

**CAPITOLATO SPECIALE – CONCESSIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI OFFANENGO**

**A.S. 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027**

**I N D I C E**

<b>1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari</b>	<b>3</b>
<b>2. Oggetto della Concessione</b>	<b>5</b>
<b>3. Durata della Concessione</b>	<b>6</b>
<b>4. Composizione utenza e pasti presunti</b>	<b>6</b>
<b>6. Revisione dei Prezzi</b>	<b>8</b>
<b>7. Obblighi del Concessionario</b>	<b>9</b>
<b>8. Obblighi del Comune</b>	<b>10</b>
<b>9. Osservanza delle leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria</b>	<b>11</b>
<b>10. Responsabilità del Concessionario per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza del lavoro.</b>	<b>12</b>
<b>11. Responsabile del Servizio</b>	<b>15</b>
<b>12. Garanzia definitiva dei Servizi</b>	<b>15</b>
<b>13. Contestazioni</b>	<b>16</b>
<b>14. Organismi preposti alla Vigilanza</b>	<b>16</b>
<b>15. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto</b>	<b>16</b>
<b>16. Equilibrio contrattuale</b>	<b>17</b>
<b>17. Forza maggiore</b>	<b>18</b>
<b>18. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall’Appalto</b>	<b>18</b>
<b>19. Subappalto. Divieto di cessione del contratto.</b>	<b>19</b>
<b>20. Procedura di insolvenza del Concessionario o impedimento nella prosecuzione con l’esecutore designato.</b>	<b>19</b>
<b>21. Penali</b>	<b>19</b>
<b>22. Risoluzione del Contratto</b>	<b>20</b>
<b>23. Revoca e recesso da parte del Comune</b>	<b>21</b>
<b>25. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto</b>	<b>21</b>
<b>26. Comunicazioni e notificazioni</b>	<b>21</b>
<b>27. Disposizioni finali</b>	<b>21</b>
<b>28. Caratteristica del Servizio</b>	<b>23</b>
<b>29. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti</b>	<b>24</b>
<b>30. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare</b>	<b>25</b>
<b>31. Caratteristiche delle Derrate Alimentari</b>	<b>26</b>
<b>33. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione Agli Utenti - Diete Speciali</b>	<b>27</b>
<b>34. Rintracciabilità di Filiera.</b>	<b>30</b>
<b>35. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari.</b>	<b>30</b>
<b>36. Visite e Verifiche Del Servizio</b>	<b>32</b>
<b>37. Manuale di Autocontrollo – Controllo di Igiene.</b>	<b>33</b>

<b>38. Controlli e Responsabilità dell'Impresa.</b>	<b>33</b>
<b>39. Blocco delle Derrate.</b>	<b>34</b>
<b>40. Consegne Inaccettabili.</b>	<b>34</b>
<b>41. Continuità del Servizio.</b>	<b>34</b>
<b>42. Esecuzione in Danno.</b>	<b>35</b>
<b>43. Manipolazione e Cottura. Modalità di Preparazione e Cottura dei Pasti.</b>	<b>35</b>
<b>44. Operazioni da Effettuare Prima, Durante e Dopo la Distribuzione.</b>	<b>36</b>
<b>45. Locali ed Attrezzature</b>	<b>37</b>
<b>46. Stoviglie, Tovaglie, Tovaglioli e Attrezzatura.</b>	<b>39</b>
<b>47. Servizio di Ristorazione in Situazione di Emergenza Sanitaria.</b>	<b>39</b>
<b>48. Operazioni di Pulizia dei Locali e Sanificazione di Locali ed Attrezzature.</b>	<b>40</b>
<b>49. Smaltimento dei Rifiuti.</b>	<b>41</b>
<b>50. Misure Volte ad Evitare Eccedenze Alimentari.</b>	<b>42</b>
<b>51. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria</b>	<b>43</b>

\*\*\*

## PARTE I

### 1. Definizioni, riferimenti normativi e disposizioni preliminari

1.1. Ai fini del presente capitolato speciale, ove non diversamente stabilito nel testo del presente documento, le seguenti parole, indicate con la lettera maiuscola, sia al singolare, che al plurale, avranno i seguenti significati:

- (i) **ANAC:** l'Autorità Nazionale Anticorruzione;
- (ii) **Capitolato:** il presente capitolato speciale d'appalto, avente funzione anche di schema di contratto di concessione;
- (iii) **Codice o Codice dei contratti pubblici:** il D. Lgs. n. 36/2023, nella versione vigente al momento di pubblicazione del bando di gara per l'affidamento della Concessione;
- (iv) **Concedente o il Comune:** il Comune di Offanengo
- (v) **Concessionario:** l'aggiudicatario della procedura relativa all'affidamento della Concessione, come di seguito definita.
- (vi) **Concessione:** il rapporto tra il Comune di Offanengo e il Concessionario relativo ai servizi oggetto del presente capitolato-schema di contratto di concessione;
- (vii) **Contratto di Concessione:** il contratto di concessione tra il Comune e il Concessionario che regola, unitamente al Capitolato e al Disciplinare di gara, la Concessione;
- (viii) **Corrispettivo di Concessione:** il diritto del Concessionario di gestire i servizi oggetto della Concessione e sfruttarli economicamente;
- (ix) **Disciplinare di gara:** il documento che regola la fase di gestione della procedura di gara oggetto del Capitolato e avente effetto di legge fra le parti, nelle previsioni inerenti il rapporto di concessione;
- (x) **Equilibrio contrattuale:** l'equilibrio che le parti hanno inteso raggiungere, anche ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs 36/2023 in sede di conclusione del contratto e che determina il bilanciamento tra gli interessi delle parti sino all'ultimazione del servizio. Tale equilibrio comprende il rischio assunto dal Concessionario in relazione alla specifica opera da realizzare e che può essere alterato per eventi straordinari ed imprevedibili.
- (xi) **Evento straordinario:** evento che statisticamente è eccezionale, raro, poco frequente, con carattere di eccezionalità (es: Pandemia, Guerra) e che può incidere, ai sensi degli articoli 9, 60 e 120 del D.Lgs 36/2023, sull'equilibrio contrattuale.
- (xii) **Evento imprevedibile:** evento possibile, probabile, ma che i contraenti non hanno messo in conto, in base alle loro conoscenze ed esperienze; evento che tuttavia può incidere, ai sensi degli articoli 9, 60 e 120 del D.Lgs 36/2023, sull'equilibrio contrattuale.
- (xiii) **Fonti:** norme rilevanti, fra cui quelle richiamate nel par. 1.2;
- (xiv) **Parti:** il Comune e il Concessionario o, al singolare, il Comune o il Concessionario.
- (xv) **RUP:** Responsabile Unico del Progetto che svolge i compiti di cui all'art 15, comma 5, del codice D. Lgs. 36/2023, e dagli articoli 6 -7 e 8 del presente allegato I.2
- (xvi) **Prodotti a Km/0 (o, nel caso dei piccoli comuni "chilometro utile")** si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del D.l.18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche") e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 "Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni"). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai

sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

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

(xviii) **CAM:** criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, definiti dal DM 65 del 2020 e s.m.i.

1.2. Il Comune e il Concessionario danno atto che la Concessione sarà disciplinata dalla relativa Convenzione, dal Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle disposizioni contenute nel Codice dei contratti pubblici e relativi provvedimenti attuativi vigenti al momento della pubblicazione del bando gara, del codice civile (per quanto non previsto dal Codice dei Contratti Pubblici) vigente anch'esso al momento della pubblicazione del bando.

Inoltre, si riportano di seguito i riferimenti di atti normativi e amministrativi a carattere generale rilevanti per la Concessione (**Fonti**):

- (i) alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010 e s.m.i.);
- (ii) alle "Linee guida per una sana alimentazione" del MIPAAF, CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo "Dossier scientifico", edizione 2017;;
- (iii) al punto 2 delle Linee Guida educazione civica;
- (iv) alla Legge 92/2019 con specifico riferimento agli obiettivi di sostenibilità ambientale e – in parte – in virtù di quanto riconducibile al diritto alla salute ed al benessere della persona;
- (v) alle Linee Guida MIUR – l. 92/2019;
- (vi) al programma 'Guadagnare Salute' e alle previsioni della European Charter on Counteracting Obesity;
- (vii) fermo l'obbligo di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.
- (viii) al rispetto dei principi enunciati all'art. 57 e all'art. 130 del D.Lgs 36/2023, anche sotto il profilo della valorizzazione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta e prodotti a filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, che, da un lato rispondono all'esigenza di valorizzare la stagionalità dei prodotti e, dall'altro, comportano un ridotto impatto energetico per i trasporti delle derrate alimentari e, infine, semplificano la tracciabilità dei prodotti.

1.3. Alla Concessione si applicheranno anche eventuali disposizioni normative e regolamentari, di fonte nazionale e regionale, destinate a disciplinare l'attività oggetto del rapporto in relazione al contenimento della diffusione del virus Covid-19 e relative varianti, nonché di eventuali situazioni pandemiche che dovessero presentarsi nel corso del periodo concessorio. Gli

operatori economici interessati alla formulazione di un'offerta sono sin da ora espressamente resi edotti di tale circostanza, anche rispetto alla fase esecutiva dell'appalto, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato.

- 1.4. Il concessionario espressamente dichiara di aver tenuto presente che i dati indicati negli atti di gara sono meramente indicativi, e che il Comune non assume alcuna obbligazione di risultato, né fornisce garanzia alcuna, essendo il rischio operativo in capo al concessionario stesso.
- 1.5. La corretta e continua esecuzione del presente contratto risponde all'esigenza di tutelare interessi costituzionalmente garantiti, la cui protezione non può essere sospesa. Per conseguenza, fermo il diritto alla tutela giudiziaria, il concessionario rinuncia alla tutela sinallagmatica e alla sospensione della esecuzione del contratto anche a mente dell'art. 1460 cod. civ., anche in ipotesi di inadempimento della amministrazione. Il concessionario potrà far valere i propri diritti giudizialmente solo se in regola con la esecuzione del contratto.

## **2. Oggetto della Concessione**

2.1. La Concessione ha ad oggetto l'esecuzione del servizio di gestione di refezione scolastica per il Comune di Offanengo descritti nella Parte II del presente Capitolato.

2.2. 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 Valpadana di Cremona.

Il tutto consultabile on-line al seguente indirizzo: [https://www.ats-valpadana.it/contenuto-web/-/asset\\_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-in-dirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica](https://www.ats-valpadana.it/contenuto-web/-/asset_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-in-dirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica) .

2.3. Più in dettaglio, l'appalto del servizio di ristorazione scolastica prevede, a carico dell'impresa, tutte le attività di coordinamento e organizzative concernenti di base il servizio di refezione per alunni e insegnanti della scuola primaria e della scuola dell'infanzia per tutto l'anno scolastico, nello specifico:

- fornitura derrate alimentari e preparazione pasti in loco presso la cucina comunale ubicata in Via don Lupo Stanghellini n. 1 - per gli alunni e gli insegnanti della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, per gli Anziani e gli iscritti al Centro Estivo;
- il servizio di sala, la consegna, distribuzione e consumo presso le aule della Scuola Infanzia e presso il refettorio della Scuola Primaria ubicati in via don Lupo Stanghellini n. 1 - per gli alunni e le insegnanti dei due plessi, compreso l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione del menù secondo quanto verrà dettagliato nel presente Capitolato Generale d'appalto.
- la pulizia, sanificazione e riordino dei locali cucina di ricezione pasti e relativi arredi ed attrezzature, locali refettori e relativi arredi ed attrezzature, dispense/ripostigli e relativi
- arredi ed attrezzature, spogliatoio e bagni del personale del gestore e relativi arredi ed attrezzature.

2.4. Inoltre il Concessionario dovrà garantire:

- riscossione diretta dei corrispettivi dovuti per gli iscritti al servizio di refezione;
- fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e di consumo per lo svolgimento delle attività precedenti (tra cui, solo a titolo descrittivo e di esempio, tovaglie e stoviglie e sacchi per immondizia);
- abbigliamento e calzature per i propri dipendenti rispettanti le norme di sicurezza ed igiene, anche ortopediche se necessario o comunque rispondenti alle esigenze particolari del personale;
- pulizie straordinarie, in particolare in occasione di vacanze natalizie, vacanze pasquali e vacanze estive;
- la messa a disposizione, nei casi di emergenza e qualora le forniture attuali dovessero

essere rovinate, nonché rotte, di attrezzature e di utensileria da cucina, necessarie per l'espletamento del servizio, nonché il materiale monouso quale piatti fondi e piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate, complementari al numero degli utenti.

- a garanzia di una corretta consegna di pasti caldi, si chiede che l'Aggiudicatario faccia uso di carrelli termici.
- formazione dei propri dipendenti sulla sicurezza - HACCP - regolamenti CEE - e tutto quanto necessario alla corretta gestione degli alimenti e alla preparazione dei pasti;
- Fornitura di diete personalizzate;
- La gestione delle rilevazione delle presenze, prenotazione pasti, inserimento a sistema delle prenotazioni ricevute attraverso personale proprio dell'Aggiudicatario;
- gestione degli incassi, degli eventuali solleciti, delle iniziative utili ed opportune per il recupero dei crediti e degli insoluti e produzione di documenti per le detrazioni fiscali (730 - Unico ecc.)
- responsabilità gestionale complessiva dei servizi affidati secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del Capitolato e nei relativi allegati.

