



Comune di Torrazza Coste

PROVINCIA DI PAVIA

CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL Capitolato speciale

ARTICOLO 2 – SERVIZI OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

ARTICOLO 3 – CARATTERE DEI SERVIZI

ARTICOLO 4 – MODIFICA DEI SERVIZI E SERVIZI AGGIUNTIVI

ARTICOLO 5 – DURATA

ARTICOLO 6 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

ARTICOLO 7 - CORRISPETTIVI

ARTICOLO 8 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA E PUNTI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

ARTICOLO 9 – CALENDARIO DEL SERVIZIO

ARTICOLO 10 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI

ARTICOLO 11 - PRENOTAZIONE PASTI

ARTICOLO 12 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA

ARTICOLO 13 – ONERI DELLA CONCESSIONARIA

ARTICOLO 14 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

ARTICOLO 15 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE

ARTICOLO 16 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

ARTICOLO 17 - RESPONSABILITÀ

ARTICOLO 18 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

ARTICOLO 19 – SICUREZZA SUL LAVORO.

ARTICOLO 20 – GESTIONE E SEPARAZIONE DEI RIFIUTI

ARTICOLO 21 – ALIMENTI

ARTICOLO 22 – MENU

ARTICOLO 23 – DIETE SPECIALI

ARTICOLO 24 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P., DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E A CHILOMETRI ZERO

ARTICOLO 25 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE

ARTICOLO 26 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI

ARTICOLO 27 – PIANO DI SANIFICAZIONE

ARTICOLO 28 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ARTICOLO 29 – ATTIVITÀ DI CONTROLLO DA PARTE DEGLI ENTE CONCEDENTE

ARTICOLO 30 – RILIEVI DELL'ENTE CONCEDENTE

ARTICOLO 31-AUTOCONTROLLO

ARTICOLO 32 – COMMISSIONE MENSA

ARTICOLO 33 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

ARTICOLO 34 – ESECUZIONE DI UFFICIO

ARTICOLO 35 - INFORMATIZZAZIONE DEL SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E DELLE RETTE RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ARTICOLO 36 - RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

ARTICOLO 37 – FORNITURA DI ARREDI, STOVIGLIERIA, POSATERIA E MATERIALE VARIO CONNESSO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

ARTICOLO 38 – CESSIONE E SUBAPPALTO

ARTICOLO 39 – DEPOSITO CAUZIONALE

ARTICOLO 40 – RESPONSABILITÀ DELLA CONCESSIONARIA - ASSICURAZIONI

ARTICOLO 41 – PENALITÀ

ARTICOLO 42 – RECESSO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ARTICOLO 43 – CONTROVERSIE

ARTICOLO 44 - RINVIO DINAMICO E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

ARTICOLO 45 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO - VALUTAZIONE DEI RISCHI – DUVRI

ARTICOLO 46– DOMICILIO E TRATTAMENTO DATI

ARTICOLO 47 – SPESE

ARTICOLO 48 – STIPULA DEL CONTRATTO

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO SPECIALE

1. Il presente capitolato speciale ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Torrazza Coste (PV) (di seguito Ente Concedente), da effettuarsi agli istituti scolastici esistenti entro il territorio Comunale e di altre utenze più avanti dettagliate.

ARTICOLO 2 - SERVIZI OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Il servizio di ristorazione scolastica intende rispondere alle esigenze dell'ente concedente e dell'utenza, raggiungendo il massimo beneficio per utenti e personale operante, garantendo allo stesso tempo la tutela della salute e dell'ambiente e la promozione di uno sviluppo sostenibile.

Tale servizio consiste:

1. nella fornitura e stoccaggio derrate alimentari, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali a carattere sanitario;
2. nella rilevazione, registrazione e prenotazione giornaliera dei pasti e delle diete speciali;
3. nella preparazione dei pasti, comprese le diete speciali personalizzate, con il sistema del legume fresco-caldo;
4. nell'allestimento dei tavoli dei refettori;
5. nel confezionamento e trasporto dei pasti presso i refettori e presso il domicilio degli utenti segnalati dai Servizi Sociali. Il confezionamento dovrà essere eseguito in contenitori biodegradabili, rispondenti alle caratteristiche approvate dall'ATS;
6. nella somministrazione dei pasti agli utenti della Scuola Infanzia e Primaria, al personale docente avente diritto a tutti gli utenti ammessi al servizio, verificando che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, nonché segnalando tempestiva al centro cottura eventuali discordanze con i pasti rilevati;
7. nel confezionamento e trasporto dei pasti destinati a ogni altro utente ammesso alla consumazione
8. nello sbarazzo, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie dei refettori e di tutte le aule in cui vengono consumati i pasti e di tutti gli arredi in essi contenuti;
9. nel lavaggio delle eventuali stoviglie e degli attrezzi utilizzati per la preparazione e la distribuzione del pasto;
10. nella pulizia e sanificazione del centro cottura, degli elettrodomestici, dei carrelli, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la preparazione e la distribuzione del pasto;
11. nella pulizia e sanificazione dei locali di esclusivo utilizzo da parte del personale del gestore (dispensa, magazzino, ecc.), compresi i servizi igienici assegnati;
12. nella fornitura/reintegro dei contenitori isotermitici per il

trasporto dei pasti da veicolare nonché nella sanificazione dei suddetti contenitori;

13. nella fornitura dei detersivi/disincrostanti (detergenti, sanificanti, disinfettanti) e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato ai precedenti punti, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
14. nella raccolta giornaliera differenziata dei rifiuti;
15. nello studio e preparazione di menu personalizzati alternativi per diete speciali a carattere sanitario ed etico religioso nonché nell'inoltro all'ATS competente delle diete speciali a carattere sanitario per il prescritto parere;
16. nella riscossione delle tariffe mediante sistema di prepagato, nonché gestione solleciti e recupero di eventuali crediti di utenti non riconosciuti dall'Amministrazione come casi sociali;
17. in ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque non espressamente citate

ARTICOLO 3 - CARATTERE DEI SERVIZI

I servizi oggetto dell'affidamento contemplati nel presente capitolato speciale di servizio sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse, e quindi sottoposta alla normativa dettata in materia.

I servizi affidati non potranno essere sospesi o abbandonati, salvo comprovati casi di forza maggiore, contemplati dalla normativa vigente in materia ed immediatamente segnalati all'Amministrazione Comunale.

In caso di astensione dal lavoro del personale per sciopero o per riunioni sindacali, la Concessionaria dovrà impegnarsi al rispetto delle norme contenute nella Legge 12.06.90 n. 146 e successive modificazioni ed integrazioni, per l'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In particolare, la Concessionaria si farà carico della dovuta informazione all'ufficio comunale competente e agli utenti nei modi adeguati, almeno cinque giorni lavorativi prima dell'inizio della sospensione o ritardo del servizio. Dovranno essere altresì comunicati i modi, i tempi e l'entità di erogazione dei servizi nel corso dello sciopero, nonché le misure per la loro riattivazione.

Non saranno considerati causa di forza maggiore, e quindi saranno sanzionabili ai sensi del presente capitolato speciale, i disservizi derivanti da scioperi del personale che dipendessero da cause direttamente imputabili alla Concessionaria.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio, il Comune, si avvarrà delle condizioni di cui al successivo articolo relativo all'esecuzione d'ufficio. L'esecuzione d'ufficio potrà avvenire anche per singoli servizi o per parte di essi, non eseguiti dalla Concessionaria.

