

**CAPITOLATO APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI PIEVE DEL CAIRO**

CIG 9390200E2A

CPV 55524000-9

ARTICOLO 1 - OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione della gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di PIEVE DEL CAIRO (PV) (di seguito Stazione Appaltante), 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 della Stazione Appaltante e dell’utenza, raggiungendo il massimo beneficio per utenti e personale operante, garantendo nel contempo la tutela della salute e dell’ambiente e la promozione di uno sviluppo sostenibile.

Tale servizio consiste:

Servizio di ristorazione alla seguente utenza.

- a) Gli alunni e il personale docente della scuola dell’infanzia del Comune di PIEVE DEL CAIRO;
- b) gli alunni e il personale docente della scuola Primaria del Comune di PIEVE DEL CAIRO;
- c) gli utenti dei Servizi Sociali ammessi al servizio
- d) gli utenti del centro estivo
- e) eventuali altri utenti individuati dall’Amministrazione

Tale servizio consiste:

1. nella fornitura e stoccaggio derrate alimentari, ivi comprese quelle per la preparazione delle diete speciali a carattere sanitario;
2. nella preparazione dei pasti, comprese le diete speciali personalizzate, con il sistema del legume fresco-caldo;
3. nell'allestimento dei tavoli dei refettori;
4. 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;
5. nella fornitura del servizio di refezione del Centro Diurno Estivo destinato ai bambini iscritti ed ai loro educatori sarà effettuato secondo il calendario stabilito dal Comune di PIEVE DEL CAIRO. L'attivazione del Centro Estivo è eventuale e legata ad una decisione della Stazione Appaltante di cadenza annuale. Tendenzialmente il centro ha una durata di quattro settimane nel mese di luglio ed eventualmente 10 giorni circa nel mese di settembre. Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento, la consegna dei pasti, la distribuzione e somministrazione. Prevede inoltre la preparazione quotidiana delle merende nonché la preparazione e la confezione di pasti "al sacco", in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede. Tali servizi devono essere forniti a spese e cure del Concessionario.
6. nella somministrazione dei pasti agli utenti della Scuola Primaria e dell'Infanzia, 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 isotermici per il trasporto dei pasti da veicolare nonché nella sanificazione dei suddetti contenitori;
13. fornitura/reintegro dello stovigliame e delle piccole attrezzature da cucina (carrelli termici, mobili e suppellettili, ecc). Alla scadenza del contratto eventuali opere realizzate, macchine, attrezzature, arredi e quant'altro fornito dall'impresa appaltante resterà di proprietà della Stazione Appaltante senza che il Concessionario abbia alcunché da pretendere.
14. 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;
15. nella raccolta giornaliera differenziata dei rifiuti;
16. nello studio e preparazione di menù 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;
17. in ogni altra fornitura o attività necessaria al corretto espletamento del servizio, quantunque

non espressamente citate

18. nella disponibilità (proprietà o piena disponibilità contrattualmente dimostrabile), per l'intero periodo contrattuale, di almeno un centro cottura di "emergenza" (di norma la preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso un Centro Cottura situato nel plesso scolastico del Comune di PIEVE DEL CAIRO) con potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di almeno 100 pasti/giorno, ubicato ad una distanza non superiore a 25 Km dalla sede del Comune, da utilizzare in caso di impossibilità di utilizzo del Centro Cottura impiegato per l'esecuzione del servizio. A tal fine dovranno essere dimostrati i Km di distanza con l'indicazione dell'itinerario e il tempo di percorrenza, questi ultimi dimostrabili unicamente dalla Guida Michelin, al sito www.viamichelin.it, e non da altra fonte. Il Centro Cottura deve possedere caratteristiche tali da garantire il rispetto di quanto previsto nel Capitolato Speciale.

Si intendono ad esclusivo carico del Concessionario tutti gli oneri inerenti le pratiche amministrative per l'esercizio delle attività, comprese le istanze e le relative spese per eventuali interventi di potenziamento delle linee elettriche ed idrauliche e miglioramento delle attrezzature ed ogni spesa aggiuntiva che dovesse rendersi necessaria per l'effettuazione del servizio.