Quanto elencato sopra è un elenco descrittivo, ma non completo delle attività richieste al Concessionario, le stesse saranno quindi integrate e meglio definite nel seguito del presente Capitolato e richiamate nel disciplinare di gara.

**NOTA 1:** Si segnala che il Concessionario della ristorazione scolastica dovrà obbligatoriamente stipulare un contratto per la consegna dei pasti con il Concessionario del servizio Asilo Nido, nell'interesse dell'Amministrazione Comunale di mantenere la stessa qualità ed efficienza economica del servizio di refezione offerta a tutti gli utenti delle realtà scolastiche e non del territorio di Offanengo.

Il Concessionario del bando refezione, avrà la disponibilità di tutto il processo di preparazione dei pasti e delle merende per gli utenti dell'Asilo Nido. I pasti dovranno essere consegnati al gestore del servizio dell'Asilo Nido sito in via Verdi, con le modalità stabilite in fase contrattuale. La concessionaria del servizio di ristorazione scolastica addebiterà il costo dei pasti preparati per gli utenti dell'Asilo Nido, direttamente alla Ditta concessionaria del servizio Asilo Nido il prezzo concordato (che non potrà discostarsi in modo eccessivo da quanto emerso dalla procedura) dovrà avere anche il benessere dell'Amministrazione Comunale.

Per tale servizio si prevede il consumo giornaliero di 54 pasti per bambini e di n. 6 persone adulte.

**NOTA 2:** Dovrà essere garantito il medesimo servizio, per il periodo compreso tra la metà di giugno e la fine di giugno di ogni anno, qualora l'Amministrazione Comunale organizzi il centro o scuole estive sport, garantito con un minimo di n. 50 pasti giornalieri.

**NOTA 3:** L'Amministrazione Comunale mantiene la facoltà di ridurre le tariffe dovute dagli utenti del servizio in modo generalizzato. L'Amministrazione Comunale inoltre ritiene la facoltà di esenzione o riduzione delle tariffe in casi particolari quali situazioni socio-economiche di fragilità o di difficoltà. In entrambi i casi la differenza sul valore economico della tariffa, sarà a carico dell'Amministrazione Comunale. La stessa si obbliga ad individuare la particolare casistica e a darne comunicazione scritta al concessionario. Il pagamento di quanto dovuto avverrà entro 60 gg dal ricevimento della fattura elettronica. La fattura dovrà essere emessa al termine di ogni bimestre e contestualmente dovrà essere trasmesso al protocollo comunale copia dei documenti giustificativi del credito vantato.

Nei casi di morosità da parte dell'utente, il concessionario prima di procedere alla sospensione del servizio o all'avvio di qualsiasi procedura di riscossione coattiva, dovrà provvedere ad informare l'Amministrazione Comunale. La stessa vaglierà la concreta situazione e darà comunicazione sulle decisioni adottate. Nell'ipotesi in cui l'amministrazione Comunale deciderà

di farsi carico del mancato pagamento, il concessionario procederà alla cessione del credito inviando all'ufficio comunale competente, tutta la documentazione inerente l'utente, le ragioni del credito vantate, i giustificativi dell'ammontare dello stesso e la documentazione relativa ai tentativi bonari di recupero.

- 2.5. Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare la cucina, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti; in sintesi i partecipanti dovranno garantire la costanza del servizio.
- 2.6. Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).
- 2.7. I servizi oggetto della presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.
- 2.8. Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge.
- 2.9. In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, il concessionario dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con il Comune.
- 2.10. In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi al concessionario, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico del concessionario, fatte salve le sanzioni applicabili.
- 2.11. Per l'esecuzione d'ufficio, il Comune potrà incaricare altro concessionario oppure provvedervi direttamente.
- 2.12. La Concessione è oggetto di un lotto unico in ragione dell'esigenza di garantire una gestione unitaria dei servizi prestati. In particolare, si rinvia al disciplinare, ove sintetizzate le motivazioni. Il servizio è per sua natura unitario, essendo antieconomico, non pratico e comunque anche solo difficilmente concepibile l'utilizzo frazionato della medesima struttura, siccome estremamente difficoltoso organizzare il servizio fra più operatori.

### **3. Durata della Concessione**

- 3.1. La Concessione ha durata di anni 3 (tre), decorrenti dalla stipula del Contratto. La durata della Concessione è stata stabilita in maniera coerente all'art. 178 del Codice dei contratti pubblici.
- 3.2. Indicativamente, ed al solo fine di predeterminare per gli offerenti, in fase di gara, gli oneri della Concessione, l'inizio delle attività oggetto della Concessione è stimato a Settembre 2024 ed è riferita agli anni educativi 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 + 3 anni proroga.
- 3.3. L'amministrazione si riserva, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs 36/2023, la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per la durata di anni 3 (tre).
- 3.4. La proroga del contratto della durata ed importo indicati al precedente comma, costituisce facoltà della stazione appaltante sulla base di decisioni di natura discrezionale nell'interesse pubblico ed in considerazione della buona riuscita del servizio. L'eventuale decisione di non procedere nella proroga non determina in capo al Concessionario il diritto ad ottenere nessun indennizzo, risarcimento, onere (diretto ed indiretto) a qualunque titolo. Le medesime statuizioni valgono per l'istituto della proroga tecnica.
- 3.5. Alla scadenza del periodo di durata di cui al punto 3.1 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.

#### 4. **Composizione utenza e pasti presunti**

- 4.1. 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 per l'attuazione delle misure per la sicurezza, e dai costi della manodopera ai sensi dell'art. 41 comma 14 del D.Lgs. 36/2023.
- 4.2. 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, nonché al numero di presunti iscritti frequentanti la mensa scolastica. Il numero di pasti complessivi, previsti per l'intera durata contrattuale viene specificato nella seguente tabella:

BANDO MENSA FILE RIEPILOGATIVO	UTENZE e N. PASTI/GIORNO (Stima)	NUMERO PASTI ANNUI	TOTALI PASTI 3 ANNI
NIDO	54	12.690	38.070
INSEGNANTI NIDO	6	1.410	4.230
SCUOLA INFANZIA (40 Settimane)	ALUNNI 70	14.000	42.000
INSEGNANTI INFANZIA (40 Settimane)	10	2.000	6.000
SCUOLA PRIMARIA (36 Settimane)	ALUNNI 200	36.000	108.000
INSEGNANTI PRIMARIA (36 Settimane)	10	1.800	5.400
ANZIANI (52 Settimane)	15	3.900	11.700
CENTRO ESTIVO (2 Settimane)	50	500	1.500
TOTALE		72.300	216.900

- 4.3. Il quantitativo di pasti per ogni anno è meramente presunto, tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.
- 4.4. Il numero medio annuale dei pasti come sopra determinato sarà suscettibile di modifiche legate alla disponibilità della popolazione interessata al servizio ed in rapporto alle attività pomeridiane didattico/integrative: tempo pieno, tempo prolungato, moduli.



- 4.5. L'importo relativo all'esecuzione delle prestazioni, diminuito del ribasso percentuale offerto, aumentato dei costi relativi all'attuazione delle misure per la sicurezza, dei costi della manodopera non soggetti a ribasso d'asta, costituiscono l'importo del valore concessorio. Nel medesimo valore sono comprese tutte le prestazioni principali ed accessorie necessarie per la realizzazione delle obbligazioni previste nell'offerta di gara.
- 4.6. Salve le eccezioni previste dal presente Capitolato, si intendono comprese nel valore contrattuale, convenuto in sede di aggiudicazione, anche tutte le prestazioni accessorie occorrenti per la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle specifiche prestazioni contrattuali.
- 4.7. Il valore contrattuale convenuto in sede di aggiudicazione comprende altresì l'onere del Concessionario di mantenere in buono stato di servizio le attrezzature e quant'altro occorra per l'esecuzione del servizio contrattualmente previsto. Inoltre, il Concessionario dovrà garantire, a sue cure e spese, la merenda per la scuola Infanzia, frutta o yogurt, la tipologia verrà definita con le insegnanti. Giornalmente il personale dell'Appaltatore, dovrà predisporre la merenda (in caso di frutta: lavata, sbucciata e porzionata) che le insegnanti daranno agli utenti a metà pomeriggio.
- 4.8. Per la definizione del bacino di utenza potenziale dei prossimi anni, si fornisce il numero dei nati negli ultimi anni, nello specifico:
- Anno 2018 n° 48 Bambini;
  - Anno 2019 n° 47 Bambini;
  - Anno 2020 n° 38 Bambini;
  - Anno 2021 n° 36 Bambini;
  - Anno 2022 n° 41 Bambini;
  - Anno 2023 n° 38 Bambini
- 4.9. L'esecuzione delle prestazioni è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e il Concessionario deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del Codice civile.
- 4.10. A mente dell'art. 41, comma quarto, il costo della manodopera è scorporato dall'importo della concessione (siccome anche i costi per la sicurezza di cui al medesimo articolo 41), e non è assoggettabile al ribasso, salva la ipotesi di cui alla norma in discorso.
- 4.11. Il concessionario si impegna e obbliga ad applicare e/o far applicare il CCNL H05Y o il diverso CCNL del quale abbia dichiarato e dimostrato, in sede di offerta, la equivalenza, siccome prescritto nel disciplinare.

## **5. Spese Inerenti il Servizio e Oneri Connessi all'Appalto**

- 5.1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento della concessione, saranno a carico del Concessionario.
- 5.2. Saranno a carico del Comune le spese legate al consumo di acqua, gas, energia elettrica e smaltimento rifiuti derivanti dall'utilizzo delle attrezzature destinate alla produzione dei pasti, oltre alle manutenzioni straordinarie degli immobili.
- 5.3. Oltre a quanto già previsto in altri punti del presente Capitolato Generale, si richiama l'attenzione anche sui seguenti oneri a carico del Concessionario:
- tutte le spese derivanti dall'acquisto, trasporto e confezionamento delle derrate alimentari;
  - nominare uno o più figure dipendenti quali Responsabili per la Gestione dei Servizi oggetto del presente appalto; a tale responsabile il Comune, tramite i propri uffici, farà riferimento per ogni evenienza e per impartire tutte quelle disposizioni che si rendessero necessarie per il buon andamento della gestione;

- gli oneri relativi alle spese contrattuali quali spese di registrazione contratto, bolli, copie, ecc. come già richiamato all'inizio del presente capitolo;
  - tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio del servizio previsto nel presente appalto;
  - tutte le spese inerenti e conseguenti l'appalto;
  - le spese inerenti l'assicurazione per danni a cose e persone nonché alla responsabilità civile del Concessionario verso terzi.
  - la obbligatoria disponibilità dell'abbattitore e del termoplastificatore e i contenitori monouso per la gestione dei pasti da veicolare e consegnare;
- 5.4. Trattandosi di contratto di concessione, è esclusa l'anticipazione contrattuale di cui all'art. 125 Codice Appalti, in quanto la presente convenzione/contratto ricade nelle previsioni di cui al Libro IV del C.A.

## **6. Revisione dei Prezzi**

- 6.1. È ammessa la revisione prezzi di contratto ai sensi dell'art 60 del D.Lgs 36/2023.
- 6.2. La revisione prezzi si applica nel caso in cui si determini una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alle prestazioni da eseguire.
- 6.3. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si fa riferimento agli indici sintetici ISTAT come previsto dall'art. 60 del D.Lgs 36/2023.
- 6.4. La revisione prezzi si applica a decorrere dall'anno successivo alla data di formulazione dell'offerta da parte del Concessionario.
- 6.5. Per le annualità successive alla data dell'offerta si fa riferimento all'indice ISTAT definitivo del mese giugno.
- 6.6. La variazione si applica ai prezzi, dei servizi compiuti, di contratto eseguiti a decorrere dalla data di pubblicazione dell'indice ISTAT di cui sopra.
- 6.7. Ai fini della revisione prezzi in aumento, il Concessionario deve presentare formale istanza alla Stazione Appaltante, corredata da idonea documentazione a dimostrazione della variazione richiesta, entro il termine perentorio di 60 giorni dalla data di pubblicazione dell'indice definitivo da parte di ISTAT, pena l'inammissibilità della richiesta.
- 6.8. Nel caso di variazioni in diminuzione, previa comunicazione formale al Concessionario, l'istruttoria sarà avviata d'ufficio dalla Stazione Appaltante.
- 6.9. I prezzi adeguati saranno soggetti al ribasso d'asta offerto in sede di gara e saranno applicati in contabilità alle prestazioni eseguite a partire dalla data di istanza di revisione del Concessionario oppure dalla comunicazione dalla Stazione Appaltante di avvio dell'istruttoria di revisione prezzi, in caso di una variazione in diminuzione dei prezzi.
- 6.10. Nel caso di rinegoziazione dell'importo di contratto nei termini previsti dall'art. 9 e dall'art. 120 del D.Lgs 36/2023 non si applica la revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs 36/2023.