ARTICOLO 4 - MODIFICA DEI SERVIZI E SERVIZI AGGIUNTIVI

Qualora nel corso dell'affidamento si rendesse necessario procedere a modifiche dei servizi, per l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative o per ragioni di pubblico interesse è facoltà dell'Ente apportare modifiche e variazioni alle modalità di esecuzione, previa opportuna valutazione economica delle stesse, espletata congiuntamente alla Concessionari, finalizzata a garantire il mantenimento dell'equilibrio economico dell'affidamento.

L'Ente inoltre ha la facoltà di affidare ulteriori servizi complementari a quelli oggetto dell'affidamento di cui al presente capitolato speciale, previa opportuna valutazione economica espletata congiuntamente alla Concessionaria e conseguente adeguamento dei corrispettivi.

L'Ente potrà richiedere alla Concessionaria l'espletamento di altri servizi aventi affinità ed attinenza con quelli oggetto del presente capitolato speciale. Tali servizi saranno valutati mediante costruzione dei nuovi prezzi previa analisi congiunta da parte dell'Ente e della Concessionaria, con stesura di apposito verbale di concordamento nuovi prezzi unitari. Essendo tali servizi a richiesta e pertanto eventuali, qualora l'Ente ritenga di avvalersene, si

procederà separatamente alla stipula di apposito contratto.
L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere alla Concessionaria l'espletamento di servizi speciali con carattere episodico o occasionati da circostanze eccezionali, il cui corrispettivo verrà concordato dalle parti.

ARTICOLO 5 - DURATA

L'affidamento avrà durata dall'1.9.2024 sino al 31/08/2029 con possibilità, da parte del Comune e/o della Concessionaria, di risolvere tale rapporto contrattuale previa disdetta motivata da inviarsi mediante PEC entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno con validità dal 1° settembre dello stesso anno. Alla scadenza il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta.

L'Ente concedente si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art.17 comma 8 del d.lgs. 32/2023.

Il contratto è comunque risolto di diritto prima della scadenza contrattuale in caso di modifiche normative intervenute che non consentano la prosecuzione del servizio secondo le modalità previste nel contratto stesso.

Laddove fosse necessario disporre una proroga della validità del contratto oltre la data di scadenza, per il tempo strettamente necessario per l'espletamento di una nuova procedura di affidamento, i servizi saranno prestati, per i primi 12 mesi di proroga, alle medesime condizioni normative ed economiche previste dal presente contratto. Qualora la proroga dovesse eccedere il periodo di 12 mesi, l'ulteriore prestazione sarà subordinata al raggiungimento dei necessari accordi in ordine alle condizioni, anche economiche, di prestazione dei servizi.

ARTICOLO 6 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente capitolato speciale, la Concessionaria avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare dai propri dipendenti tutte le disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti in vigore e in quelli che dovessero essere emanati durante il periodo di validità dell'affidamento.

ARTICOLO 7 - CORRISPETTIVI

Per le obbligazioni di cui al presente capitolato speciale spettano alla Concessionaria i seguenti canoni e corrispettivi (IVA esclusa):

Euro 5 , 4 5 (iva esclusa) a pasto

Indicativamente senza che questo costituisca in alcun modo un'obbligazione per l'ente concedente si evidenzia che l'utenza presunta è distribuita come indicato:

DESCRIZIONE	N. PASTI/ANNO	
Refezione Scuola Infanzia	3300	
Refezione Scuola Primaria	5.100	
Utenti Pasti a domicilio	10	
TOTALE	8410	
VALORE DELL'APPALTO		
Totale valore appalto	229.172 €	
(quinquennale)	(oltre ad I.V.A.)	

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Concessionaria tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere,

espresso e non nel Capitolato d'Appalto.

La Concessionaria avrà titolo alla rinegoziazione dei compensi e dei corrispettivi sopra elencati, qualora nel corso dell'affidamento venissero emanate leggi, regolamenti o comunque disposizioni aventi riflessi sul regime fiscale del capitolato speciale e/o riflessi diretti o indiretti sull'entità economica del costo dei servizi svolti ed in relazione alla variazione annuale dell'indice ISTAT - prezzi all'ingrosso delle materie prime.

In tal caso le parti stabiliranno di comune accordo le conseguenti variazioni, da definire in specifica nota contrattuale successiva, al fine di garantire l'equilibrio economico dei servizi svolti dalla Concessionaria

Tutti gli importi sopra indicati si intendono al netto di IVA e di qualsiasi altro tributo gravante sullo svolgimento dei servizi, anche a titolo di imposizione indiretta.

La Concessionaria dichiara di avere eseguito gli opportuni calcoli estimativi e di ritenere pertanto i corrispettivi, come sopra determinati, remunerativi di tutte le spese, oneri ed obblighi contrattuali previsti alla data di inizio del servizio.

Il prezzo di aggiudicazione per ciascun pasto preparato e somministrato, così come previsto precedentemente, copre tutti i costi del servizio richiesto nel presente capitolato e delle attività collegate direttamente o indirettamente alla gestione del servizio. La revisione dei prezzi è effettuata dal Committente con specifica istruttoria, condotta dal Responsabile del procedimento, assumendo a riferimento i costi standard, ove determinati, e, nelle more della loro determinazione, ai sensi dell'art.9, comma 7, del D.L.66/2014, i prezzi presenti nella Banca Dati Anac o, se non presenti, gli indici dei prezzi al consumo F.O.I. del comparto ristorazione. La richiesta di revisione della Concessionaria non potrà essere in alcun caso retroattiva e dovrà essere approvata con determinazione del Responsabile dei Servizi Scolastici.

La Concessionaria provvederà a recuperare il prezzo dei pasti direttamente dagli utenti mediante l'applicazione a ciascuno di essi della tariffa a loro carico, al netto di eventuali riduzioni concesse dall'Amministrazione, in base alle fasce ISEE.

La parte rimanente per la quale interverrà l'ente concedente, costituita, in via convenzionale, dalla differenza tra la quota addebitabile agli utenti e ai beneficiari di agevolazioni economiche in base alla fascia ISEE e il costo del pasto, sarà fatturata mensilmente all'amministrazione concedente.

Le fatture dovranno riportare l'indicazione del numero di pasti effettivamente serviti, distinti per tipo di utenza e sede di fornitura.

Il Comune provvederà al pagamento delle suddette fatture entro giorni 60 da data fattura. In caso di ritardo nei pagamenti, a decorrere dalla scadenza del termine di pagamento come sopra fissato, saranno dovuti, su tutti gli importi maturati e non corrisposti, nessuno escluso, gli interessi previsti dalla normativa vigente. Le quote di pertinenza degli utenti non pagate, dovranno essere gestite dalla Concessionaria nei modi previsti agli articoli successivi.

ARTICOLO 8 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E PUNTI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Gli utenti sono:

- a) gli alunni e il personale docente della scuola Infanzia e Primaria del Comune di Torrazza Coste;
- b) gli utenti dei Servizi Sociali ammessi al servizio e gli utenti privati che ne faranno richiesta

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso un Centro Cottura individuato dalla Concessionaria

La somministrazione avverrà:

- a) per la scuola infanzia e primaria, presso le scuole medesime rispettivamente in via Doglia Ginaldi snc e via Roma 45 a Torrazza Coste, quindi il servizio comprenderà il trasporto dei pasti e il servizio di distribuzione;
- b) per gli UTENTI SERVIZI SOCIALI e gli utenti privati che ne faranno richiesta: mediante consegna di contenitore termico monoporzione al domicilio dell'utente;

La concessionaria si rende disponibile senza ulteriori costi ad

adottare tutte le modalità di preparazione trasporto e consegna siano imposte dalle normative o atti amministrativi generali approvati dalle autorità competenti, tra cui anche l'amministrazione comunale.

