, si applica 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.
Il deposito cauzionale resterà vincolato per tutta la durata contrattuale e verrà restituito dopo che, scaduto il contratto, le parti avranno regolato ogni conto e partita in sospeso dipendente dall'esecuzione del contratto e dopo che il concessionario avrà comprovato l'assolvimento di tutti gli oneri relativi ai contributi previdenziali ed assicurativi.
La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023.
L'Istituto garante deve espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
La mancata costituzione, da parte dell'aggiudicatario, della cauzione definitiva equivale alla rinuncia alla stipula del contratto, determinando così la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte del Comune, che aggiudicherà la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 37 - REVISIONE CONTRATTUALE

Al verificarsi di fatti straordinari, imprevedibili o non riconducibili al Concessionario che incidono in modo significativo sull'equilibrio del Piano Economico Finanziario, il contratto di concessione è suscettibile di concorde revisione, su proposta avanzata dal Comune o dal concessionario.
La revisione contrattuale può essere motivata esclusivamente:

- dall'interesse pubblico a che il servizio in concessione risponda pienamente alle finalità di servire il più ampio numero di famiglie e secondo logica universalistica;
- dagli imperativi oggettivi di gestione economica e razionale a carico del soggetto concessionario, secondo criteri di efficienza ed efficacia, funzionali a confermare la presenza sul mercato del servizio così gestito ed a preservarne gli equilibri del quadro economico-finanziario;
- dagli imperativi di bilancio del Comune.

In nessun caso la revisione dei rapporti economici potrà avere efficacia retroattiva.
Non si dà a corso a revisioni del rapporto contrattuale senza il consenso di ambedue le parti.
In caso di mancato accordo sul riequilibrio del piano economico-finanziario entro 60 giorni dalla proposta formulata dal Comune o dal Concessionario, le Parti demandano a un tavolo tecnico composto da un rappresentante del Concedente, un rappresentante del Concessionario e un esperto di comprovata reputazione, indipendenza e competenza specifica di settore, scelto di comune accordo tra le Parti medesime, la formulazione della proposta di revisione. Il tavolo è convocato entro e non oltre 10 giorni. Ciascuna Parte sostiene i costi del proprio

rappresentante e al cinquanta per cento i costi dell'esperto scelto di comune accordo. In caso di mancata convocazione del tavolo tecnico ovvero di mancata definizione di una proposta di revisione condivisa dalle Parti entro 60 giorni dalla convocazione del tavolo stesso, le Parti possono recedere dal Contratto ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs 36/2023.

ART. 38 – PENALITA'

Il concessionario, nell'esecuzione dei sevizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti il servizio stesso.
L'Amministrazione, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione delle norme e nei seguenti ulteriori casi: per la fornitura non corrispondente alle grammature, per non corrispondenza delle temperature indicate, per grave e duratura mancanza d'igiene, per mancato rispetto del piano di sanificazione, per menù non corrispondente, per alimenti non conformi alle caratteristiche previste nel Capitolato, per mancata fornitura di alimenti BIO/DOP/IGP senza adeguate comunicazioni e giustificazioni, per mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo, per mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale, per mancato rispetto dell'orario della preparazione dei pasti, per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari, per mancato approntamento del campione testimone, per mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione.

Potranno essere applicate, in tali casi, sanzioni da un minino di € 300,00 ad un massimo di €

3.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza, oltre alle spese subite dal Comune per le

eventuali azioni conseguenti all'inadempienza:

- ✔ € 3.000,00.= per interruzione anche parziale del servizio senza giustificato motivo;
- ✔ € 500,00.= in caso di numero personale assegnato non rispondente a quanto richiesto
- ✔ nel capitolato per ogni unità mancante e per ogni giorni di inadempienza;
- ✔ €1.500,00.= in caso di mancato preavviso di interruzione del servizio per sciopero del personale;
- ✔ € 300,00.= in caso non fosse possibile contattare il referente per oltre 48 ore;
- ✔ € 2.000,00.=per ogni inosservanza di quanto indicato nell'offerta tecnica;
- ✔ € 1.100,00.= per la fornitura non corrispondente alle grammature;
- ✔ € 550,00.= per non corrispondenza delle temperature indicate;
- ✔ € 2.500,00.= per grave e duratura mancanza d'igiene;
- ✔ € 750,00.= per mancato rispetto del piano di sanificazione;
- ✔ € 1.100,00.= per menù non corrispondente;
- ✔ € 1.500,00.= per alimenti non conformi alle caratteristiche previste negli allegati al presente Capitolato
- ✔ € 2.000,00.= per mancata fornitura di alimenti BIO/IGP/DOP senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;