## **7. Obblighi del Concessionario**

- 7.1. Il Concessionario organizza i mezzi ed il personale necessari allo svolgimento della Concessione. Pertanto, il Concessionario si obbliga ad adempiere a tutte le previsioni cogenti che le norme presenti e future pongono in capo a coloro che intrattengono rapporti contrattuali con la P.A.
- 7.2. Il Concessionario è tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature

messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

7.3. In tale contesto, il Concessionario:

- (i)* assume tutte le funzioni di organizzazione della Concessione, con piena autonomia giuridica, tecnica e gestionale, ivi compresi i materiali di consumo;
- (ii)* provvederà a redigere, all'atto dell'affidamento, in contraddittorio con gli incaricati del Comune, un verbale di ispezione, presa visione, idoneità e presa d'atto dello stato, di fatto e di diritto, del complesso immobiliare, degli arredi e dell'attrezzatura di cui all'inventario depositato agli atti del Comune;
- (iii)* dovrà comunicare tempestivamente al Comune qualunque variazione in merito a quanto contenuto nel succitato verbale ed in particolare qualunque variazione rispetto ai beni inventariati;
- (iv)* le spese legate al consumo di acqua, gas, energia elettrica e smaltimento rifiuti derivanti dall'utilizzo delle attrezzature destinate alla produzione dei pasti rimarranno in capo al Comune, come previsto dall'art. 5;
- (v)* dovrà acquisire ogni atto, documento e informazione necessaria all'espletamento del servizio dall'attuale gestore tramite verbale di consegna da redigersi con eventuale ausilio di incaricato del Comune;
- (vi)* dovrà comunicare, entro dieci giorni dall'atto di affidamento, il nominativo del proprio responsabile per la sicurezza, così come previsto dalla legge 81/2008, e s.m.i.;
- (vii)* ai sensi dell'art. 57 del Codice dei contratti pubblici, in quanto applicabile, dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti nel corso della precedente gestione, a condizione che il numero dei lavoratori e la loro qualifica siano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste, secondo il piano presentato in sede di offerta, il quale costituisce parte integrante e sostanziale della convenzione;
- (viii)* dovrà adempiere altresì agli altri impegni assunti con i piani di cui alla clausola sociale, eventualmente presentati anche ai fini premiali;
- (ix)* si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi;
- (x)* dovrà provvedere alla completa manutenzione ordinaria degli immobili e degli impianti in cui si svolgono i Servizi (intesa come quella attività che riguarda le opere di riparazione delle finiture degli edifici, di manutenzione in efficienza degli impianti tecnologici, di contenimento del degrado normale d'uso, nonché di realizzazione ed intervento in caso di eventi accidentali che comportino la necessità di primi interventi, che, comunque, non vadano a modificare la struttura essenziale dell'immobile, degli impianti e la loro destinazione d'uso);
- (xi)* si obbliga a consentire che, nell'anno antecedente alla scadenza naturale del contratto, o immediatamente, a seguito di risoluzione, disdetta o recesso - personale autorizzato dal Comune faccia visionare la struttura ad altre imprese, al fine della partecipazione ad una gara di evidenza pubblica;
- (xii)* si obbliga ad osservare i criteri previsti per le varie prestazioni indicati nella Parte II del presente capitolato;
- (xiii)* si obbliga ad acquisire ogni eventuale attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio;
- (xiv)* si obbliga a subentrare all'attuale gestore delle strutture oggetto del presente capitolato

immediatamente a seguito del provvedimento di aggiudicazione e di apposito verbale di consegna del servizio ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. a), del D.L. n. 76/2020;

- (xv) si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente contratto anche nelle more della stipula del contratto stesso, a fronte della consegna del servizio di cui al punto che precede.
- (xvi) si impegna ad assicurare la stabilità degli operatori di propria pertinenza, riconoscendo che la continuità d'azione dei medesimi costituisce presupposto indispensabile per un servizio qualitativamente adeguato;
- (xvii) garantisce la non interruzione del servizio, considerato che la Concessione ha rilevanza, ad ogni effetto, di pubblica utilità;
- (xviii) garantisce altresì che il servizio si svolga regolarmente nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per qualsiasi ragione. Tale impegno vale a tutti gli effetti anche in caso di sciopero del personale dipendente del Concessionario e in ogni e qualsiasi altro caso in cui, avuto riguardo a circostanze di tempo e di luogo, l'accadimento fortuito si poteva ragionevolmente ritenere probabile;
- (xix) si impegna a non sospendere o eseguire parzialmente la Concessione, anche in caso di controversia con il Comune. In caso di risoluzione del contratto, il Concessionario si impegna, ove fosse necessario, a garantire continuità nei servizi sino al subentro del nuovo affidatario.
- (xx) è tenuto a conformarsi alle norme per il funzionamento dei servizi pubblici essenziali di cui alla legge n. 146/1990 e s.m.i., garantendo i servizi nelle forme dalla stessa previste;
- (xxi) in caso di proclamazione di sciopero del proprio personale, dovrà informare il Comune con almeno 24 ore di anticipo sulla data prevista; il Concessionario dovrà comunque garantire i servizi minimi essenziali per legge, previo accordo con le Organizzazioni Sindacali;
- (xxii) riconsegnerà l'immobile dedicato ai Servizi e le sue dotazioni nello stato risultante dal verbale congiunto di cui sopra con il solo logorio dovuto al normale uso. Il Concessionario potrà apportare a proprio carico senza oneri per il Comune quelle migliorie che riterrà utili allo svolgimento della propria attività previo accordo con il Comune e secondo le modalità previste ai sensi di legge e regolamenti comunali. Conseguentemente nessun addebito potrà essere indirizzato al Comune, il quale, a proprio insindacabile giudizio, alla riconsegna potrà acquisire gratuitamente le migliorie o chiederne la restituzione;
- (xxiii) consentire al Comune, cooperando con esso, la esecuzione a cura e spese dell'Ente, eventuali migliorie. Il Comune potrà autorizzare il contraente ad eseguirne a proprio carico;
- (xxiv) Eventuali perdite o rotture, danneggiamenti o manomissioni saranno addebitati al Concessionario al costo di ripristino;
- (xxv) Non potrà utilizzare i beni assegnati per la gestione del servizio al fine di svolgere attività economiche che non siano espressamente oggetto della procedura d'affidamento.

7.4. L'Appaltatore deve inoltre adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Comune, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

7.5. L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno

intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

- 7.6. L'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione (se necessaria) e manutenzione della cartellonistica relativa alle norme antifumo nonché al rispetto delle stesse così come previsto dalla normativa vigente (L.584/75 ) e successive modifiche ed integrazioni.

## **8. Obblighi del Comune**

- 8.1. Il Comune si obbliga:
- Alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili ed impianti di connessione alle utenze (tubazioni gas acqua, impianti elettrici, ecc.) messe a disposizione al Concessionario per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria del Concessionario).
  - alla fornitura di gas metano ed energia elettrica (luce, forza motrice) per l'intera struttura, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio.
  - a garantire la copertura assicurativa della struttura e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo al Concessionario per danni da incuria
  - al pagamento delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti.
  - la possibilità di verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.
  - pagamento dei pasti degli insegnanti e degli anziani a fronte di consuntivo mensile e emissione di regolare fattura.

## **9. Osservanza delle leggi sul lavoro e la previdenza sociale e dei contratti di lavoro di categoria**

- 9.1. Il Concessionario si impegna ad operare esclusivamente con i propri dipendenti e/o soci lavoratori o con proprio personale secondo le tipologie contrattuali di lavoro subordinato o di collaborazione nelle forme ammesse dalle norme vigenti, con organizzazione lavorativa propria ed a proprio rischio, restando espressamente escluso ogni vincolo di subordinazione gerarchica nei confronti del Comune. In nessun caso e per nessuna circostanza, gli operatori del Concessionario impiegati nella Concessione potranno rivendicare rapporti di dipendenza con il Comune.
- 9.2. Sono a carico del Concessionario i contributi previdenziali ed assistenziali dovuti al personale adibito al servizio che forma oggetto del presente atto. Il Comune resta esonerato e, comunque, verrà tenuto manlevato ed indenne dal Concessionario in ordine a qualsiasi obbligo al riguardo e da ogni responsabilità per eventuali inadempienze ed infortuni.
- 9.3. Il Comune ha facoltà di effettuare gli opportuni accertamenti in merito e procedere alla risoluzione del Contratto qualora riscontrasse irregolarità imputabili al Concessionario. Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.
- 9.4. Nella gestione della Concessione, il Concessionario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme del CCNL indicato negli atti di gara (o quello diverso del quale abbia allegato e dimostrato la equivalenza in sede di offerta) e degli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative applicabili, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta e per tutta la durata della Concessione. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti

collettivi fino alla loro sostituzione.

- 9.5. Il Concessionario è inoltre tenuto all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e/ o soci lavoratori.
- 9.6. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente punto 10, accertati dal Comune o ad esso segnalati dall'Ispettorato del Lavoro, INPS, INAIL ecc., il Comune comunicherà al Concessionario, se del caso anche all'Ispettorato o agli Istituti suddetti, le inadempienze accertate.
- 9.7. Il Concessionario si impegna ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in particolare del D.Lgs. 81/2008.
- 9.8. Il Concessionario dovrà fornire le divise, le calzature, i dispositivi di protezione individuale necessari al personale operante presso l'ente, che siano conformi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro.
- 9.9. Il Concessionario esonera e tiene manlevata ed indenne il Comune, nella maniera più ampia, da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata attuazione della normativa applicabile, anche in riferimento alle disposizioni riguardanti l'emergenza da Covid-19 e/o da eventuali situazioni pandemiche che si dovessero verificare nel corso della durata del rapporto concessorio in oggetto.
- 9.10. L'Impresa dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/08. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 D.Lgs. 81/08). L'Esecutrice è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.
- 9.11. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.
- 9.12. Presso la cucina ed i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'amministrazione, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguati alla normativa vigente, per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. Nessun prodotto deve essere in forma di aerosol. Sono preferibili prodotti contenenti sostanze naturali.

#### **10. Responsabilità del Concessionario per il comportamento degli addetti ai Servizi. Sicurezza del lavoro.**

- 10.1. I dipendenti e i collaboratori del Concessionario devono essere in possesso dei requisiti professionali richiesti e devono tenere un comportamento improntato alla normale educazione e correttezza ed agire sempre, in ogni caso, con la diligenza professionale specifica.
  - (i) Il Concessionario deve altresì curare che il proprio personale sia assicurato per eventuali infortuni e danni procurati a terzi.
  - (ii) si astenga durante l'orario di servizio dal ricevere visite o si intrattenga, anche telefonicamente, con familiari e conoscenti, salvi i casi d'urgenza.
- 10.2. Il Concessionario è responsabile del comportamento dei suoi collaboratori.
- 10.3. Il personale addetto, durante l'espletamento dei Servizi, deve indossare idonea uniforme nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e

sicurezza sui luoghi di lavoro. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento o altro deterioramento degli indumenti in uso. Assumere un comportamento decoroso; dovrà essere dotato di cartellino identificativo con nome della ditta, nome e cognome dell'operatore, qualifica e foto e badge per la rilevazione elettronica delle presenze.