ARTICOLO 9 - CALENDARIO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto indicativamente:

- a) per gli alunni della Scuola Infanzia e Primaria, per il personale docente, nel periodo da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico adottato dal competente Istituto Comprensivo;

b) per gli utenti dei servizi sociali e per ogni altro utente ammesso al servizio, secondo il calendario comunicato dall'Ente Concedente.

La Concessionaria si impegna ad iniziare il servizio alla data che sarà comunicata all'Ente Concedente con preavviso di almeno otto giorni rispetto alla data medesima.

A titolo meramente indicativo, si riportano per ogni servizio i giorni settimanali di svolgimento:

DESCRIZIONE	GIORNI DI SERVIZIO
Refezione Scuola Infanzia e Primaria	Da lunedì a venerdì
Utenti Servizi Sociali e utenti privati che ne faranno richiesta	Da lunedì a domenica

ARTICOLO 10 - ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI

La Concessionaria si impegna a erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Ente Concedente.

ARTICOLO 11 - PRENOTAZIONE PASTI

La Concessionaria procederà quotidianamente alla raccolta prenotazioni e presenze pasti, mediante proprio personale, secondo modalità di accesso alle strutture concordate con l'Ente Concedente, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La Concessionaria provvederà quindi all'inoltro dei dati al Centro Cottura.

Il pasto prenotato potrà essere disdetto entro le ore 10,00, così come entro le ore 10,00 potranno essere inoltrate ulteriori variazioni. Il numero dei pasti disdetti entro le ore 10,00 non dovrà essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

I pasti proposti giornalmente non dovranno discostarsi sensibilmente da quelli indicati nei menù che saranno approvati dall'ATS competente e dovranno essere preparati con prodotti in conformità di quanto specificato nel presente capitolato speciale. Durante la concessione potranno essere apportate modifiche alle caratteristiche merceologiche delle materie prime e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo, senza aumento di spesa del servizio. Le parti concorderanno le eventuali variazioni economiche, ove occorrano a seguito di significative variazioni di qualità delle derrate.

ARTICOLO 12 - MODALITÀ 'DI PREPARAZIONE - TRASPORTO - CONSEGNA

I pasti dovranno essere preparati presso un Centro Cottura individuato dalla Concessionaria, con personale e derrate a carico della Concessionaria, la quale dovrà provvedere al trasporto, consegna e somministrazione presso i terminali di consumo (refettori, aule scolastiche, ecc.).

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto della Concessionaria, idonei e destinati esclusivamente

a tale uso, garantendo il legame fresco- caldo secondo la vigente normativa a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali, per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione.

I pasti dovranno essere consegnati ai terminali di consumo in tempo utile per consentire il rispetto degli orari di inizio pranzo indicati al precedente art. 10, tra i 30 e i 10 minuti precedenti gli orari stessi, affinché il pasto, nella sua completezza, presenti buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004).

È fatto obbligo alla Concessionaria di provvedere settimanalmente, e comunque in caso di necessità, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. La concessionaria si rende disponibile senza ulteriori costi ad adottare tutte le modalità di preparazione trasporto e consegna siano imposte dalle normative o atti amministrativi generali approvati dalle autorità competenti, tra cui anche l'amministrazione comunale, in relazione alla prevenzione e lotta contro la pandemia COVID 19.

ARTICOLO 13 - ONERI DELLA CONCESSIONARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato speciale, la Concessionaria si impegna:

- A. ad osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico - sia ordinario che straordinario - assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e malattie professionali, di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori, che dovranno essere regolarmente assunti, ed a farsi carico delle spese relative alle assicurazioni sociali, contro gli infortuni sul lavoro e di tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- B. ad adottare ogni misura di sicurezza e prevenzione dagli infortuni, a fornire al personale adeguati indumenti di lavoro, strumenti di pronto soccorso e D.P.I.;
- C. all'organizzazione di corsi di formazione per tutto il personale di servizio, con contenuti professionali specifici e adeguati alle mansioni del personale interessato;
- D. al pagamento di tutte le spese, imposte e tasse generali e speciali, sanzioni o ammende, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento la Concessionaria per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato speciale. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- E. a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- F. attuare tutte le iniziative necessarie per garantire che le attrezzature e i locali di preparazione e somministrazione siano in condizioni (garantendo manutenzione ordinaria, straordinaria, rinnovo in caso di obsolescenza tecnico economica) da garantire l'esatta esecuzione del servizio secondo quanto previsto dalle disposizioni del presente capitolato speciale e dalla normativa o atti amministrativi generali approvati dalle competenti autorità
- G. alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo;
- H. ad effettuare analisi microbiologiche e chimico-fisiche su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, nonché ad eseguire tamponi di superficie/palmari;

- I. a farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio, comprese quelle necessarie per gli aggiornamenti delle autorizzazioni sanitarie SCIA del Centro Cottura e dei refettori.

ARTICOLO 14 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti sarà a carico della Concessionaria; lo stesso dovrà possedere tutti i requisiti professionali ed essere in possesso di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti in relazione all'incarico ricoperto, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro, sulle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Concessionaria. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta dell'Ente Concedente.

La Concessionaria dovrà presentare all'Ente Concedente, all'inizio di ogni anno scolastico e comunque entro e non oltre il 1^o ottobre, l'elenco completo del personale impiegato, corredato

dalle relative qualifiche e dagli orari di servizio.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per ogni refettorio dovrà essere individuata una persona responsabile. Il Rapporto personale utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Ente Concedente. Vengono indicati i seguenti rapporti minimi di somministrazione specificando, comunque, che tale rapporto dovrà garantire, oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento del pasto in 45/50 minuti, per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. In caso di assenza del personale, sussiste l'obbligo per la Concessionaria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Concessionaria dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

ARTICOLO 15 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

La Concessionaria è disponibile all'assorbimento in organico del personale in forza alla gestione uscente, fatta salva diversa valutazione della Concessionaria, dopo idoneo periodo di prova con esito negativo. Al personale precedentemente in servizio che accetta l'incarico, dovranno essere garantiti gli stessi livelli retributivi, compresi gli scatti di anzianità maturati. La Concessionaria dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolge il servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni e in genere ogni altro contratto collettivo applicabili nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

A tal fine la Concessionaria dovrà dimostrare, prima dell'inizio del servizio e in seguito per ogni eventuale integrazione/sostituzione di personale, di aver provveduto a quanto sopra e dovrà esibire, a richiesta, idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali e assicurativi.

Per quanto riguarda la regolarità contributiva, l'Ente Concedente effettuerà i necessari controlli, acquisendo il DURC aggiornato della Concessionaria.

ARTICOLO 16 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Concessionaria dovrà organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti

i propri dipendenti per illustrare gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche che costituiscono lo stesso.
Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata, costante e sistematica formazione del personale impiegato, sulle norme igienico-sanitarie e sulla

sicurezza alimentare, sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio (reg. CE 852/04 e D. Lgs.81/2008).

L'inserimento di nuovi operatori, specialmente nei terminali di consumo, dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa

ARTICOLO 17 - RESPONSABILITÀ

La Concessionaria dovrà individuare, tra il proprio personale, i referenti tecnici e amministrativi incaricati di curare i rapporti con l'Amministrazione Comunale e dovrà darne comunicazione entro 15 giorni (quindici) dall'assunzione dei servizi, indicandone i recapiti telefonici fissi e mobili dei referenti. In caso di sostituzione, la Concessionaria dovrà dare comunicazione dei nuovi nominativi. La Concessionaria risponderà direttamente dei danni prodotti a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione dei servizi alla stessa affidati e rimane a suo carico il completo risarcimento dei danni prodotti a terzi (considerato terzo anche il Comune), esonerando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

ARTICOLO 18 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La Concessionaria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, da indossare durante le ore di servizio, nonché dispositivi di protezione individuale da indossare per lo svolgimento di ogni operazione a rischio, come previsto dalle norme in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione, trasporto pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico della Concessionaria.