- ✔ € 500,00.= per mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo
- ✔ € 500,00.= per mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale
- ✔ € 500,00.= per mancato rispetto dell'orario della preparazione dei pasti
- ✔ € 500,00.= per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari
- ✔ € 500,00.= per mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione
- ✔ € 500,00.= per le infrazioni alle norme del Capitolato Speciale e del contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di €.500,00 ad un massimo di €.3.000,00

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza dell'Amministrazione annessi alla ristorazione scolastica per finalità diverse da quelle oggetto del presente Capitolato Speciale, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione.
In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.
L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione di addebito via pec, alla quale il concessionario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dal ricevimento della stessa. Qualora il concessionario non provveda ovvero le giustificazioni non risultino sufficientemente valide, l'applicazione della penale avverrà mediante trattenuta diretta sulle fatture, previo provvedimento scritto del Responsabile del Servizio, adeguatamente motivato e in caso di incapienza attraverso escussione della garanzia definitiva.

L'Amministrazione potrà altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti del Concessionario, con l'incameramento della cauzione, per l'importo stabilito per la penale e ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
Qualora il concessionario venga sottoposto al pagamento di tre penali nel corso di un anno scolastico, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, il Comune potrà dichiarare, ex lege et ipso facto, la decadenza della concessione per fatto e colpa grave del Concessionario. L'amministrazione riscuoterà la cauzione a titolo di risarcimento del danno ed addebiterà alla parte inadempiente le maggiori spese sostenute.
E' altresì a carico del concessionario il pagamento di qualsiasi somma a titolo di sanzione amministrativa comminata dagli organi di controllo competenti.

ART. 39 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA/DECADENZA DEL CONTRATTO

Il contratto è risolto nei casi e con le modalità indicate dall'articolo 122 del Codice D.Lgs. 36/2023. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 codice civile, ad esclusivo rischio e danno del concessionario, oltre all'applicazione della clausola penale di cui al successivo articolo e salvo in ogni caso il diritto al risarcimento di eventuali

ulteriori danni, qualora il concessionario:
- perda uno o più dei requisiti indispensabili richiesti dalla normativa vigente ai fini dell'accreditamento ed esercizio del servizio;
- interrompa il servizio per causa a sé imputabile;
- sia sottoposto al pagamento di più di tre penali nel corso di un anno scolastico;
- violi le norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale, nonché le norme previdenziali e gli obblighi relativi al pagamento delle retribuzioni ai lavoratori impegnati nel servizio;
- utilizzi personale privo dei requisiti prescritti dalla normativa di settore;
- sostituisca ripetutamente e senza motivazione il personale educativo;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010;
- contravvenga al divieto di cessione del contratto e di subappalto;
- scioglimento, cessazione, fallimento del Concessionario o apertura di altra procedura concorsuale;
- inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare;
- mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in fase di offerta entro i termini previsti
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto.

L'effetto risolutivo si produce in conseguenza della mera ricezione da parte del Concessionario della comunicazione della volontà di avvalersi della clausola risolutiva espressa effettuata dal Concedente entro 30 giorni dall'inadempimento, senza che occorra alcun atto di costituzione in mora o di diffida ad adempiere.
Ricorrendo le circostanze sopra specificate, il Contratto si intende risolto di diritto, a prescindere da ogni valutazione, già preventivamente effettuata dalle Parti con il presente atto, in ordine alla gravità e importanza dell'inadempimento, senza che nulla sia dovuto al Concessionario a titolo di rimborso e/o di indennizzo.
Oltre alla dichiarazione di decadenza del contratto, l'Amministrazione comunale si riserva in ogni caso di ordinare l'immediata sospensione del servizio nel caso si verifichino violazioni che, ove protratte, possano arrecare pregiudizio agli utenti.
La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto del Comune al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.
La concessione, inoltre, decade di diritto qualora nei confronti del concessionario sia intervenuto uno dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n.36/2023;

ART. 40– RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs 36/2023, per sopravvenuti motivi di interesse pubblico o

giusta causa, in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni consecutivi, da comunicarsi al Concessionario mediante PEC.

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

In caso di recesso il Concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite.

ART. 41 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n.136 e successive modificazioni e integrazioni.

ART. 42 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione del presente atto, sarà dalle parti devoluta al Foro di Pavia, riconosciuto unico competente in via preventiva e previo accordo delle parti.
La soluzione delle controversie potrà essere affidata ad una terna arbitrale, i cui componenti saranno nominati fra le parti, in caso di dissenso, dal Presidente del Tribunale di Pavia.