- 10.4. Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Esecutrice dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:
- nome e cognome;
  - qualifica;
  - azienda di appartenenza (generalità del datore di lavoro);
  - foto personale.
- 10.5. La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.
- 10.6. Il Concessionario deve provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione dei rischi con espresso riferimento alla Concessione, ed alle modalità di espletamento dello stesso, avuto riguardo alle aree interessate.
- 10.7. Il DUVRI Il documento di valutazione dei rischi, contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.
- 10.8. Ai sensi di tale articolo comma 3 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le disposizioni del presente articolo non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi
- 10.9. Il Comune e il Concessionario elaboreranno congiuntamente il piano di coordinamento per la limitazione ed il controllo dei rischi da interferenza nello svolgimento delle attività lavorative. Tale documento di valutazione del rischio da interferenza (D.U.V.R.I.) verrà allegato al Contratto.
- 10.10. Il Comune e il Concessionario, nel comunicarsi reciprocamente i nominativi dei rispettivi referenti per la sicurezza sul lavoro relativamente alla sede oggetto di appalto, prevedono momenti informativi periodici sulla situazione.
- 10.11. Il Concessionario si impegna a cooperare con il Comune, garantendo:
- (i) la nomina del proprio specifico referente per la sicurezza nella presente Concessione;
  - (ii) l'addestramento e la preparazione specifica del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro. All'uopo, fornirà a quest'ultimo le opportune certificazioni;
  - (iii) garantire, obbligatoriamente entro 2 (due) mesi dalla data di inizio della Concessione e successivamente a ogni nuovo inserimento di personale, lo svolgimento dei corsi di addestramento a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali si intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i. L'addestramento dei lavoratori impiegati deve, tra l'altro, prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e procedure adottate per il loro contenuto;
  - (iv) la circolazione, fra i lavoratori impiegati alla Concessione, delle informazioni e degli aggiornamenti ricevuti sui rischi e sulle misure di sicurezza adottate;
  - (v) la partecipazione agli incontri congiunti concordati;

- (vi) la partecipazione del proprio referente e/o del proprio personale a corsi per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro, per una divulgazione delle procedure a tutto il proprio personale operante nella struttura;
  - (vii) la tempestiva segnalazione di situazioni di rischio impreviste o di altri elementi utili alla valutazione del rischio emersi durante l'esecuzione dei Servizi.
- 10.12. Il Concessionario garantisce l'idoneità lavorativa del personale impiegato, avuto riguardo all'attività oggetto dello stesso, in relazione alle modalità di svolgimento e dei rischi specifici connessi, impegnandosi ad effettuare la sorveglianza sanitaria correlata.
- 10.13. Il Concessionario si impegna altresì a fornire al proprio personale, se previsti, tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza, nonché i materiali ed i presidi di autoprotezione dai rischi professionali, che siano necessari allo svolgimento dei Servizi anche in funzione della tutela rispetto alla diffusione del virus Covid-19 (o derivanti da altre future situazioni pandemiche) secondo le disposizioni via via vigenti, nonché a garantire lo svolgimento delle prestazioni lavorative affidate nel rispetto delle procedure interne.
- 10.14. Il Concessionario si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
- 10.15. Il Comune si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte del Concessionario degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.
- 10.16. Il Comune è esonerato, e quindi tenuto manlevato ed indenne dal Concessionario, per responsabilità civile in caso di sinistro occorso al personale del Concessionario per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico. Il Concessionario esonera e terrà manlevato ed indenne, pertanto, fin da ora il Comune nella maniera più ampia da qualsiasi responsabilità che dovesse derivare dalle omesse assicurazioni obbligatorie del personale addetto alle prestazioni di cui sopra e, comunque, da qualsiasi violazione o errata applicazione della normativa richiamata nel presente articolo.
- 10.17. Le disposizioni emanate dalle Autorità Sanitarie competenti in merito alla profilassi e alla diffusione delle malattie infettive, connesse a situazioni pandemiche che si verificassero nel corso del periodo concessorio, e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dal Concessionario. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste *ex lege*, dà diritto al Comune di applicare penali contemplate nel presente Capitolato, nonché di risolvere il Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. responsabilità del Concessionario. Copertura assicurativa
- 10.18. Il concessionario risponderà direttamente ed interamente dei danni che, in proprio o tramite i propri dipendenti potrà arrecare al Comune e/o a terzi.
- 10.19. Il concessionario è tenuto a stipulare con una primaria compagnia assicurativa e prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dalla concessione e l'incameramento della cauzione, apposita polizza assicurativa a beneficio del Comune e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.
- 10.20. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "terzo a tutti gli effetti" dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi per eventuali danni anche a cose di proprietà comunale ulteriori rispetto a quelli indicati al punto precedente, o a terzi cagionati nel corso dello svolgimento del servizio.
- 10.21. Il concessionario sarà tenuto a stipulare, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa globale contro gli infortuni sia per gli utenti iscritti ai servizi che per il personale operante, oppure un'apposita appendice di estensione di polizza già in essere riferita ai rischi infortuni correlati allo svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato.
- 10.22. Le condizioni della suddetta polizza dovranno essere:
- (i) **Responsabilità Civile verso Terzi (RCT):** per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti



arrecati a persone e cose da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- (a) € 1.500.000,00 per sinistro
- (b) € 1.000.000,00 per persona
- (c) € 1.600.000,00 per danni a cose o animali

(ii) **RCO, responsabilità civile verso prestatori di lavoro.** Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a:

- (a) € 2.600.000,00 per sinistro
- (b) € 1.000.000,00 per persona

(iii) **Responsabilità per danni all'immobile ed ai beni concessi** (derivanti da incendi, atti vandalici e garanzie accessorie) con un massimale non inferiore ad €. 2.000.000,00 per il fabbricato ed € 800.000,00 per arredi, impianti ed attrezzature.

- 10.23. Alle cifre assicurate non dovrà essere applicata alcuna franchigia.
- 10.24. Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale del concessionario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel Corrispettivo per la Concessione.
- 10.25. Il Concessionario si impegna a consegnare al Comune copie debitamente quietanzate delle polizze di cui sopra prima dell'inizio del servizio, a rinnovare le medesime alla scadenza in modo tale da garantire la continuità, senza soluzione alcuna, della copertura, e a fornire copia dei rinnovi.
- 10.26. I Servizi non potranno iniziare se il Concessionario non avrà provveduto a stipulare le polizze di cui al presente articolo. Ove il Concessionario abbia comunque iniziata l'esecuzione dei Servizi e non dimostri entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dal Comune di aver ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, il Comune potrà procedere alla risoluzione del Contratto.
- 10.27. L'esistenza di tali polizze non libera il Concessionario dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.
- 10.28. Le quietanze suddette relative alle annualità successive dovranno essere prodotte al Comune alle relative scadenze, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.
- 10.29. La mancata presentazione delle polizze è causa di risoluzione del contratto.

## **11. Responsabile del Servizio**

- 11.1. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di firma del Contratto, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate
- 11.2. In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:
- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
  - al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- alla supervisione dell'operato del suo personale;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia. (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dal Comune al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente al Concessionario)

## **12. Garanzia definitiva dei Servizi**

- 12.1. L'operatore economico aggiudicatario dovrà altresì costituire, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo del contratto (IVA esclusa). L'importo della Garanzia Definitiva Servizi può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 106 comma 8 del D. Lgs 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.
- 12.2. La Garanzia Definitiva Servizi è costituita, con spese a totale carico dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o di fideiussione. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che sono sottoposti a revisione legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010, nonché che abbiano i requisiti di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
- 12.3. La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Il Concessionario avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà la stazione appaltante in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
- 12.4. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della garanzia provvisoria (dove richiesta).
- 12.5. La garanzia definitiva è progressivamente svincolata secondo le disposizioni del D.Lgs 36/2023.

## **13. Contestazioni**

- 13.1. Il Comune farà pervenire per iscritto al Concessionario, a mezzo PEC o raccomandata A/R, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
- 13.2. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, il Concessionario sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.
- 13.3. Il Concessionario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti influenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto.
- 13.4. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per

inadempimento.

#### **14. Organismi preposti alla Vigilanza**

- 14.1. Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ATS Val Padana competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dal Comune, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione mensa, secondo le rispettive competenze.
- 14.2. L'attività della Commissione Mensa comprende l'osservazione e la verifica delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.
- 14.3. Il controllo è esercitato da ciascun componente della Commissione con un massimo di due genitori alla volta.
- 14.4. La Stazione Appaltante comunica all'Esecutore l'elenco dei componenti della Commissione Mensa e gli eventuali aggiornamenti in corso d'anno.
- 14.5. La Commissione Mensa esercita attività di monitoraggio sul gradimento dei pasti erogati, avuto riguardo, in particolare al rispetto del menù, alla temperatura percepita, all'appetibilità delle pietanze somministrate, all'adeguatezza delle porzioni e al gradimento e/o percentuale di scarto (attraverso la compilazione di specifiche schede di valutazione da presentare all'Amministrazione a mezzo delle segreterie scolastiche) e costituisce tramite, nell'interesse dell'utenza, tra l'utenza stessa e l'Amministrazione.

#### **15. Adempimenti funzionali alla stipulazione del Contratto**

- 15.1. Sempre dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del Contratto, il Concessionario sarà tenuto a presentare, nei termini assegnati e decorrenti dalla data di ricezione della comunicazione di convocazione della stipula del Contratto, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la seguente documentazione necessaria alla stipulazione del Contratto, ove non già prodotta in sede di partecipazione alla gara:
  - (i) i dati anagrafici del titolare o legale rappresentante, di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dei loro conviventi;
  - (ii) le garanzie definitive, da costituirsi nelle modalità previste al precedente punto 11;
  - (iii) polizza assicurativa nelle modalità previste al precedente punto 10
- 15.2. il Concessionario, con la partecipazione alla gara, accetta l'obbligo di procedere all'esecuzione della Concessione, anche nelle more della stipula del Contratto, ove sussistano i presupposti di cui all'art. 18 comma 2 del Codice degli appalti pubblici e dell'art. 8, comma 1, lett. a), del D.L. n. 76/2020.
- 15.3. Qualora il Contratto non potesse essere perfezionato ovvero l'aggiudicazione dovesse essere revocata per fatti non dipendenti dal dolo o dalla colpa del Concessionario, potranno essere remunerati al Concessionario i soli importi relativi ai servizi e ad attività effettivamente prestati, senza che il Concessionario medesimo abbia altro a pretendere dal Comune.
- 15.4. Ove l'aggiudicatario, senza giustificato motivo, non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del Contratto nel termine stabilito, il Comune dichiarerà decaduta l'aggiudicazione, procedendo ad incamerare la cauzione provvisoria in conformità all'art. 117 comma 6 del D. Lgs 36/2023. Il Comune avrà la facoltà, quindi, di procedere all'aggiudicazione nei confronti dell'operatore economico secondo classificato nella procedura di gara, fatte salve le conseguenze che la legge fa derivare a carico dall'aggiudicatario inadempiente.
- 15.5. L'esecuzione del Contratto sarà subordinata all'acquisizione della documentazione prefettizia di cui al D. Lgs. n. 159/2011. Qualora dall'accertamento risulti l'esistenza di alcuna delle cause ostative previste dalla legge, si applicano le conseguenze previste dalla legge.

- 15.6. Sono a carico del Concessionario tutte le spese attinenti alla stesura del contratto (scritturazione, bollo e registrazione - atto secondo le tariffe di legge), nonché ove sia fatto ricorso al Notaio le spese notarili; a tale fine al Concessionario potrà essere richiesto, da parte del Concedente, di costituire, prima della stipulazione del Contratto, apposito deposito in acconto per spese contrattuali, in misura pari al 50% delle spese contrattuali complessive che il competente Ufficio provvederà a determinare, salvo conguaglio. Sono altresì a carico del Concessionario le spese presenti e future che dovessero sopravvenire durante la durata contrattuale, comunque connesse all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nessuna esclusa o eccettuata, incluse le tasse ed imposte che potranno colpire per qualsivoglia titolo i soggetti, salvo l'I.V.A. nella misura di legge che resta a carico del Comune.

## **16. Equilibrio contrattuale**

- 16.1. Il Rapporto contrattuale è fondato su un equilibrio, ai sensi degli articoli 9 e 120 del D.Lgs 36/2023, legato alla natura delle prestazioni da eseguire, come previste ed identificate nel presente Capitolato. Le parti, ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs 36/2023, hanno il dovere di rinegoziare tale equilibrio laddove si verificano eventi straordinari ed imprevedibili estranei alla normale alea contrattuale e di natura oggettiva, ovvero non imputabili ad inadempimenti, ritardi e cause imputabili al Concessionario. A tale proposito, fermo restando quanto previsto in materia di revisione prezzi (sia nel capitolato sia nell'art. 60 del D.Lgs 36/2023) l'alea normale contrattuale sotto il profilo economico, viene definita nella misura forfettaria del 5% dell'importo contrattuale.
- 16.2. L'Appaltatore dichiara di accettare le condizioni contenute nel contratto e di disporre dei mezzi tecnici, finanziari, umani necessari per assolvere agli impegni che ne derivano.
- 16.3. L'Appaltatore, in particolare, dichiara e prende atto con la partecipazione alla procedura e con la sottoscrizione del contratto:
- di avere direttamente o mediante delega preso conoscenza delle strutture scolastiche e del locale cucina e refettorio, nonché delle relative attrezzature e di avere appurato lo stato dei medesimi; di avere, quindi, potuto acquisire ogni informazione utile e necessaria per effettuare una offerta tecnica ed economica ponderata e remunerativa delle prestazioni da eseguire in ragione dello stato dei luoghi;
  - di avere analizzato i documenti di Appalto e di ritenerli esaustivi e completi ai fini della realizzazione degli interventi ivi previsti;
  - di aver formulato l'offerta tecnica ed economica alla stregua di una autonoma valutazione delle prestazioni di appalto e di avere ricevuto, a tale fine, ogni informazione utile da parte della Stazione Appaltante e di essere pertanto consapevole che nessun maggior onere potrà essere richiesto e riconosciuto per difformità rispetto alle previsioni e indicazioni contenute nei documenti di appalto, salvo le ipotesi e fattispecie previste nel Capitolato;
  - di ritenere i prezzi di appalto tali da consentire di proporre una offerta remunerativa e da garantire un equilibrio contrattuale ed economico finanziario complessivo positivo;
  - di avere tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, di tutti gli oneri compresi quelli ad eventuali maggiorazioni e lievitazione dei prezzi di appalto rispetto all'atto dell'offerta, nei limiti di quanto evincibile e riscontrabile in tale momento, e quindi di avere contenuto sia il ribasso sia le proposte migliorative in modo tale da garantire l'esecuzione dei servizi senza eccezione sulla congruità dei prezzi stessi. Il tutto salvo i meccanismi revisionali previsti nel presente Capitolato.