Tutto il personale dipendente della Concessionaria dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Concessionaria stessa e portare in modo visibile un cartellino di riconoscimento con foto, nome e qualifica.

Gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti personali. La Concessionaria dovrà integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

ARTICOLO 19 - SICUREZZA SUL LAVORO.

La Concessionaria dovrà adottare gli opportuni accorgimenti tecnici e pratici per garantire, conformemente alla normativa vigente, la sicurezza sul lavoro del proprio personale e di tutti coloro che, a qualsiasi titolo, collaborino con esso, secondo quanto previsto dal D.lgs. 81/2008, successive modifiche ed integrazioni, provvedendo alle coperture assicurative previste dalla legge

La Concessionaria inoltre dovrà garantire l'osservanza delle norme

previste in materia di sicurezza sul lavoro della legislazione vigente e in particolare dovrà far pervenire all'Amministrazione Comunale la seguente documentazione:

- a) nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione nonché il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza così come previsti dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- b) dichiarazione che i macchinari utilizzati sono conformi alle normative vigenti in campo di sicurezza e che i mezzi utilizzati abbiano caratteristiche adeguate ai servizi da svolgere;

- c) dichiarazione che i dipendenti sono informati dei rischi legati all'attività lavorativa così come previsto dal D. Lgs 81/2008 e s.m.i.;
- d) Documento di Valutazione dei Rischi così come previsto dalla normativa vigente;
- e) elenco dipendenti impiegati per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente affido, con le relative qualifiche di inquadramento;
- f) elenco dei dispositivi antinfortunistici in dotazione per eseguire i lavori di cui al presente affido.

La Concessionaria sarà pertanto ritenuta responsabile dell'adozione e della corretta applicazione delle norme antinfortunistiche, delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori e per la tutela dei beni pubblici e privati, sollevando così l'Ente da ogni responsabilità.

ARTICOLO 20 - GESTIONE E SEPARAZIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione, dovranno essere separati e smaltiti a totale onere e cura della concessionaria, con le modalità previste per il servizio di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti vigenti sul territorio comunale.

ARTICOLO 21 - ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Concessionaria è tenuta a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate, in particolare il «Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)» pubblicato sulla G.U. n. 107 del 8 maggio 2008, i «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari» approvati con DM n. 65/2020 in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 ovvero a normative o provvedimenti amministrativi generali che dovessero successivamente essere approvate.

Gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti e laddove sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano

subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- lo scongelamento dovrà essere effettuato in cella frigorifera o con
metodi idonei;

Non è ammesso l'impiego di carne che non derivi da animali nati,
allevati e macellati esclusivamente in Unione Europea. E' ammesso
l'impiego di prodotti precucinati o precotti. E' ammesso
l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi
Geneticamente Modificati (OGM).

La Concessionaria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Ente Concedente lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

La Concessionaria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia igienico sanitaria e dovrà provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura ubicato nel Comune di Bressana Bottarone, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg CE 178/2002.

ARTICOLO 22 - MENU'

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità, grammature e metodi di cottura a quelli indicati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'ATS di Pavia e dovranno essere proposti due tipologie di menù, estivo e invernale. Nell'esecuzione del servizio la Concessionaria è tenuta al rispetto dei menù in vigore, secondo quanto anticipato negli articoli precedenti.

Il pasto servito per tutte le utenze è così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane a ridotto contenuto di sale (1,7% riferito alla farina)
- frutta / yogurt
- acqua minerale naturale da 50 cl. o con idonea distribuzione a richiesta dell'Ente (1 dispenser presso la scuola infanzia e 1 dispenser presso la scuola primaria installazione e manutenzione a carico della concessionaria)
- A richiesta dell'Ente Concedente, la Concessionaria dovrà fornire anche pane di tipo integrale e/o ai cereali. Dovrà essere assicurato il rispetto della stagionalità, in particolare dei prodotti ortofrutticoli freschi.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005, n. 55.

I menu non potranno essere modificati da parte della Concessionaria se non previa intesa con l'Ente Concedente sentito il parere della ATS Pavia.

I menù non potranno essere modificati da parte della Concessionaria se non previa intesa con l'Ente Concedente, sentito il parere della ATS di Pavia, nonché della Commissione Mensa.

È però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

- 1) guasti a impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;
- 2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, blackout, ecc.) dovute a causa di forza

maggiore;

- 3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

La Concessionaria dovrà dare tempestiva comunicazione all' Ente Concedente della suddetta variazione di menù, indicando le sostituzioni proposte e tenendo conto che i preparati e gli alimenti sostitutivi dovranno garantire la gradibilità del pasto ed essere di equivalente valore economico e nutrizionale, che valutata la variazione proposta, provvederanno ad autorizzare la variazione stessa ovvero concorderanno con la Concessionaria soluzioni alternative.

ARTICOLO 23 - DIETE SPECIALI

A - diete speciali a carattere sanitario

La Concessionaria si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali a carattere sanitario che rispondono, di volta in volta, alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti (es. soggetti allergici, intolleranti, affetti da patologie croniche, ecc.).

La necessità della dieta speciale dovrà essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico redatto dal medico curante o da medico specialista, di validità di un anno solare, da far pervenire esclusivamente agli uffici comunali, che provvederanno a informare la Concessionaria.

La Concessionaria dovrà predisporre il menù alternativo personalizzato entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta; dovrà, altresì, comunicare tale dieta, completa della documentazione medica, al competente Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'ATS di Pavia, che provvederà a valutare la documentazione e ad inviare il relativo parere. Si richiede alla Concessionaria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.

In caso di successive richieste analoghe, il menù elaborato ed approvato costituirà la base di elaborazione di ulteriori menù al fine di garantire la massima uniformità nelle sostituzioni apportate.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.

Le diete speciali a carattere sanitario richieste dovranno essere confezionate dalla Concessionaria in contenitori singoli recanti etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

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

Per la preparazione delle diete speciali a carattere sanitario potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle

tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Per la preparazione, conservazione e confezionamento dei pasti privi di glutine si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separati dal resto della produzione.

B - diete speciali a carattere etico-religioso.

La Concessionaria si impegna a predisporre gratuitamente diete speciali a carattere etico- religioso.

La necessità di tale dieta dovrà essere comunicata, da parte dell'utente interessato, al Comune, che provvederà ad avvisare la Concessionaria.

C- diete in bianco

La Concessionaria si impegna a fornire diete in bianco su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. La necessità di tale dieta dovrà essere comunicata al Comune.

La durata della dieta in bianco sarà di tre giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria relativa certificazione.

Presso il Centro Cottura dovrà essere presente, a cura della Concessionaria, un elenco dei soggetti con diete speciali a carattere sanitario ed etico religioso, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.

I menù alternativi saranno trasmessi ad ogni utente richiedente, a cura della Concessionaria.

La somministrazione di tutti i pasti di cui al presente articolo dovrà avvenire al medesimo costo offerto per le diete normali.

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy; pertanto, la Concessionaria e il proprio personale si impegnano al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali e successive modifiche ed integrazioni.

La Concessionaria si impegna a formare il personale incaricato della preparazione e distribuzione delle diete speciali e ad adottare idonee procedure per garantire la massima sicurezza nella somministrazione.