ART. 43- STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il Concessionario è obbligato a stipulare il contratto, previa costituzione della cauzione definitiva, previo deposito delle eventuali spese contrattuali e previa stipulazione dell'apposite polizze assicurative descritte nel presente capitolato.
Qualora il Concessionario non stipuli il contratto o non provveda al deposito nel termine fissato delle spese contrattuali, alla costituzione della garanzia e alla stipulazione della polizza assicurativa, decadrà automaticamente dall'aggiudicazione, con conseguente escussione della cauzione provvisoria prestata, fatti salvi i risarcimenti dei danni.
In caso di decadenza dell'aggiudicazione il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione della concessione nei confronti dell'impresa seconda classificata.
Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, sono a totale carico del Concessionario.
Ai sensi della vigente normativa il contratto sarà stipulato in modalità elettronica (firma digitale).

ART. 44- NOMINA A RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 (GDPR)

Oggetto del trattamento
Nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente contratto, la Ditta affidataria è nominata RESPONSABILE ESTERNO del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Reg. 679/16 sulla protezione dei dati personali (di seguito

Responsabile) di titolarità del Comune (di seguito "Titolare"). Il trattamento potrà riguardare solamente le tipologie di documenti, dati, banche dati o fascicoli indispensabili per rendere il Servizio oggetto del contratto, che saranno messi a disposizione del Titolare o forniti / raccolti direttamente presso l'interessato. Ogni trattamento potrà essere effettuato solamente per le finalità di adempimento del contratto.

Durata dei trattamenti
Ogni trattamento dei dati succitati, da effettuarsi solamente in conformità alle finalità sopra riportate, dovrà essere limitato al tempo necessario a dare esecuzione al presente contratto. Al termine delle operazioni di trattamento affidate, nonché all'atto della cessazione per qualsiasi causa del trattamento da parte del Responsabile, quest'ultimo sarà tenuto a restituire al Titolare i dati personali oggetti del trattamento oppure a provvedere alla loro integrale distruzione salvo i casi in cui la conservazione dei dati sia richiesta da norme di legge.
In entrambi i casi il Responsabile provvederà a rilasciare al Titolare apposita dichiarazione per iscritto contenente l'attestazione che presso il Responsabile non esista alcuna copia dei dati personali e delle informazioni di titolarità del Titolare. Il Titolare si riserva il diritto di effettuare controlli e verifiche volte ad accertare la veridicità della dichiarazione. La presente nomina avrà efficacia fintanto che il contratto richiamato in premessa avrà efficacia, salvi gli specifici obblighi che per loro natura sono destinati a permanere. Qualora il rapporto tra le parti venisse meno o perdesse efficacia per qualsiasi motivo o i servizi del Responsabile non fossero più erogati, anche la presente nomina verrà automaticamente meno senza bisogno di comunicazioni o revoche, ed il Responsabile non sarà più legittimato a trattare i dati del Titolare.

Istruzioni documentate art. 28 comma III Reg. 679/16. Istruzioni per Amministratori di sistema Esterni
Nello svolgimento del servizio, in merito ai trattamenti che dovranno essere effettuati, si dovrà dare scrupolosa applicazione alle disposizioni previste dal Reg. Ue 679/16, in particolare:
Adottare le misure organizzative, fisiche, procedurali e logiche sulla sicurezza nei trattamenti con particolare riferimento a quanto specificato nell'art. 32 del Regolamento. Il Responsabile, tenendo conto dello stato dell'arte e dei costi di attuazione, nonché della natura, dell'oggetto, del contesto e delle finalità del trattamento, come anche del rischio di varia probabilità e gravità per i diritti e le libertà delle persone fisiche, deve assicurarsi che le misure di sicurezza predisposte ed adottate siano adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, in particolare contro:
distruzione, perdita, modifica, divulgazione non autorizzata o accesso, in modo accidentale o illegale, a dati personali trasmessi, conservati o comunque trattati;
trattamento dei dati non consentito o non conforme alle finalità delle operazioni di trattamento.
Vigilare che gli incaricati al trattamento dei dati personali della Ditta affidataria si attengano a procedure e policy di sicurezza informatica predefinite, in particolare sull'uso degli "strumenti elettronici";
Assistere il Titolare nel garantire il rispetto degli obblighi relativi alla valutazione d'impatto sulla protezione dei dati nonché alla eventuale consultazione preventiva all'Autorità di Controllo;

Se richiesto, assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare le eventuali richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui agli articoli 13 – 22 del Regolamento;
Se richiesto, assistere il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del Regolamento, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione del responsabile del trattamento;
Comunicare ogni eventuale trasferimento di dati e informazioni all'estero, anche per fini tecnici connessi ai servizi di Providing e backup utilizzati in azienda.
La Ditta affidataria si impegna altresì ad osservare e fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori, il segreto nei confronti di chiunque, per quanto riguarda fatti, informazioni, dati e atti di cui vengano a conoscenza nell'espletamento del servizio. A tal fine il Responsabile si impegna a non cedere, non consegnare, non copiare, non riprodurre, non comunicare, non divulgare, non rendere disponibili in qualsiasi modo o a qualsiasi titolo a terzi, le informazioni acquisite nell'esecuzione del servizio, salvo quanto diversamente previsto dal presente contratto.