## **17. Forza maggiore**

- 17.1. Sono cause di forza maggiore i seguenti eventi, imprevisi e imprevedibili al momento della sottoscrizione del Contratto, idonei a rendere oggettivamente impossibile, in tutto o in parte, in via temporanea o definitiva, l'adempimento delle obbligazioni del Contratto:
- (i) guerre, guerre civili, conflitti armati, attentati terroristici, sommosse, sabotaggi, atti vandalici, manifestazioni collettive di protesta fatta eccezione per quelli che riguardano il Concedente, il Concessionario e/o terzi affidatari di Lavori o Servizi oggetto del Contratto;
  - (ii) esplosioni nucleari, contaminazioni chimiche, biologiche e/o radioattive;
  - (iii) onde di pressione causate da aeroplani che viaggiano a velocità supersonica;
  - (iv) incidenti aerei;
  - (v) epidemie e contagi;
  - (vi) eventi calamitosi di origine naturale di particolare gravità ed eccezionalità, riconosciuti come disastri o catastrofi dall'autorità competente.
- 17.2. Al verificarsi di uno degli eventi di cui al punto 17.1, la parte che non può adempiere ai propri obblighi contrattuali, in quanto la prestazione è divenuta impossibile, anche solo temporaneamente, ne dà immediata comunicazione all'altra Parte, descrivendo le cause che hanno determinato l'evento, gli effetti prodotti, la prevedibile durata, l'elenco degli obblighi contrattuali ai quali non è possibile adempiere e i rimedi che intende adottare. Fermo restando l'obbligo delle parti di attivarsi per consentire l'immediata ripresa dei Servizi, gli eventi di cui al punto 17.1 non configurano cause di imputabilità dell'inadempimento contrattuale.
- 17.3. Qualora l'Evento di Forza Maggiore sia tale da comportare l'impossibilità temporanea di adempiere alle prestazioni del Contratto, potrà essere disposta la sospensione della Concessione.
- 17.4. Qualora l'impossibilità temporanea si protragga per oltre 30 giorni consecutivi, ciascuna Parte può invocare la risoluzione del Contratto ai sensi dell'articolo 1463 cod. civ.

## **18. Modifiche al Contratto e cessione dei crediti derivanti dall'Appalto**

- 18.1. Il Contratto può essere modificato solo ed esclusivamente nelle ipotesi previste dall'art. 189 del D. Lgs n. 36/2023
- 18.2. Ai sensi dell'art. 120 comma 9 la Stazione Appaltante può sempre ordinare l'esecuzione dei servizi in misura inferiore rispetto a quanto previsto nel Capitolato d'appalto, nel limite di un quinto dell'importo di contratto, come determinato ai sensi del presente articolo e senza che nulla spetti all'Appaltatore a titolo di indennizzo.
- 18.3. Il concessionario non può cedere i crediti verso il Comune o terzi eventualmente derivanti dal contratto.

## **19. Subappalto. Divieto di cessione del contratto.**

- 19.1. 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.
- 19.2. In caso di subappalto non autorizzato, il Contratto sarà risolto di diritto.
- 19.3. La cessione del contratto è vietata, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lett. d) n. 2) del D lgs. 36/2023.

## **20. Procedura di insolvenza del Concessionario o impedimento nella prosecuzione con l'esecutore designato.**

- 16.1 In caso di procedure di insolvenza, di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo in caso di risoluzione del contratto o di recesso del contratto, si applicano le norme

previste al riguardo dagli articoli 120, comma 1, lett. d), punto 2), 122, 123 e 124 del D.Lgs 36/2023 e, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una mandante, le norme di cui all'art. 68 commi 17 e 18 del D.Lgs 36/2023.

## **21. Penali**

- 21.1. Oltre ai casi previsti dagli articoli precedenti e fermo restando la disciplina della forza maggiore, in caso di accertata violazione di specifici obblighi e/o divieti previsti dal presente Capitolato, nonché in caso di accertato inadempimento - parziale o totale - o non corretta esecuzione delle obbligazioni di cui al presente capitolato.
- 21.2. L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le penalità di seguito riportate ed immediatamente esecutive, previa contestazione orale e scritta, a mezzo pec, rivolta all'impresa Concessionaria la quale avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione:
- €. 200,00 per ogni ritardo superiore a 15 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;
  - €. 200,00 per ogni variazione non autorizzata del menù o dei menù alternativi;
  - €. 200,00 per comportamento scorretto, irrispettoso e inottemperante del personale in servizio;
  - €. 300,00 per ogni mancato rispetto dei numeri dei pasti ordinati;
  - €. 400,00 per ogni violazione delle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate;
  - €. 400,00 per ogni violazione delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione o sui quantitativi totali preparati;
  - €. 400,00 per ogni violazione delle norme di smaltimento dei rifiuti;
  - €. 500,00 per la conservazione di derrate scadute;
  - €. 500,00 per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti;
  - €. 1.000,00 per ogni errore nella predisposizione e/o consegna di una dieta speciale;
  - €. 1.000,00 per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori;
  - €. 1.000,00 per impiego di personale non professionalmente idoneo o violazione del trattamento normativo, contributivo, previdenziale ed infortunistico;
  - €. 2.500,00 per preparazione e/o distribuzione di alimenti scaduti o cibi avanzati;
  - €. 3.000,00 per interruzione ingiustificata del servizio.
- 21.3. Tali penalità potranno essere aumentate o ridotte nella misura e nel limite massimo o minimo del 50%, a insindacabile giudizio del Comune, alla luce delle circostanze aggravanti o attenuanti riscontrate, nonché delle controdeduzioni prodotte dall'Impresa Concessionaria.
- 21.4. A fronte di inadempienze contrattuali non rientranti nella casistica sopra esposta, il Comune ha facoltà di applicare penalità di importo compreso tra un minimo di €. 200,00 ed un massimo di €. 3.000,00.
- 21.5. In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni nello stesso anno scolastico) la penale corrispondente viene raddoppiata.
- 21.6. Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'Impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.
- 21.7. Il responsabile competente non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà, altresì, stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia

comportato danni, neppure di immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta. L'Amministrazione Comunale, potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'Impresa Concessionaria per l'esecuzione del servizio ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. L'Impresa Concessionaria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

- 21.8. In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di refezione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato, addebitando all'Impresa Concessionaria i relativi costi sostenuti
- 21.9. L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa del Comune nei confronti dell'Impresa per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali il Concessionario rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempienza.
- 21.10. L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.
- 21.11. Il Responsabile del Servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.
- 21.12. Il Concessionario non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico dell'Esecutore tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.
- 21.13. Qualora si verificassero, da parte dell'Impresa, inadempienze e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

## **22. Risoluzione del Contratto**

- 22.1. Qualora il Concessionario non ottemperasse, in tutto o in parte, agli obblighi derivanti dal Contratto, sarà facoltà del Comune incamerare sino all'intero importo la Cauzione Definitiva e risolvere il contratto stesso, con onere a carico del Concessionario della rifusione di ogni spesa e risarcimento di ogni danno arrecato.
- 22.2. Il Comune potrà procedere di diritto ex art. 1456 cod. civ. mediante semplice comunicazione scritta, oltre che nei casi previsti dal presente Capitolato, alla risoluzione del Contratto nei seguenti casi:
  - (i) abbandono o interruzione del Servizio, fatta salva la causa di forza maggiore;
  - (ii) mancato avvio della procedura di voltura dell'accreditamento ovvero del mancato accreditamento per qualsivoglia motivo disposto dalle autorità competenti;
  - (iii) espletamento della Concessione mediante impiego di personale sprovvisto dei requisiti professionali prescritti dalle norme vigenti e dal presente Capitolato;
  - (iv) impiego di personale non idoneo sotto il profilo professionale, con riferimento a quanto espressamente stabilito dal presente Capitolato;
  - (v) omissione, parziale o totale, del pagamento degli oneri previdenziali ed assistenziali,

nonché di imposte e tasse;

- (vi) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario, messa in liquidazione, o altri casi di cessazione dell'attività, fatto salvo quanto previsto dal D. Lgs. N. 36/2023
  - (vii) sopravvenienza di una situazione ex artt. 94 e 95 del D.Lgs n 36/2023
  - (viii) mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi per lo svolgimento della Concessione;
  - (ix) cessione totale o parziale del Contratto, fuori dalle ipotesi consentite dall'art. . 120 comma 1 lett. d) n. 2) del D lgs. 36/2023
  - (x) dopo n. 3 contestazioni formali nell'arco di un anno contrattuale, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni dal Concessionario;
  - (xi) applicazione di penali per un importo complessivo, anche su più anni, superiore al 5 (cinque) % del valore annuo della Concessione.
- 22.3. Il Comune potrà risolvere il Contratto nei casi e con le procedure di cui all'art. 122, 190 e 191 del D.Lgs 36/2023 , anche per grave inadempimento e grave ritardo.
- 22.4. Nell'ipotesi di risoluzione del Contratto per fatto e colpa del Concessionario, il Comune si rivarrà dei danni sulla Garanzia Definitiva in ogni caso salva la risarcibilità di ogni danno, diretto ed indiretto conseguente all'inadempimento di qualsiasi disposizione del contratto, del Capitolato e di ogni normativa applicabile. Nei casi di risoluzione del contratto, la Stazione Appaltante diviene proprietaria degli elaborati predisposti, in sede di gara e in fase esecutiva, redatti dall'Appaltatore.
- 22.5. Ai sensi dell'art. 124, comma 2, del D.Lgs 36/2023 la Stazione Appaltante si riserva di affidare il completamento del servizio agli operatori economici collocatisi in graduatoria utile, alle condizioni proposte dagli stessi interpellati.
- 22.6. L'esecuzione in danno non esimerà il Concessionario dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avranno determinato la risoluzione.
- 22.7. Nulla sarà dovuto al Concessionario nel caso di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al Servizio effettivamente e regolarmente eseguiti fino alla data di operatività della risoluzione.
- 22.8. Resta fermo quanto previsto dall'art. 190 comma 3 del D. Lgs n 36/2023
- 22.9. In caso di inadempimento del Comune, si applica il già citato art. 190 del D.Lgs 36/2023

### **23. Revoca e recesso da parte del Comune**

Il solo Comune può recedere dal Contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, e disporre la revoca per ragioni di pubblico interesse. In tali casi, si applica l'art. 190 del D.Lgs n 36/2023

### **24. Foro competente per le controversie afferenti la fase di esecuzione del Contratto**

- 24.1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e il Concessionario, con riguardo alla formazione, validità, interpretazione, adempimento, inadempimento, all'esecuzione e alla risoluzione del Contratto e dei suoi atti conseguenti, o comunque a essi connessa, è competente in esclusiva il Tribunale di Cremona.
- 24.2. È del tutto esclusa la giurisdizione arbitrale.

### **25. Interpretazione delle disposizioni del Capitolato e del Contratto**

- 25.1. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli artt. da 1362 a 1369 cod. civ. (ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs 36/2023).



25.2. In caso di norme del Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, ovvero ancora in caso di incompatibilità tra clausole del Contratto e previsioni del Capitolato, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari ovvero all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere generale.

## **26. Comunicazioni e notificazioni**

- 26.1. A tutti gli effetti del Contratto, tutte le comunicazioni e notificazioni da parte del Comune, del RUP, e rivolte al Concessionario si intenderanno regolarmente eseguite, ricevute e conosciute da quest'ultimo (anche se non lette), se comunicate a mezzo PEC all'indirizzo che il Concessionario avrà indicato in sede di gara o al diverso indirizzo PEC che verrà comunicazione in sostituzione del primo. A tali indirizzi PEC il Concessionario elegge il proprio domicilio digitale. Il domicilio fisico del Concessionario è quello risultante dal Contratto.
- 26.2. Ai fini di tutte le comunicazioni e notificazioni, il Comune elegge domicilio fisico presso la propria sede legale in Piazza Sen. Patrini n. 13 - Offanengo e domicilio digitale all'indirizzo PEC [comune.offanengo@cert.legalmail.it](mailto:comune.offanengo@cert.legalmail.it)

## **27. Disposizioni finali**

- 27.1. Il Concessionario conferma, all'atto della assunzione della Concessione, di essere a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità delle prestazioni richieste nonché di tutti i locali e delle attrezzature che avrà a disposizione per l'esecuzione della Concessione.
- 27.2. Il Concessionario ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni legislative e regolamenti vigenti, attinenti alla Concessione.
- 27.3. Il Concessionario si impegna a garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 679/2016 e di tutti i provvedimenti attuativi o interpretativi emanati dal Garante in materia di tutela del diritto alla riservatezza dei dati personali e/o sensibili trattati nello svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato. Il Concessionario sarà pertanto responsabile per tutti i danni derivati a terzi dalla violazione delle suddette disposizioni verificatasi in dipendenza del trattamento dei dati personali e/o sensibili connesso all'esecuzione delle prestazioni.
- 27.4. I termini relativi al presente capitolato saranno conteggiati secondo le regole previste dall'art. 155 c.p.c..
- 27.5. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso relativo ad oneri per la formulazione della propria offerta.