ARTICOLO 24 - UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P., DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E A CHILOMETRI ZERO

Saranno inclusi nel menù i seguenti prodotti ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica come definiti da Reg CE 2092/91 e Reg CE 834/2007: pasta, pomodoro in scatola, succhi di frutta, yogurt e ogni qualvolta previsti in menù

La Concessionaria dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le relative certificazioni del metodo di produzione biologica, ai sensi della vigente normativa.

La Concessionaria potrà, proporre l'inserimento di ulteriori prodotti BIO, D.O.P., I.G.P., del commercio equo solidale e a chilometri zero, nonché aumentarne la frequenza di somministrazione.

ARTICOLO 25 - TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE

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

- a) il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi

- per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo;
- b) l'eventuale trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
 - c) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;

- d) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Ente Concedente;
- f) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione; in considerazione che la consegna ai vari terminali di utilizzo non dovrà avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
- g) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- h) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 327/80, in merito alla somministrazione differita;
- i) è vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi. Solo nel caso di porzioni intonse le medesime potranno essere destinate a favore di persone bisognose, anche attraverso associazioni, enti, organismi socioassistenziali senza scopo di lucro;
- j) tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- k) ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- l) lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- m) le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
- n) nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- o) non è ammessa la soffrittura degli ingredienti;
- p) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione;
- q) tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- r) tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica.

- Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all' Ente Concedente comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto dalla Concessionaria;
- s) non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti il dado di carne. È ammesso l'uso di dado vegetale, senza glutammato monosodico, grassi vegetali idrogenati o non idrogenati, conservanti, solo a seguito di autorizzazione dell'Ente Concedente.
 - t) consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
 - u) somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
 - v) evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
 - w) le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. 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.
 - x) per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo e 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.
 - y) l'acqua da bere fornita durante i pasti sarà acqua minerale naturale (non gasata).

ARTICOLO 26 - CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI

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

ARTICOLO 27 - PIANO DI SANIFICAZIONE

La Concessionaria dovrà provvedere alla sanificazione di tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, ivi compresi gli impianti, le attrezzature, lo stovigliame vario e gli arredi, con attrezzature, prodotti detergenti e disinfettanti conformi alle norme vigenti.

È a carico della Concessionaria l'approvvigionamento dei prodotti necessari alla pulizia, detersione e sanificazione; i detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia.

Tutte le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere svolte nel centro cottura solo a conclusione delle attività di produzione e di conservazione dei pasti, mentre nei terminali di consumo a fine pasto.

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Il suddetto piano di sanificazione, da produrre a carico della Concessionaria entro l'inizio del servizio, dovrà prevedere i normali interventi di pulizia e sanificazione ordinaria anche nei refettori dei diversi plessi scolastici.

La Concessionaria si rende disponibile senza ulteriori costi ad adottare tutte le modalità di sanificazione siano imposte dalle normative o atti amministrativi generali approvati dalle autorità competenti, tra cui anche l'Amministrazione Comunale

ARTICOLO 28 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre quelli previsti dalla vigente normativa: le competenti autorità sanitarie ATS, gli incaricati dell'ente concedente, i componenti della Commissione Mensa di ciascun comune interessato.

La Concessionaria ha l'obbligo di segnalare all'Ente Concedente e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 29 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO DA PARTE DELL'ENTE CONCEDENTE

L'Ente Concedente si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, anche in assenza del personale della Concessionaria, di effettuare controlli presso il Centro Cottura e presso i refettori mediante personale dipendente o incaricato, al fine di verificare l'osservanza di ogni obbligazione derivante alle norme stabilite nel presente capitolato speciale.

Il personale incaricato dall'Ente Concedente effettuerà i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonee, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio.

L'attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, macchina fotografica, ecc.). Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo, la Concessionaria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato.

ARTICOLO 30 - RILIEVI DELL'ENTE CONCEDENTE

L'Ente concedente farà pervenire alla Concessionaria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti, senza che vi siano oneri aggiuntivi per l'Ente concedente. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente concedente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto all'Amministrazione.

La ditta sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dall'Amministrazione dell'Ente. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La ditta 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. La ditta è tenuta 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.

ARTICOLO 31 - AUTOCONTROLLO

La ditta Concessionaria dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per

tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi. La ditta dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisterà e renderà disponibili, a richiesta dell'amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni di punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

ARTICOLO 32 - COMMISSIONE MENSA

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento della Commissione Mensa sono disciplinate da apposito regolamento predisposto dall'Ente Concedente Mensa e da quanto previsto dalla direttiva Regionale in materia di Ristorazione Scolastica. La Commissione Mensa collabora nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalla stessa nell'interesse dell'utenza.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- di collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione e il titolare del servizio, facendosi carico di riportare all'Amministrazione le varie istanze che pervengono dall'utenza;
- di monitoraggio del gradimento del pasto e della qualità del servizio, nel rispetto del Capitolato Speciale, attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte;
- consultivo per quanto riguarda la scelta dei menù scolastici e le loro eventuali variazioni, nonché le modalità di erogazione del servizio nel rispetto del Capitolato Speciale;
- propositivo in merito a percorsi didattici di educazione alimentare ed in merito a miglioramenti nella qualità degli alimenti e nel servizio di ristorazione.

Nel corso del sopralluogo presso i refettori dovrà essere garantito ai componenti della Commissione Mensa un assaggio di ogni portata componente del pasto distribuito agli utenti.

Nel corso del sopralluogo nel centro cottura la Concessionaria dovrà fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario monouso (camici, copricapo, copriscarpe), da indossare durante le visite stesse.

ARTICOLO 33 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino dopo l'ispezione delle autorità sanitarie competenti, saranno respinti e dovranno essere

immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

ARTICOLO 34 - ESECUZIONE DI UFFICIO

In caso di constatata violazione degli obblighi contrattuali, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà, qualora la Concessionaria diffidata ad adempiere non ottemperi nel termine impostogli dall'Amministrazione stessa, di eseguire d'ufficio gli interventi necessari per il regolare andamento dei servizi, anche avvalendosi di imprese esterne.

ARTICOLO 35 - INFORMATIZZAZIONE DEL SISTEMA PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E DELLE RETTE RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il Comune di Torrazza Coste gestisce gli aspetti amministrativi del servizio di refezione scolastica nei confronti dell'utenza limitatamente all'iscrizione degli utenti al servizio e alla trasmissione dei dati alla Concessionaria.

La Concessionaria gestisce tutti gli altri aspetti amministrativi del servizio di refezione scolastica nei confronti dell'utenza (rilevazione presenze, prenotazione e addebito dei pasti alunni, docenti ed altri utenti ammessi al servizio) attraverso il sistema del pre-pagato, mediante utilizzo del sistema informatico esistente, del quale dovrà acquistare apposite licenze d'uso, e dell'hardware necessario al funzionamento del sistema (POS per la gestione degli incassi).

La Concessionaria dovrà utilizzare tale sistema informatico esistente, facendosi carico per tutta la durata della contratto dei relativi canoni di manutenzione e assistenza, anche telefonica (canoni di utilizzo in ASP, hosting data base e backup dei dati, manutenzioni hardware e software, eventuali upgrade e licenze aggiuntive assistenza ed helpdesk telefonico, spostamento/installazione pos ed eventuale formazione presso i punti di ricarica convenzionati, sms all'utenza, etc.), comprese le spese necessarie per l'eventuale gestione separata di portafogli riguardante altri servizi per i quali dovesse venir attivato il sistema del "pre-pagato".

La Concessionaria dovrà predisporre un'adeguata formazione all'utilizzo del software a tutto il personale coinvolto nella gestione.