Garanzie prestate dal Responsabile
Il Responsabile si impegna a comunicare tempestivamente il cambiamento sopravvenuto dei requisiti di idoneità professionale manifestati al Titolare al momento dell'incarico conferito.
Il Responsabile garantisce che i dati saranno custoditi e controllati in modo da ridurre al minimo, mediante l'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza, i rischi di loro distribuzione o perdita, anche accidentale, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità del contratto.
I dati oggetto di incarico dovranno essere trattati o comunque utilizzati dalla vostra società esclusivamente al fine di adempiere alle obbligazioni che le derivano dal contratto.
Conseguentemente i dati non saranno:

- utilizzati in proprio e comunque per finalità diverse dall'esecuzione del contratto;
- oggetto di cessione o di concessione d'uso a terzi, totale o parziale, a qualsiasi titolo;
- duplicati o riprodotti, in proprio, per finalità diverse del contratto.

Registro categorie di attività di trattamento
Il Responsabile si impegna a redigere, conservare ed eventualmente esibire al Titolare, un registro di tutte le categorie di attività relative al trattamento svolte per Suo conto, evidenziando
il nome e i dati di contatto del responsabile o dei responsabili del trattamento, di ogni titolare del trattamento per conto del quale agisce il responsabile del trattamento, del rappresentante del titolare del trattamento o del responsabile del trattamento e, ove applicabile, del responsabile della protezione dei dati;
le categorie dei trattamenti effettuati per conto di ogni titolare del trattamento;
ove applicabile, i trasferimenti di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale, compresa l'identificazione del paese terzo o dell'organizzazione internazionale e, per i trasferimenti di cui al secondo comma dell'articolo 49, la documentazione delle garanzie adeguate;

ove possibile, una descrizione generale delle misure di sicurezza tecniche e organizzative di cui all'articolo 32, paragrafo 1 del Regolamento.

Gestione subappalti. Manleva
Il Titolare conferisce autorizzazione scritta generale al Responsabile a poter ricorrere a eventuali ulteriori responsabili del trattamento nella prestazione del Servizio, fermo l'obbligo di comunicare preventivamente il nome del sub responsabile. Nel caso in cui il Responsabile faccia effettivo ricorso a sub-responsabili, egli si impegna a selezionare sub-responsabili tra soggetti che per esperienza, capacità e affidabilità forniscano garanzie sufficienti in merito a trattamenti effettuati in applicazione della normativa pro tempore vigente e che garantiscano la tutela dei diritti degli interessati.
Il Responsabile si impegna altresì a stipulare specifici contratti, o altri atti giuridici, con i sub responsabili a mezzo dei quali il Responsabile descriva analiticamente i loro compiti e imponga a tali soggetti di rispettare i medesimi obblighi, con particolare riferimento alla disciplina sulla protezione dei dati personali.
Qualora il sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il Responsabile riconosce di conservare nei confronti del Titolare l'intera responsabilità dell'adempimento degli obblighi dei sub-responsabili coinvolti, nonché si impegna a manlevare e tenere indenne il Titolare da qualsiasi danno, pretesa, risarcimento, e/o sanzione possa derivare al Titolare dalla mancata osservanza di tali obblighi e più in generale dalla violazione della applicabile normativa sulla tutela dei dati personali da parte del Responsabile e dei suoi sub-fornitori.
Il Responsabile informa il Titolare di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al Titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche.

Obblighi di collaborazione
Il Responsabile mette a disposizione del Titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente contratto e della normativa applicabile, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare o da un altro soggetto da questi incaricato. A tale scopo il Responsabile riconosce al Titolare, e agli incaricati dal medesimo, il diritto di accedere ai locali di sua pertinenza ove hanno svolgimento le operazioni di trattamento o dove sono custoditi dati o documentazione relativa al presente contratto. In ogni caso il Titolare si impegna per sé e per i terzi incaricati da quest'ultimo, a che le informazioni raccolte durante le operazioni di verifica siano utilizzate solo per tali finalità. Il Responsabile sarà, inoltre, tenuto a comunicare tempestivamente al Titolare istanze degli interessati, contestazioni, ispezioni o richieste dell'Autorità di Controllo e dalle Autorità Giudiziarie, ed ogni altra notizia rilevante in relazione al trattamento dei dati personali.
Resta inteso che il presente contratto non comporta alcun diritto del Responsabile ad uno specifico compenso e/o indennità e/o rimborso derivante dal medesimo.

ART. 45- RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Il servizio è regolato dal presente capitolato speciale e dal bando di gara e relativi allegati. Per tutto quanto non espressamente previsto nei documenti sopra menzionati, si fa riferimento alle norme del Codice Civile e alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Il Concessionario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che sono o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.