**PARTE II**  
**SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

**28. Caratteristica del Servizio**

- 28.1. I destinatari dei servizi sono minori frequentanti la scuola dell'Infanzia, la scuola primaria e loro insegnanti .
- 28.2. Le fasce d'età dell'utenza sono le seguenti:
- Ristorazione scolastica per la scuole dell'infanzia, fascia d'età 3-6 anni;
  - Ristorazione scolastica per la scuole primaria, fascia d'età 6-11 anni;
- 28.3. L'erogazione dei pasti con riferimento alla refezione scolastica, avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale determinato con provvedimento dalla Sovrintendenza Scolastica Regionale per la Lombardia nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.
- 28.4. La preparazione dei pasti avverrà presso la Cucina comunale - sita in Via Don Lupo Stanghellini n.1 . Tutti i cibi dovranno essere obbligatoriamente preparati nella cucina comunale, mediante il sistema della cucina convenzionale ed essere quindi immediatamente somministrati in refettorio, senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico del Concessionario) attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole ecc..) messo a disposizione del Concessionario.
- 28.5. Il Comune sta realizzando la nuova sede della Mensa scolastica, pertanto, indicativamente a far data da Novembre 2024, il Concessionario sarà tenuto ad utilizzare la nuova Cucina Comunale, presente nello stabile Mensa Scolastica - sita in Via Don Lupo Stanghellini snc.a Offanengo, vedasi allegati "*04A\_Pianta piano terra e schema accessibilità*" e "*08A\_Planimetria generale e schema fognature*". Il nuovo refettorio conta di circa 120 posti, pertanto sarà probabilmente necessario, visti gli attuali numeri degli iscritti al servizio mensa, garantire un doppio turno di pasto, il Concessionario ne dovrà tener conto nella sua organizzazione. Resta inteso che sarà il Comune a dare formale comunicazione al Concessionario dei modi e tempi per spostare il suo servizio nella nuova sede, e sarà onere del Concessionario adoperarsi affinché lo spostamento non infici e non metta in dubbio il naturale corso del servizio, garantendo collaborazione, continuità e costante qualità della proposta.
- 28.6. Attualmente per la Scuola Primaria i pasti dovranno essere veicolati presso i locali adibiti a scodellamento e refettorio, il servizio prevede la predisposizione delle aule con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, la distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure del Concessionario.
- 28.7. Mentre per la Scuola Infanzia il servizio prevede la predisposizione delle aule apparecchiate con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, nonché il lavaggio dei piatti lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure del Concessionario. Mentre la distribuzione dei pasti è a carico del personale scolastico.
- 28.8. L'erogazione del servizio per gli utenti dovrà essere effettuata con la modalità di cui al seguente schema:

SCUOLA	UBICAZIONE	GIORNI SETTIMANA	ORARIO CONSEGNA PASTI	ORARIO SOMMINISTRAZIONE	MODALITA'
Scuola Infanzia	Via don Lupo Stanghellini, 1	5	dalle ore 11:45	alle ore 11:45	Servizio al tavolo in classe <i>effettuato da personale scolastico</i>
Scuola Primaria	Via don Lupo Stanghellini, 1	5	dalle ore 12:15	12:30	Servizio al tavolo in classe
Anziani	Via don Lupo Stanghellini, 1	5	ore 12:00		Da parte di personale addetto, volontari del Comune
CRED	Via don Lupo Stanghellini, 1	5	ore 12:00		Servizio al tavolo

- 28.9. Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.
- 28.10. Al termine dei lavori di realizzazione della Nuova Mensa Scolastica il Concessionario utilizzerà i nuovi spazi messi a disposizione dal Comune.
- 28.11. Il nuovo refettorio sarà utilizzato solo dai bambini frequentanti la Scuola Primaria, attivando la doppia turnazione visto che la capienza del refettorio è di n° 120 posti. Il personale del Concessionario dovrà predisporre il refettorio con tovagliette e tutto quanto necessario, consegna, distribuzione dei pasti nonché il lavaggio dei piatti lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa.
- 28.12. Mentre per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia gli utenti continueranno a pranzare in classe e il personale di cucina partirà dalla cucina con i carrelli e attraverso un percorso coperto (tunnel di circa 10 metri) saliranno sull'ascensore dei disabili per accedere al piano della scuola dell'infanzia. Il servizio dovrà prevedere la predisposizione delle aule apparecchiate con tovagliette e tutto quanto necessario, la consegna, nonché il lavaggio dei piatti lo sbarazzo, la sanificazione dei locali della mensa e dei locali adibiti al servizio e al consumo dei pasti, nonché la dispensa. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure del Concessionario. Mentre la distribuzione dei pasti è a carico del personale scolastico
- 28.13. La Cucina è dotata di lavastoviglie e stoviglie riutilizzabili.
- 28.14. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura, stoviglie, anche nella scuola di Infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile) lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
- 28.15. Il Concessionario, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione dei punti di consegna/cucina/cucinotti, inserendo, a sua cura e spese, le

attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti o se si rovineranno entro i tempi di gestione del servizio, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.

28.16. Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

28.17. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Concessionario, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione, anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando sempre le possibili variazioni con il Concessionario.

## **29. Modalità di utilizzo e contabilizzazione dei pasti**

29.1. Il metodo di pagamento attuale è attraverso l'uso di Badge identificativo che gli utenti ricevono al momento di iscrizione al servizio mensa.

29.2. L'utente all'iscrizione riceve un badge, il genitore ricarica il badge e ad ogni pasto verrà decurtato il costo del pasto. Il genitore ha la possibilità, attraverso una password, di monitorare il credito rimasto e i pasti effettivamente consumati.

29.3. Trattandosi di Concessione, l'Aggiudicatario dovrà occuparsi di tutte le attività complementari per gestire le iscrizioni e garantire il servizio all'utente

29.4. L'Appaltatore si occuperà della gestione completa del servizio in tutte le sue fasi:

- inserimento a sistema delle prenotazioni ricevute dal personale scolastico,
- gestione degli incassi,
- gestione e sollecito per gli eventuali insoluti,
- iniziative utili ed opportune per il recupero dei crediti secondo le modalità previste nel contratto.
- rendicontazione quadrimestrale al Comune attraverso report n. iscritti, n. insoluti e metodi di recupero messi in atto;

29.5. Ogni mattina il personale dell'Appaltatore rileverà le presenze in mensa e le comunicherà alla cucine.

29.6. Nessun bambino potrà essere privato del pasto, pertanto qualora l'utente sia mancante di credito, verrà mandata adeguata segnalazione al genitore affinché proceda a ricaricare la posizione

29.7. All'inizio del rapporto contrattuale, il Comune, attraverso i suoi delegati, fornirà all'Appaltatore tutti i riferimenti degli alunni aventi diritto al pasto e dei rispettivi genitori (mail, cellulari, telefono fisso, indirizzo ecc.). Sono di competenza del Comune :

- la possibilità di verifica e controllo del corretto funzionamento dell'intero sistema.
- pagamento dei pasti degli insegnanti e degli anziani a fronte di consuntivo mensile e emissione di regolare fattura;

29.8. Sono di competenza dell'Appaltatore:

- la raccolta annuale delle iscrizioni al servizio mensa e la trasmissione dell'informazione all'Appaltatore (elenco preventivo);
- la rilevazione giornaliera delle presenze;
- la gestione degli aggiornamenti anagrafici ed integrazioni che avvengono durante l'anno scolastico;
- la dotazione del sw e dell'app per la gestione dei pasti;
- la gestione e aggiornamento banca dati;
- la reportistica delle presenze giornaliera (a richiesta anche in forma cartacea);

- lo storno delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10.00 e l'aggiornamento dei dati del sistema;
  - la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione e prenotazione pasti e la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
  - la certificazione all'utenza delle spesa buoni pasto per oneri deducibili dalla denuncia dei redditi (Mod. 730, unico o affini).
  - la gestione e controllo del saldo dei crediti e debiti degli utenti;
  - la gestione delle comunicazioni ed eventuali solleciti di pagamento agli utenti in accordo con L'Amministrazione Comunale.
  - rendicontazione quadrimestrale al Comune attraverso report che riportino n. iscritti, n. insoluti e metodi di recupero messi in atto per la gestione degli stessi.
- 29.9. Per il pagamento dei pasti degli insegnanti, mensilmente l'Appaltatore invierà alla ragioneria del Comune un consuntivo con i pasti consegnati a insegnanti e vigilanti, il Comune provvederà ad un controllo e successivamente darà mandato affinché l'Appaltatore provveda alla fatturazione.
- 29.10. I termini di pagamento saranno definiti in contratto, resta fermo il fatto che l'Appaltatore dovrà garantire la tracciabilità dei flussi e la regolarità contributiva con DURC in validità.

### **30. Caratteristiche delle Derrate Alimentari - Sicurezza Alimentare**

- 30.1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, il Concessionario, in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato.
- 30.2. L'Amministrazione non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'Esecutore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate all'Amministrazione per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico del Concessionario, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti per effetto delle violazioni di cui sopra.
- 30.3. L'Esecutore è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
  - dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
  - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
  - dal Regolamento (UE) 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
  - dagli ulteriori Regolamenti comunitari modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
- 30.4. L'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione

relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

- 30.5. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'Appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo e che potrebbero presentare un impatto sulle modalità di erogazione del servizio dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Amministrazione.
- 30.6. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

### **31. Caratteristiche delle Derrate Alimentari**

- 31.1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti minimi obbligatori contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 - Allegato sub 6), alle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica per quanto concerne i servizi per la prima infanzia, nonché alle disposizioni normative vigenti e alle condizioni migliorative proposte dall'Esecutore in sede di gara.
- 31.2. I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate nonché all'offerta tecnica se migliorativa.
- 31.3. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.
- 31.4. Le verifiche del rispetto dei requisiti minimi obbligatori contenuti nei CAM e nell'offerta tecnica dell'Esecutore, qualora migliorativa, si realizzano su base documentale ed in situ.
- 31.5. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti dell'Amministrazione o il CIG rilasciato dall'ANAC.
- 31.6. Le verifiche in situ sono eseguite da personale appositamente indicato dalla stazione appaltante quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dal regolamento Comunale, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.
- 31.7. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di elevato standard di qualità merceologica ed organolettica, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.
- 31.8. Nella Scuola Primaria e nella Scuola dell'Infanzia viene normalmente consumata l'acqua di rete microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 2/2/2001 n. 3, fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso in cui risulti impossibile utilizzare l'acqua di rete o microfiltrata (ad esempio, in caso di rottura di impianti di

distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni ai centri cottura/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti), l'impresa dovrà fornire acqua oligominerale naturale in brocche di plastica dura o in bottiglie PET, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

- 31.9. All'avvio dell'anno scolastico il Concessionario deve presentare all'Amministrazione l'elenco delle derrate alimentari comprensivo delle schede tecniche, % in peso e preventivo di spesa ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari.
- 31.10. L'Esecutore dovrà altresì comunicare all'Amministrazione ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione. Deve indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, o provenienti da fattoria sociale o da commercio equo e solidale vengono utilizzati nell'arco delle 4 / 8 settimane di menù, predisponendo un menù "parlante" ovvero che indichi le materie prime o pietanze qualificate utilizzate (es. pasta BIO o Fontina DOP), tenuta in debita considerazione l'offerta migliorativa.
- 31.11. Per garantire la verifica del rispetto della merceologia delle derrate previste dal Capitolato, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Impresa deve inoltre garantire all'Amministrazione mensilmente, o secondo la cadenza richiesta dalla singola Amministrazione, la trasmissione, a mezzo sistema informativo tramite interfaccia web offerto in sede di gara o trasmettendo il file via pec, della reportistica inerente il carico/scarico delle derrate, comprensiva di descrizione merceologica, fornitore, quantità e spesa, contenente tutte le informazioni necessarie al fine di dimostrare il rispetto di quanto offerto, ferme restando le modalità descritte di verifica documentale ed in situ dei CAM.

### **32. Caratteristiche degli Alimenti**

- 32.1. Nell'esecuzione del servizio l'esecutore deve utilizzare alimenti con le seguenti caratteristiche: prodotti a Km0 e a filiera corta .
- 32.2. Cereali: a filiera corta, biologici per almeno il 50% in peso.
- 32.3. Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. In caso di comprovata indisponibilità dei prodotti a filiera corte, comunque dovranno essere utilizzati ovoprodotti biologici. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- 32.4. Formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- 32.5. Le verifiche di conformità verranno effettuate dal RUP su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite da personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dal Regolamento Comunale, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

### **33. Menù e Tabelle Dietetiche - Informazione Agli Utenti - Diete Speciali**

- 33.1. I menù saranno variati ogni anno nel periodo primaverile e invernale secondo le indicazioni

dell'ATS Val Padana e della Commissione Mensa. In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menù.