L'hardware e il software idonei alla gestione ed alla trasmissione dei dati dovranno essere forniti a spese della Concessionaria e posizionati a cura e spese della stessa presso la sede del centro cottura, o altro luogo individuato dalla Concessionaria.

Il sistema dovrà permettere all'Ente Concedente:

- A. la visione/stampa del numero dei pasti distinta per tipologie di utenze, quotidianamente
- B. i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso, per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia: il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinto per scuola
- C. la visione/stampa della situazione di ogni codice (in

particolare dovrà essere previsto idoneo sistema di segnalazione dei codici in situazione negativa)

D. la gestione integrale degli addebiti relativi ad altri eventuali servizi.

ARTICOLO 36- RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

La Concessionaria dovrà provvedere, mediante proprio personale, alla rilevazione giornaliera delle presenze di ogni singolo utente e al relativo inserimento a sistema, in modo da addebitare il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata. Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione delle diete speciali e dei pasti dietetici su ordinazione.

A questo scopo la Concessionaria dovrà predisporre procedure, strumenti e momenti di formazione al proprio personale.

La Concessionaria dovrà, altresì, prevedere idonea procedura per la segnalazione di eventuali modifiche alla prenotazione del pasto, per uscite anticipate straordinarie o ingressi posticipati;

tali modifiche dovranno essere inserite a sistema, a cura della Concessionaria, entro la medesima giornata.

La Concessionaria dovrà, altresì, attivare procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, con inserimento dati entro e non oltre le ore 16.00 del giorno stesso. La forma di gestione della riscossione dei corrispettivi prevede un sistema di codici a ricarica. I codici ricaricabili da utilizzare per il servizio dovranno essere predisposti, da parte della Concessionaria, entro l'inizio dell'anno scolastico al fine di poterne illustrare agli utenti il funzionamento e la gestione, nonché di consentirne la consegna alle famiglie.

Nel mese di settembre e comunque prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la Concessionaria provvederà, sulla base delle indicazioni dell'Ente Concedente, all'aggiornamento della banca dati utenti.

La Concessionaria potrà confermare gli stessi punti di ricarica già presenti sui territori o sceglierne di nuovi, o gestirli in proprio, ma uniformemente distribuiti sul territorio e che dovranno rappresentare una comodità per gli utenti in termini di orari. La Concessionaria dovrà provvedere alla sottoscrizione di opportuni contratti/convenzioni di servizio con i punti di ricarica, i cui eventuali costi saranno totalmente a suo carico.

Il credito acquistato dall'utenza deve essere trasmesso giornalmente al sistema centrale tramite modem e linea telefonica e concorre ad aggiornare algebricamente il saldo individuale; tale saldo sarà decrementato giornalmente all'atto della rilevazione della presenza dell'alunno in mensa. Sarà possibile cancellare una prenotazione entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine è possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio, solo dietro autorizzazione dell'Amministrazione, e in questo caso il pasto sarà integralmente a carico dell'Amministrazione stessa.

Mensilmente la Concessionaria provvederà a comunicare all'Ente Concedente il numero di pasti addebitati all'utenza, suddivisi per tipo di utenza, sede di fornitura e fascia tariffaria; l'Ente Concedente provvederà a liquidare la sola integrazione al prezzo pieno del pasto per i soli pasti effettivamente addebitati, più quelli per cui si sono effettuati accrediti giustificati.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati in mesi precedenti e già fatturati dalla Concessionaria si potrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) solo a fronte di autorizzazione da parte dell'Amministrazione, e in tal caso la stessa si farà carico del costo del pasto. Nel caso in cui la contestazione derivi da un errore di rilevazione della presenza, fermo restando l'accredito all'utente, nulla sarà dovuto alla Concessionaria da parte dell'Amministrazione.

Dovrà essere prevista la possibilità per l'utenza di conoscere la situazione del credito residuo o di credito esaurito sul codice, tramite collegamento via internet, protetto da login e password rilasciati dalla Concessionaria. Tale sistema deve essere accessibile anche grazie ad un link presente sul sito del comune di Torrazza Coste.

14. La Concessionaria dovrà provvedere alla gestione dei reclami e/o delle segnalazioni da parte dell'utenza connessi al servizio di ristorazione scolastica e, a tal fine, dovrà comunicare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, il soggetto incaricato alla gestione degli stessi, nonché i recapiti telefonici o indirizzi di posta elettronica a cui le famiglie potranno rivolgersi.

15. Per gli utenti dei Servizi Sociali e per gli utenti privati che intendono usufruire del servizio pasti a domicilio, la riscossione dei corrispettivi avverrà secondo successive disposizioni della Concessionaria (eventualmente anche in modo differente da quella informatica).

A. Gestione corrispettivi/insoluti

In caso di mancata ricarica del codice, il sistema dovrà comunque permettere la fornitura del pasto all'utente.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce alla Concessionaria le prerogative

proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta alla Concessionaria la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'Amministrazione concedente.

La Concessionaria è tenuta ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, con le modalità che ritiene più opportune ma sempre nel rispetto della privacy e delle norme vigenti in materia.

Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, la Concessionaria trasmetterà tutta la documentazione all'Amministrazione comunale, che valuterà nel termine di giorni trenta l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà in che misura farsi carico.

Le insolvenze che l'amministrazione comunale non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dalla Concessionaria che dovrà comunicare preventivamente alla famiglia l'eventuale sospensione dal servizio dell'alunno con la conseguente impossibilità di frequenza nella fascia oraria dedicata alla refezione.

Per l'amministrazione comunale dovrà essere possibile, in qualsiasi momento, prendere visione di tutta la documentazione, anche cartacea, predisposta al riguardo.

E' richiesto inoltre che di qualsiasi comunicazione e/o contatto con l'utenza sia data informazione all'Amministrazione comunale, al fine di monitorare il rapporto con l'utenza.

B. Gestione banca dati utenti/tariffe

1. L'amministrazione comunale, all'inizio della concessione, trasmetterà alla Concessionaria il data-base contenente l'anagrafica degli utenti.
2. Entro l'inizio dell'anno scolastico trasmetterà l'elenco degli utenti a cui verrà attribuita una tariffa differenziata e successivamente comunicherà ogni variazione relativa agli iscritti al servizio (nuove iscrizioni, cambio residenza, tariffe agevolate).
3. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.
4. Sarà cura della Concessionaria provvedere alla modifica delle tariffe dopo l'approvazione delle stesse da parte del Comune, annualmente o in ogni caso qualora si rendesse necessario.
5. In caso di decadenza della concessione o di sua scadenza naturale, la/le banca/banche dati dovrà/dovranno essere trasmessa/e al Comune che ne detiene la proprietà.
6. Alla scadenza della concessione la Concessionaria dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, le licenze d'uso del software all'Amministrazione comunale.
7. La Concessionaria dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26

febbraio 2004, n. 45, così come modificato ed integrato con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi, amministrativi e di pagamento.

C. Comunicazioni all'utenza

1. La Concessionaria dovrà provvedere, facendosene totalmente carico:
 - A. alla trasmissione all'utenza di periodici estratti-conto (almeno trimestrali) riportanti la situazione delle presenze e dei pagamenti/ricariche effettuati nel corso dell'anno scolastico; tale comunicazione dovrà essere trasmessa, in ogni caso, alla chiusura di ogni anno scolastico;
 - B. alla comunicazione/avviso all'utenza, tramite messaggio SMS su un telefono cellulare indicato ed autorizzato preventivamente da parte della famiglia, generato automaticamente dal sistema, quando il credito residuo risulti inferiore ad una soglia decisa dall'Amministrazione;
 - C. alla comunicazione all'utenza delle informazioni relative al servizio che si rendessero necessarie nel corso dell'anno scolastico (es. entrata in vigore del menù estivo/invernale,

modifiche del menù, somministrazione menù "speciali", ecc.)