- 33.2. L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.
- 33.3. In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati menù.
- 33.4. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:
- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
  - interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc. avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell' Appaltatore (per gli interventi di manutenzione ordinaria);
  - scioperi, con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.
- 33.5. Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione al Comune in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.
- 33.6. Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'Appaltatore al di fuori dei casi su esposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel Contratto.
- 33.7. Le grammature dei pasti per le varie fasce di età sono, altresì, desumibili dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica. Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.
- 33.8. In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, il Concessionario dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.
- 33.9. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione.
- 33.10. In occasione dell'erogazione di tali menù l'Impresa dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale un menù il più simile possibile a quello standard ma adeguato alle prescrizioni dietetiche.
- 33.11. In caso di gite o in casi particolari, dovrà essere fornito il cestino composto da:
- un panino al prosciutto cotto;
  - un panino al formaggio;
  - un succo di frutta in confezione tetrapak;
  - un frutto;
  - un pacchetto di biscotti monoporzione;
  - una confezione in pet da ½ litro di acqua minerale;
  - due tovaglioli di carta;
  - un bicchiere a perdere.
- 33.12. Per gli adulti sono previsti 3 panini.
- 33.13. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.
- 33.14. In caso di gite, il numero di bambini partecipanti verrà comunicato al momento della richiesta (almeno 3 giorni prima dell'uscita). Qualora la gita venisse disdetta con comunicazione



all'Esecutrice con un preavviso di un giorno, il pranzo previsto dal menù giornaliero potrà essere sostituito con un menù semplificato, che dovrà rispettare in ogni caso le grammature e l'apporto nutrizionale previsti nelle "Linee guida della Lombardia per la ristorazione scolastica", e consumato nella sede scolastica. L'eventuale disdetta della gita potrà avvenire anche al mattino stesso (entro le ore 9.30). In tal caso i bambini consumeranno il pranzo al sacco nel refettorio.

33.15. I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

33.16. Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali;
- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- differenziazione per classi di età: 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9-11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo);
- menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno - inverno, primavera - estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- acqua: sia agli alunni sia agli adulti sarà somministrata acqua di rete microfiltrata (se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31) servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio;
- possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
- capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
- predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro sempre negli stessi giorni.

33.17. I pasti dovranno essere completi di:

- primo caldo
- secondo caldo o piatto unico
- contorno di stagione
- pane
- frutta di stagione o yogurt o dolce
- acqua naturale - fornita in brocche.

33.18. Il Concessionario dovrà assicurare "**diete speciali**", cioè, diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

33.19. Il Concessionario si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati all'Appaltatore con congruo anticipo dal servizio comunale competente.

- 33.20. L'Appaltatore si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ATS) renderanno noti al responsabile del servizio mensa —all'inizio dell'anno scolastico- gli alimenti da escludere dalla dieta. Nel secondo caso l'ATS Val Padana competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico di ogni pasto mediante un aumento del 20% delle grammature indicate in tabella per il primo piatto, per la verdura, per la frutta e per il pane.
- 33.21. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente o presentazione del certificato del pediatra o medico di base.
- 33.22. Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.
- 33.23. Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità.
- 33.24. In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) l'Appaltatore dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "pranzi al sacco" per gli utenti.
- 33.25. In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati, avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

#### **34. Trasporto e Automezzi**

- 34.1. Per il trasportato, il Concessionario, con suoi dipendenti, dovrà garantire la corretta gestione del servizio, in relazione anche a quanto riportato di seguito.
- 34.2. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 26.03.1980, n° 327 e s.m.i.. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
- 34.3. Il parmigiano o grana grattugiato deve essere trasportato in contenitore graduato per alimenti, munito di coperchio, posti all'interno di contenitori termici.
- 34.4. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.
- 34.5. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per il sugo, per le pietanze, per i contorni).
- 34.6. I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del sopracitato D.P.R. n° 327/80 e s.m.i.. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dall'Appaltatore.

#### **35. Contenitori per il Trasporto dei Pasti**

- 35.1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi

alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

- 35.2. I contenitori devono essere in polipropilene o similare (non espanso) lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox.
- 35.3. Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e versamento dei liquidi.
- 35.4. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.
- 35.5. Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.
- 35.6. In caso di pasti consegnati in contenitori monouso, gli stessi dovranno essere chiusi con termoplastificatrice, così da assicurare la buona conservazione del pasto e la facile gestione da parte dell'utente finale, il pasto in sé dovrà essere precedentemente abbattuto termicamente.

### **36. Rintracciabilità di Filiera.**

- 36.1. L'approvvigionamento delle derrate dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo – qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.
- 36.2. Il Concessionario deve attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme ISO in materia.
- 36.3. Le derrate alimentari utilizzate devono essere prodotte, confezionate ed etichettate secondo le vigenti normative sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.
- 36.4. A tal fine l'Impresa deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
- 36.5. Deve essere, altresì, individuato un Responsabile del sistema di qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo.
- 36.6. L'Esecutore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore del Concessionario o del Concessionario stesso e a quella prevista dal presente Capitolato o dai suoi allegati o offerta in sede di gara. Il Concessionario nell'espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati le informazioni relative alla somministrazione delle referenze della provenienza a Km0 dei prodotti, biologiche o altrimenti qualificate e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.
- 36.7. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

### **37. Ricevimento e Conservazione delle Derrate Alimentari.**

- 37.1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
- 37.2. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.
- 37.3. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.
- 37.4. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- 37.5. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- 37.6. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.
- 37.7. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).
- 37.8. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.
- 37.9. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
- 37.10. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale (pellicola, alluminio ecc) idoneo al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.
- 37.11. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità muniti di coperchio e riposti separatamente.
- 37.12. Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la curabilità valicata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.
- 37.13. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
- 37.14. I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.
- 37.15. I prodotti non conformi compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.
- 37.16. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.
- 37.17. Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare,

a giudizio del Comune di Marcignago, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

- 37.18. Nel prezzo di appalto sono compresi tutti gli oneri derivanti dal Concessionario dalla fornitura del servizio, delle derrate e di ogni altro prodotto necessario per l'esecuzione del servizio di ristorazione in conformità alle regole dell'arte, nel rispetto delle disposizioni, anche sanitarie, in vigore.
- 37.19. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

### **38. Visite e Verifiche Del Servizio**

- 38.1. Il Comune si riserva di effettuare, con propri incaricati o con personale del competente servizio dell'Azienda USL, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare la corrispondenza delle norme stabilite dal contratto prelevando campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti, anche di generi non alimentari compresi i prodotti detergenti e sanificanti, nonché verifiche sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento.
- 38.2. In particolare, il Comune si riserva il diritto di procedere ad effettuare controlli dei servizi oggetto di contratto, in particolare:
- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
  - sul rispetto delle grammature;
  - sul gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
  - sulla modalità di conservazione degli alimenti;
  - sulle modalità operative in fase di produzione;
  - sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
  - sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale e, in particolare, sulla provenienza e la natura dei prodotti, sull'effettivo utilizzo dei prodotti a KMO e a filiera corta e, in ogni caso sulla filiera produttiva;
  - sul rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione del servizio;
  - sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.
- 38.3. I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza dell'AUSL e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.
- 38.4. Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti.
- 38.5. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.
- 38.6. Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.
- 38.7. Il Concessionario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

- 38.8. Il Concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
- 38.9. Inoltre, il Concessionario dovrà provvedere a fornire all'Amministrazione opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.
- 38.10. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero da laboratori di analisi scelti allo scopo.
- 38.11. E' piena facoltà del Comune effettuare, attraverso propri dipendenti o delegati, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.
- 38.12. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.
- 38.13. Nello specifico caso del cibo Biologico, il Comune, nella gestione del contratto, avrà diritto di verificare, oltre i certificati attestanti l'origine del prodotto, anche gli imballaggi delle derrate così da identificarne la corretta provenienza e la destinazione alla propria Mensa.
- 38.14. I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.
- 38.15. Le spese delle analisi sono a carico del Concessionario nel numero massimo di 1 (uno) per anno, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dall'Amministrazione. L'Amministrazione si riserva di effettuare ulteriori analisi nel corso di ciascun anno contrattuale. In caso di esito positivo saranno sempre poste a carico dell'Esecutrice.
- 38.16. Il Concessionario deve, ovviamente, implementare il piano di autocontrollo HACCP e rispettare ogni altra normativa di settore. L'Esecutrice, infine, si impegna a collaborare e a fornire, su semplice richiesta dell'Amministrazione, tutti i dati relativi al personale impiegato (ccnl, inquadramento, livello, ore, scatti di anzianità, nonché costo della manodopera) per l'esecuzione del contratto.

### **39. Manuale di Autocontrollo – Controllo di Igiene.**

- 39.1. L'Impresa deve mantenere a disposizione dell'Amministrazione copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.
- 39.2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
- 39.3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che il Concessionario si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.
- 39.4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Esecutore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

### **40. Controlli e Responsabilità dell'Impresa.**

- 40.1. Il Concessionario deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP) previsto dal D.Lgs. N. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.
- 40.2. L'Esecutore dovrà produrre, a richiesta, all'Amministrazione copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.
- 40.3. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema HACCP, l'Impresa dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre operativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.
- 40.4. L'Esecutore si impegna a fornire, su eventuale richiesta dell'Amministrazione, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.
- 40.5. L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di richiedere al Concessionario, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle previste dall'Esecutrice.
- 40.6. L'Impresa, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa. L'Esecutore è tenuto a informare con immediatezza l'Amministrazione di eventuali visite ispettive della competente Azienda sanitaria e/o NAS e a trasmettere copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

#### **41. Blocco delle Derrate.**

- 41.1. Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'Impresa è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico-sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune di Marcignago dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'Azienda USL.
- 41.2. Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, l'Impresa è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo, nonché porzioni di prodotto di analoga matrice, quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucina, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto al centro cottura e riposto nel frigorifero.
- 41.3. Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati alla stazione appaltante.
- 41.4. Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'Impresa è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti alla stazione appaltante. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'Impresa, potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

#### **42. Consegne Inaccettabili.**

- 42.1. Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto:
- i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
  - non sono rispettate le temperature di sicurezza;
  - le pietanze presentano problemi di mancato rispetto del menù;
  - il Concessionario dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.
- 42.2. In caso di mancata consegna, ritardo, mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, ovvero difformità di temperatura o tipologia, l'Amministrazione provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 55.

#### **43. Continuità del Servizio.**

- 43.1. Il servizio oggetto del presente Contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, il Concessionario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).
- 43.2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.
- 43.3. Per scioperi del personale dipendente del Concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione e con il S.I.A.N. dell'AUSL competente.
- 43.4. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
- 43.5. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, il Concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

#### **44. Esecuzione in Danno.**

- 44.1. Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra impresa - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione.
- 44.2. Per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

#### **45. Manipolazione e Cottura. Modalità di Preparazione e Cottura dei Pasti.**

- 45.1. L'Impresa dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo, da distribuire e somministrare in multiporzione.
- 45.2. Per la preparazione e cottura dei pasti, il Concessionario dovrà osservare le seguenti



indicazioni:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
  - Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
  - Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
  - Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
  - Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
  - Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
  - Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
  - Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
  - Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
  - Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
  - I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
  - Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità;
- 45.3.** Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono: cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore); cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra); cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).
- 45.4.** Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa appaltatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
- 45.5.** Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.
- 45.6.** La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'Esecutrice in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.
- 45.7.** Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni dell'Amministrazione e le disposizioni dell'AUSL competente.
- 45.8.** Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
- 45.9.** Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o

quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

- 45.10. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.
- 45.11. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.
- 45.12. L'Appaltatrice dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.
- 45.13. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura del Concessionario.

#### **46. Operazioni da Effettuare Prima, Durante e Dopo la Distribuzione.**

- 46.1. I pasti devono essere distribuiti con il personale alle dipendenze del Concessionario secondo i menù e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, deve rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti.
- 46.2. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
- 46.3. Nella distribuzione il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:
  - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
  - lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
  - eseguire la pulizia dei refettori e locali accessori nei plessi ove essi siano utilizzati per il servizio post-scuola;
  - aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
  - riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
  - igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
  - apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti (per servizio al tavolo);
  - riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
  - in caso di veicolazione dal centro cottura controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali; in seguito aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
  - eseguire la distribuzione dei pasti ai tavoli con scodellamento da pluriporzione mediante i carrelli termici in dotazione (o attrezzature analoghe) o a selfservice dove previsto;
  - distribuire i pasti solamente qualora gli alunni siano seduti a tavola ad eccezione della minestra, che dovrà essere posta nei piatti prima dell'arrivo degli alunni, calcolando i tempi in modo che la stessa non risulti fredda, ma ad una temperatura adeguata al momento del consumo;
  - utilizzare solo utensili adeguati;
  - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
  - garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento;
  - procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;

- condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo;
  - collocare la frutta e/o il pane, non utilizzati durante il pranzo, in sacchetti idonei per alimenti per singola classe, e consegnarli agli insegnanti per favorirne il consumo, in momento successivo, da parte dei bambini/ragazzi;
  - provvedere, al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti da parte degli utenti, allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione del refettorio, cucine e locali accessori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale, incluso il lavaggio delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe (...).
- 46.4. L'Impresa dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali e quantitativamente in grado di garantire il rapporto 1/50 alunni iscritti al servizio mensa, per ciascun punto di distribuzione all'interno del plesso.
- 46.5. La predisposizione delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti (che avverrà solo per la Scuola Primaria mentre per la Scuola Infanzia è addetto il personale scolastico salvo la richiesta da parte del Comune/personale scolastico di utilizzare personale del Concessionario per la somministrazione dei pasti) e le successive attività di sparcchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale del Concessionario.