ARTICOLO 37 - FORNITURA DI ARREDI, STOVIGLIERIA, POSATERIA E MATERIALE VARIO CONNESSO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per il corretto svolgimento del servizio di somministrazione dei pasti, la Concessionaria è tenuta a fornire, ed eventualmente a integrare successivamente, il sottoindicato materiale, in quantità sufficiente:

- stoviglie riutilizzabili o stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate adeguate ai diversi tipi di utenza), in materiale biodegradabile (tipo in amido di mais);
- materiale monouso a perdere, quali tovagliette in carta monouso e tovaglioli di carta, in materiale biodegradabile;
- utensili necessari per la distribuzione;
- termometri idonei alla rilevazione della temperatura delle derrate alimentari da mettere a disposizione di ogni refettorio. Si richiede che tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ARTICOLO 38 - CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato, sotto pena di rescissione "de jure" del Contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di sub-affidamento totale o parziale del servizio.

La Concessionaria ha facoltà di subappaltare nel rispetto della normativa vigente i soli servizi accessori:

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

L'Amministrazione rimarrà completamente estranea ai rapporti intrattenuti dalla Concessionaria, cui farà capo ogni responsabilità, con terzi per l'eventuale esecuzione di servizi in subappalto.

Non si considera subappaltato il noleggio di automezzi e/o di attrezzature purché l'uso venga effettuato con personale della Concessionaria e sotto piena responsabilità dello stesso.

La ditta Concessionaria, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui alla lettera d'invito, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

ARTICOLO 39 - DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia degli obblighi assunti o comunque derivanti dal presente capitolato la Ditta affidataria del servizio dovrà prestare garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. Tale garanzia può essere prestata tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs n. 385/1993; La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando l'Unione non dichiarerà il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

ARTICOLO 40 - RESPONSABILITÀ DELLA CONCESSIONARIA - ASSICURAZIONI

La Concessionaria si obbliga a sollevare l'Ente Concedente da qualunque pretesa o azione che possa derivarle da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.

La Concessionaria è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Ente Concedente, a terzi o a cose dell'Ente Concedente

o di terzi.

La Concessionaria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivata ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente contratto e risponde direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

A tal fine la ditta si impegna a stipulare con una primaria compagnia di assicurazioni apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione del Comune e dei terzi, e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio di responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

La polizza assicurativa stipulata dovrà avere indicato quale beneficiario il Comune di Torrazza Coste, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi del presente capitolato d'appalto nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati

dalla Ditta aggiudicataria, di cui la stessa si assume in via esclusiva tutte le responsabilità, nonché quelli derivanti da danni alle strutture e agli impianti presi in consegna alla stipula del contratto.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a euro 1.500.000,00 (un milione cinquecentomila euro) unico, per ogni sinistro e per ogni anno scolastico oggetto dell'appalto. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Amministrazione si riserva di valutare le clausole e le condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni. L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta concessionaria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Copia della suddetta polizza e della quietanza dovranno essere consegnate all'Ente Concedente entro la data di inizio del servizio; le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Ente Concedente alle rispettive scadenze.

In alternativa alla stipula della suddetta polizza, la ditta concessionaria dovrà dimostrare l'esistenza di polizza RCT/RCO precedentemente attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto del Comune di Torrazza Coste.

ARTICOLO 41 - PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato speciale. Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, l'Ente Concedente farà pervenire per iscritto alla Concessionaria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni la ditta concessionaria non fornirà alcuna controprova probante, o qualora le giustificazioni prodotte non siano ritenute valide, l'Amministrazione interessata applicherà le misure repressive previste dal presente capitolato.

L'Amministrazione competente, previa contestazione, applicherà le penalità seguenti:

1. penale di € 1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature in caso di contenitore monoporzione;
2. penale di € 600,00 (seicento/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature conformi alla normativa vigente;
3. penale di € 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene (dopo due lettere di richiamo);
4. penale di € 750,00 = (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
5. penale di € 1.500,00= (millecento/00) nel caso di mancato preavviso di cinque giorni previsto dall'articolo 4;
6. penale di € 1.100,00= (millecento/00) per menù non corrispondente;
7. penale di € 1.500,00= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle caratteristiche previste;
8. Penale di € 2.000,00= (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art 21 del presente contratto (tecnologia di manipolazione).
9. Penale di € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo
1. Penale di € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario e D.P.I. per il personale.
2. Penale di € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti di cui all'articolo 10;
3. penale elevata ad € 1000,00= (mille/00) per reiterazione presso la medesima scuola.
4. Penale di € 500,00= (cinquecento/00), per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
5. Penale di € 250,00= (duecentocinquanta/00), nel caso di mancato approntamento del campione testimone;

6. Penale di €. 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione;
7. Penale di € 500,00 (cinquecento/00) per non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
8. Penale di € 1.000,00 (mille/00) per totale mancata consegna pasti;
9. Penale di € 300,00 (trecento/00) per mancata consegna di materiale a perdere;
10. Penale di €. 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del rapporto personale utente, di cui all'art. 14. Per le infrazioni alle norme di contratto per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione, verrà applicata, secondo gravità, una sanzione da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 3.000,00 = (tremila/00).

E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni annessi alla ristorazione scolastica per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato speciale, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Ente Concedente. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione delle penalità avverrà previa contestazione e acquisizione delle eventuali discolpe, con provvedimento del Responsabile del Servizio del Comune interessato. L'avvio del procedimento avverrà, a cura del medesimo Responsabile, con raccomandata a/r o PEC e l'assegnazione di un termine di 8 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto.

L'Amministrazione interessata potrà altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della Concessionaria, con l'incameramento di quota della cauzione, per l'importo stabilito per la penale e ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di penali per più di 5 (cinque) volte complessivamente nel corso di un anno o di un anno scolastico, o in caso di gravità rilevante dell'inadempimento, l'Amministrazione interessata potrà dichiarare, *ex lege et ipso facto*, la decadenza della concessione per fatto e colpa grave della Concessionaria.

In tal caso la Concessionaria dovrà provvedere al risarcimento dei danni a favore della stessa. La cauzione sarà comunque ritenuta a titolo di penale in modo proporzionale.

ARTICOLO 42 - RECESSO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso dell'appalto il servizio non venga attuato secondo quanto previsto nel presente Capitolato, nel contratto d'appalto ovvero in tutto o in parte in contrasto o in maniera non conforme alle norme di legge, di regolamento e di atto amministrativo in materia, l'Ente concedente può recedere dal rapporto, rimanendo salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni, senza che per questo la ditta affidataria o chiunque altro possa vantare diritto o pretesa alcuna. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla ditta concessionaria.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., l'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con effetto immediato a seguito di comunicazione mediante lettera raccomandata A.R. o PEC di avvalersi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456

C.C. In tal caso, tratterrà quota della cauzione definitiva, in percentuale corrispondente alla propria quota di contratto, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti.