#### 47. **Locali ed Attrezzature**

- 47.1. La sede di esecuzione dei servizi coincide con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente:
- Plesso Scuola Infanzia e Scuola Primaria - Mensa con Cucina per la predisposizione di tutti i pasti del presente appalto - Via Don Lupo Stanghellini, 26010 Offanengo (CR)
- 47.2. In caso di impossibilità all'uso della cucina di Offanengo i pasti dovranno essere predisposti a cura dell'Appaltatore in Centro Cottura di sua proprietà od uso, in fase di offerta l'Appaltatore dovrà indicare la distanza del suo Centro Cottura alternativo, che per garantire la consegna dei pasti in tempi e modi adeguati, non potrà essere ubicato oltre all'incirca a **30 km dal Comune di Offanengo** tale previsione dovrà essere mantenuta per i primi tre anni del contratto e non per i tre dell'eventuale proroga.
- 47.3. Il Concessionario avrà a disposizione, in comodato gratuito, i locali adibiti a refettorio, con annessi servizi, le attrezzature gli arredi di proprietà dell'Amministrazione; si stabilisce fin da ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna.
- 47.4. A tal fine le parti provvederanno congiuntamente alla rilevazione della reale consistenza dei locali e degli impianti da consegnare al Concessionario. La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature (se presenti) verrà effettuata a mezzo di verbali di consegna redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.
- 47.5. L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.
- 47.6. Il verbale con allegato l'inventario dei beni (impianti, attrezzature, macchinari e arredi - ove presenti) in dotazione, all'atto della consegna, ad ogni singola struttura, farà parte integrante dei documenti contrattuali.
- 47.7. Tutte le pentole, gli utensili da cucina, i contenitori per la conservazione degli alimenti, nonché gli elettrodomestici che si rendessero necessari per la perdita, rottura o insufficienza di quelli

attualmente in dotazione dovranno essere forniti dall'Impresa appaltatrice; tali attrezzature al termine del contratto di servizio, resterà in capo al Comune.

- 47.8. L'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi spesa inerente la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature, elettrodomestici, arredi di cucina o componenti degli stessi e le sostituzioni di elettrodomestici, arredi ed attrezzature che si dovessero rendere necessarie a causa di incuria.
- 47.9. Nell'ipotesi dell'utilizzo da parte dell'Impresa di proprie apparecchiature, queste, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, debbono appartenere:
- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
  - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.
- 47.10. Sono a completo carico dell'Impresa l'acquisto di tutti i materiali e le attrezzature indispensabili alla gestione del servizio.
- 47.11. L'Esecutrice si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Inoltre dovrà consegnare alla scadenza del contratto:
- dotazioni messe a disposizione, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, che devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale;
  - dotazioni fornite, in seguito a offerta in fase di gara o durante il periodo contrattuale, dal Concessionario all'inizio e durante l'appalto.
- 47.12. Si provvederà alla stesura in contraddittorio di un apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti nella struttura all'atto della riconsegna. Le strumentazioni e le attrezzature (ove presenti) dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
- 47.13. Saranno addebitati al Concessionario eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.
- 47.14. Spetta all'Esecutore la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso, mentre rimarrà a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali adibiti a mensa.
- 47.15. Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione della penalità.
- 47.16. L'Impresa non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.
- 47.17. La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature in utilizzo, anche se di proprietà comunale, sarà in carico all'appaltatore, mentre rimarrà a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali adibiti a mensa.
- 47.18. L'uso di quanto messo a disposizione dal Comune è quindi regolato come segue:
- Gli immobili avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo cui sono stati designati.
  - L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi verrà regolato a parte fra Comune e il Concessionario.
  - Gli impianti avuti in consegna vanno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia, conformi alle norme

di legge antinfortunistiche.

- Ogni responsabilità per l'uso non corretto degli impianti è a carico del Concessionario.

- 47.19. Si intendono concessi in uso al Concessionario anche i luoghi dedicati al consumo dei pasti, quali i refettori, nonché ogni altro locale adibito e necessario al servizio in oggetto (es. dispense, WC del personale addetto, spogliatoi, corridoi di collegamento e tutti quegli ambienti che risultano legati al servizio).
- 47.20. Il Concessionario dovrà occuparsi della corretta gestione, nonché pulizia e sanificazione, di ogni ambiente sopra richiamato.

#### **48. Stoviglie, Tovaglie, Tovaglioli e Attrezzatura.**

- 48.1. Sono a carico dell'Impresa le stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti.
- 48.2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile), lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
- 48.3. Il Concessionario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
- 48.4. Solo in caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si potranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432, come indicato dal D.M. 10 marzo 2020.
- 48.5. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.
- 48.6. Nel caso di utilizzo di tessili deve essere garantito il lavaggio frequente ad idonee temperature non inferiori a 60°.
- 48.7. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.
- 48.8. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- 48.9. L'Amministrazione attua le verifiche sui requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti, nonché sulle tovaglie e tovagliette secondo quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2010.
- 48.10. Il Concessionario, al fine di garantire il buon funzionamento del servizio, si obbliga a completare la dotazione di cucina inserendo, a sua cura e spese, le attrezzature che si riveleranno necessarie al fine di garantire un buon servizio (ivi comprese le stoviglie e gli utensili necessari alla consumazione del pasto se mancanti al momento dell'inventario redatto tra le parti, ed i contenitori per il trasporto dei pasti). Annualmente verrà redatto in contraddittorio tra le parti apposito verbale di consistenza ed efficienza delle attrezzature.
- 48.11. Il Concessionario dovrà provvedere entro il termine prefissato dal Comune all'inserimento delle attrezzature necessarie. Le attrezzature fornite dal Concessionario si intendono di qualità professionale.
- 48.12. Le attrezzature necessarie alla gestione del servizio, dovranno essere reintegrate in tempi ragionevoli dal Concessionario, entro una data che verrà successivamente stabilita e

comunicata e comunque prima dell'inizio delle attività scolastiche.

48.13. Al termine dell'appalto le eventuali attrezzature fornite resteranno di proprietà del Comune.

#### **49. Servizio di Ristorazione in Situazione di Emergenza Sanitaria.**

49.1. Nel caso in cui lo stato di emergenza sanitaria dovuta a "Covid-19" si ripresenti o intervengano altre ipotesi di emergenza sanitaria, l'Esecutore deve essere in grado di adottare le iniziative previste dagli attuali od emanandi protocolli per fronteggiare tale stato di emergenza sanitaria.

49.2. Il Concessionario dovrà garantire l'esecuzione delle stesse attività essenziali e attività connesse in conformità alle norme di riferimento descritte per il servizio ordinario, integrate sulla base delle richieste e delle previsioni normative aggiuntive stabilite in caso di emergenza.

#### **50. Operazioni di Pulizia dei Locali e Sanificazione di Locali ed Attrezzature.**

50.1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura e i refettori, al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'Esecutore e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.

50.2. Il Concessionario è tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dall'Amministrazione, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

50.3. I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, custoditi sia presso le cucine che presso i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

50.4. Le operazioni di pulizia devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

50.5. Il Concessionario è tenuto a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino dei seguenti luoghi, che in via esplicativa ma non esaustiva sono:

- locali cucina se presente (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria;
- locali refettorio e cucinotto (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria;
- locale dispensa/magazzino ricezione pasti (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e tutto quanto compreso;
- locali di servizio quali w.c., spogliatoi (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) sia per dipendenti che per utenti.

50.6. Sono altresì in capo al Concessionario la pulizia e sanificazione dei servizi igienici/ spogliatoi annessi alle cucine che devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

50.7. L'Esecutore deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti i locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.

50.8. Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

50.9. Il Concessionario, giornalmente, una volta concluse le operazioni di preparazione e confezionamento pasti nei centri cottura e quelle di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia:

- lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie (a solo titolo esemplificativo:

- tegameria, utensileria, attrezzature varie, posate, bicchieri, caraffe, piatti ecc.);
- riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la preparazione e la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
  - pulizia e sanificazione dei locali cucina e dei refettori, compresi i pavimenti;
  - pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori.
- 50.10. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020.
- 50.11. L'Impresa deve produrre all'Amministrazione le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
- 50.12. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.
- 50.13. I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'Esecutore, devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.
- 50.14. Il Concessionario dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
- 50.15. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
- 50.16. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.
- 50.17. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'Impresa si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.
- 50.18. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
- 50.19. Su richiesta dell'Amministrazione, l'impresa è tenuta ad indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti impiegati: si presumono conformi al requisito di cui al comma 1 i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel; per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
- 50.20. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
- 50.21. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi

igienici ad uso del personale dell'I.A. e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, per il servizio dei refezioni della Scuola Primaria, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura:

- del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

50.22. Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi igienici ad uso del personale della I.A. e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola d'infanzia, dovranno avvenire almeno in occasione della riapertura::

- del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

50.23. Il personale indicato dalla Stazione Appaltante attuano la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. Relativamente ai detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 e degli attestati di certificazione relativi all'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

50.24. Inoltre i trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature sono a totale carico dell'Impresa Concessionaria.

50.25. L'Impresa Concessionaria deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti, presso il centro di cottura, secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite e, nel refettorio, ogni qualvolta se ne manifesti la necessità.

50.26. Gli interventi devono essere effettuati da un'Impresa specializzata lontano dagli orari di produzione e distribuzione dei pasti, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".

50.27. Il Concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune dimostrare di aver provveduto a quanto sopra

## **51. Smaltimento dei Rifiuti.**

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

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



- 51.3. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Esecutore.
- 51.4. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati ogni giorno dopo l'utilizzo.
- 51.5. Durante le operazioni di preparazione del pasto i contenitori vanno mantenuti chiusi

## **52. Misure Volte ad Evitare Eccedenze Alimentari.**

- 52.1. Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).
- 52.2. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
- 52.3. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.
- 52.4. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:
- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
  - collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.
- 52.5. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il Concessionario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:
- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
  - le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure

destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

- 52.6. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
- 52.7. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al RUP, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.
- 52.8. Il RUP attua la verifica tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

### **53. Manutenzione Ordinaria e Straordinaria**

- 53.1. Fermo restando che il servizio richiesto nel presente appalto, riguarda la consegna di pasti, cucinati presso il Centro di Cottura del Comune; qualora il Comune disponesse di attrezzature, arredi, materiali o impianti necessari per il servizio in oggetto e nel caso utilizzati per gestire e garantire al meglio il medesimo servizio dato in concessione, sarà cura del Concessionario la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, oltre che il loro reintegro in caso di guasto o rottura, la medesima regola vale anche per quegli arredi, attrezzatura, impianti e macchinari offerti dal Concessionario in fase di gara.
- 53.2. La manutenzione ordinaria delle attrezzature e macchinari è a carico del Concessionario.
- 53.3. Per manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni attuate in loco, consistenti in riparazioni di lieve entità che richiedano l'impiego di minuteria e di materiali di uso corrente. La finalità della manutenzione ordinaria è di mantenere in buono stato di conservazione e di funzionamento le attrezzature e i macchinari.
- 53.4. La manutenzione straordinaria delle attrezzature e macchinari è a carico del Concessionario.
- 53.5. Per manutenzione straordinaria si intende l'insieme delle operazioni da effettuare per ripristinare il funzionamento delle attrezzature e macchinari in caso di una imprevista fermata dovuta a guasto, rottura, usura ed eventi esterni. Sono, pertanto, considerati interventi straordinari le riparazioni e/o le sostituzioni di parti e componenti di attrezzature e interventi per il rinnovo delle attrezzature obsolete o finalizzati all'ammodernamento e miglioramento del servizio stesso.
- 53.6. Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche 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.
- 53.7. Tutti gli interventi effettuati per garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere condotti prendendo le precauzioni necessarie atte ad evitare la contaminazione delle attrezzature e dei macchinari nel rispetto delle norme igieniche.
- 53.8. Il Concessionario, al fine di garantire il corretto esercizio delle attrezzature e dei macchinari (ove presenti), deve far eseguire da ditte specializzate, ogni volta che si renda necessario, gli interventi di controllo sulle attrezzature, nel rispetto delle normative vigenti e di quanto riportato nei libretti d'uso e manutenzione delle varie attrezzature e secondo un "Piano di manutenzione programmata".
- 53.9. 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.
- 53.10. 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.

- 53.11. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.
- 53.12. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine, il Concessionario è obbligato ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.
- 53.13. In caso di guasto il Concessionario deve provvedere entro il più breve tempo possibile al ripristino del funzionamento del macchinario guasto o ad adottare metodologie di lavorazione atte ad evitare interruzioni del servizio, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza.
- 53.14. Il Concessionario dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ATS Valpadana durante i suoi sopralluoghi.
- 53.15. L'Amministrazione Comunale resta sollevata da qualsiasi spesa inerente la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature, elettrodomestici, arredi di cucina o componenti degli stessi e le sostituzioni di elettrodomestici, arredi ed attrezzature che si dovessero rendere necessarie a causa di incuria.