Le parti convengono che costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

La ditta concessionaria venga dichiarata fallita e negli altri casi espressamente previsti come causa di decadenza dalla

legge;

La ditta concessionaria sospenda i servizi per più di 5 (cinque) giorni consecutivi, salvo scioperi e altre cause di forza maggiore, adeguatamente e tempestivamente motivate;

La ditta concessionaria si renda responsabile di gravi violazioni alle leggi o alle prescrizioni autorizzative relative all'espletamento dei servizi ovvero di altri rilevanti e ripetute inadempienze agli obblighi assunti;

La ditta concessionaria si renda responsabile di gravi violazioni degli obblighi previsti dal Capitolato. La ditta concessionaria abbia ceduto, anche solo parzialmente, la gestione del servizio, al di fuori delle previsioni del presente Capitolato;

vengano meno i requisiti previsti dalle leggi in vigore per l'esercizio dell'attività;

sopravvenga la condanna definitiva del Legale Rappresentante e/o Responsabile Tecnico per un reato contro la Pubblica Amministrazione;

La ditta concessionaria si renda responsabile di gravi violazioni degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente.

La ditta concessionaria si renda responsabile di inosservanza delle norme di legge e/o mancata applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente; La ditta concessionaria si renda responsabile di inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;

La ditta concessionaria si renda responsabile di gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari non conformi alle norme di legge e di contratto, relativamente alle condizioni igieniche e/o alle caratteristiche merceologiche;

La ditta concessionaria si renda responsabile di casi di intossicazione alimentare;

La ditta concessionaria si renda responsabile di ripetute inosservanze delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;

La ditta concessionaria si renda responsabile di impiego di personale non dipendente o comunque non legato contrattualmente a detta concessionaria; Motivi di pubblico interesse;

La ditta concessionaria si renda responsabile di ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio. In caso di sospensione del servizio/dei servizi, per cause di forza maggiore, che consentano comunque il ripristino del servizio stesso, l'Ente concedente stabilisce, a suo insindacabile giudizio, le condizioni per la eventuale prosecuzione dell'appalto.

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità della ditta concessionaria, l'Amministrazione procederà a incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, addebitando alla ditta concessionaria i maggiori costi del servizio e di una nuova gara, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c. Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023.

In caso di risoluzione del contratto conseguente al venir meno della causa del contratto e, sostanzialmente, dell'interesse pubblico (es: in caso di chiusura permanente plesso scolastico), la ditta aggiudicataria si impegna ad interrompere il servizio, pur non essendo decorsi i termini dell'affidamento, senza ulteriori costi o penali aggiuntive.

ARTICOLO 43 - CONTROVERSIE

Eventuali controversie, reclami o chiarimenti tra Ente e la Concessionaria devono essere comunicati per iscritto.

Per le controversie che dovessero insorgere, sarà competente in via esclusiva il Foro di Pavia.

ARTICOLO 44 - RINVIO DINAMICO E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Per quanto non previsto e disposto dal presente Capitolato speciale si applicano le disposizioni di legge vigenti, le norme del Codice civile, i regolamenti della contabilità generale dello Stato ed ogni altra norma o disposizione in materia.

La gestione dei rifiuti provenienti dai servizi oggetto dell'appalto è soggetta alla normativa legislativa e regolamentare vigente in materia.

In particolare, la Concessionaria dichiara con la sottoscrizione e accettazione del presente capitolato speciale, e il Comune ne prende atto:

- a) di non avere in corso comunione d'interessi, rapporti d'affari o d'incarico professionale né relazioni di coniugio, parentela od affinità entro il quarto grado con la controparte (o con i legali rappresentanti in caso di persona giuridica) sopra indicata e che inoltre non si è occupato in alcun modo della vicenda oggetto del presente incarico per conto della controparte o di terzi;
- b) ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs. 165/2001 di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del dichiarante per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro;
- c) che non ricorre alcuna altra situazione di incompatibilità con l'incarico oggetto del presente atto alla stregua delle norme di legge.

La Concessionaria si impegna a comunicare tempestivamente al Comune l'eventuale insorgere di ciascuna delle condizioni di incompatibilità sopra richiamate.

Fatta salva l'eventuale responsabilità di carattere penale o

disciplinare, cui dovesse dar luogo la violazione anche di una sola delle predette prescrizioni, sarà in facoltà del Comune, al verificarsi della fattispecie, procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 e ss. del c.c.

La ditta concessionaria, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente atto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R.; le violazioni delle disposizioni in esso contenute potranno comportare a seconda della gravità della violazione la risoluzione o la decadenza del rapporto.

Viene fatto salvo il diritto dell'Amministrazione ad agire in giudizio per il risarcimento del danno, anche all'immagine, procurato dall'incaricato in relazione alla gravità del comportamento e all'entità del pregiudizio, anche morale, derivatone al decoro e al prestigio dell'Amministrazione.

ARTICOLO 45 - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO - VALUTAZIONE DEI RISCHI - DUVRI

Il D.U.V.R.I. è redatto in ottemperanza al D. Lgs. N. 81/2008, per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto dal medesimo decreto. I costi relativi al D.U.V.R.I. sono predeterminati e non soggetti a ribasso.

Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, la Concessionaria dovrà redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D. Lgs. N. 81/2008 e s.m.i.. Il documento dovrà essere trasmesso all'Ente Concedente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali la Concessionaria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

Entro il medesimo termine la Concessionaria dovrà mettere tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Concessionaria dovrà aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

La Concessionaria dovrà, altresì, comunicare all'Ente Concedente il nominativo del referente per la sicurezza.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, la Concessionaria, a partire dall'inizio del servizio, dovrà mettere a disposizione dell'Ente Concedente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002. Per eventuali prodotti ad elevata tossicità dovranno essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti dovranno essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, dovranno essere messi a disposizione dell'Ente Concedente o del personale da questa incaricato.

La Concessionaria dovrà altresì predisporre e far affiggere a propria cura e spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale della Concessionaria dovrà essere assicurato da personale appositamente formato.

In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico della Concessionaria.

ARTICOLO 46 - DOMICILIO E TRATTAMENTO DATI

Ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs 196 del 30.06.2003 e s.m.i. e dal Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR), in tema di trattamento di dati personali, le parti dichiarano di essersi preventivamente e

reciprocamente informate, prima della sottoscrizione del presente atto, circa le modalità e le finalità dei trattamenti di dati personali che verranno effettuati per l'esecuzione del contratto

La Ditta concessionaria si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti, impegnati nell'esecuzione del servizio, la massima riservatezza nei confronti delle informazioni di qualsiasi natura comunque acquisita nello svolgimento del lavoro oggetto del presente Capitolato

La Ditta concessionaria si impegna all'informazione degli interessati sull'identità del titolare del trattamento e sulle finalità del trattamento per assicurare un trattamento corretto e trasparente.

Il Comune esegue i trattamenti dei dati necessari all'esecuzione del contratto, in ottemperanza ad obblighi di legge, e in particolare per le finalità legate al monitoraggio dei consumi ed al controllo della spesa totale. I trattamenti dei dati saranno improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

ARTICOLO 47 - SPESE

Sono a carico della Concessionaria le spese per la tassa fissa di registrazione del contratto, bollo, diritti, etc.

Le prestazioni di cui al presente capitolato rientrano nell'ambito di applicazione della imposta sul valore aggiunto, di cui al D.P.R. 26.10.1972 n.633 e successive modifiche.

Ai fini fiscali si dichiara che il valore presunto del contratto (base d'asta) è soggetto al pagamento dell'I.V.A., per cui sarà richiesta la registrazione del contratto in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 131/1986.

Il contratto risulta esente dall'imposta di bollo ai sensi dell'art. 8 della legge 381/91.

ARTICOLO 48 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione sarà vincolante per la Concessionaria mentre sarà impegnativa per il Comune solo dopo che l'atto di assegnazione sarà divenuto esecutivo.

La Concessionaria dovrà essere disponibile alla stipulazione del contratto entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della comunicazione di esecutività dell'atto di assegnazione.