ARTICOLO 3 – CARATTERE DEI SERVIZI

I servizi oggetto dell'affidamento 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, il Concessionario 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, il Concessionario 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 contratto di servizio, i disservizi derivanti da scioperi del personale che dipendessero da cause direttamente imputabili al Concessionario.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio, la Stazione Appaltante, 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 dal Concessionario.

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 della Stazione Appaltante apportare modifiche e variazioni alle modalità di esecuzione, previa opportuna valutazione economica delle stesse, espletata congiuntamente al Concessionario, finalizzata a garantire il mantenimento dell'equilibrio economico dell'affidamento.

La Stazione Appaltante inoltre ha la facoltà di affidare ulteriori servizi complementari a quelli oggetto dell'affidamento di cui al presente contratto, previa opportuna valutazione economica espletata congiuntamente al Concessionario e conseguente adeguamento dei corrispettivi.

La Stazione Appaltante potrà richiedere al Concessionario l'espletamento di altri servizi aventi affinità ed attinenza con quelli oggetto del presente contratto. Tali servizi saranno valutati mediante costruzione dei nuovi prezzi previa analisi congiunta da parte della Stazione Appaltante e del Concessionario, con stesura di apposito verbale di concordamento nuovi prezzi unitari. Essendo tali servizi a richiesta e pertanto eventuali, qualora la Stazione Appaltante ritenga di avvalersene, si procederà separatamente alla stipula di apposito contratto.

La Stazione Appaltante potrà inoltre richiedere al Concessionario 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 biennale dal **01/09/2022 al 31/08/2024** con possibilità, da parte della Stazione Appaltante e/o del Concessionario, 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.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art.32 del d.lgs. 50/2016.

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 contratto, il Concessionario 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 previste dal presente capitolato spettano al Concessionario i seguenti canoni e corrispettivi (IVA esclusa): un corrispettivo a pasto (IVA di legge esclusa) determinato in esito alla procedura selettiva.

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

Indicativamente, senza che questo costituisca in alcun modo un'obbligazione per la Stazione Appaltante:

TIPOLOGIA UTENTI	numero pasti all'anno
Scuola dell'infanzia	5000
Scuola primaria	3100
Personale docente	900

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 committente, la Stazione Appaltante 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 la ditta appaltatrice

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti; salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

Il numero dei pasti indicato nel capitolato ha **valore “presunto”**: pertanto è suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico.

Il Concessionario sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.

Prima dell'inizio del servizio, la Stazione Appaltante concorderà con il Concessionario modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ecc), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Il Concessionario avrà titolo alla rinegoziazione dei compensi e dei corrispettivi, qualora nel corso dell'affidamento venissero emanate leggi, regolamenti o comunque disposizioni aventi riflessi sul regime fiscale del contratto 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 dal Concessionario.

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

Il Concessionario dovrà dichiarare in sede di gara 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 ciascun pasto preparato e somministrato, così come previsto precedentemente, copre tutti i costi del servizio richiesto nel presente contratto e delle attività collegate direttamente o indirettamente alla gestione del servizio. La revisione dei prezzi è effettuata dalla Stazione Appaltante 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 del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva e dovrà essere approvata con determinazione del Responsabile dei Servizi Scolastici.

Qualora per causa esclusivamente dovuta alla pandemia COVID 19 (stato emergenza attestato da provvedimenti delle autorità competenti) si verificano cali di ordinazioni di pasti su base mensile superiori al 20% di quanto previsto in sede di gara, l'amministrazione su richiesta motivata dell'aggiudicataria potrà riconoscere per il mese considerato un aumento del corrispettivo pari ad un massimo del 25% dell'importo pari alla differenza tra quanto preventivato e quanto effettivamente ordinato. Comunque dovrà essere rispettata la percentuale massima di variazione del 20% (cd quinto d'obbligo) sull'importo contrattuale.

Esemplificativamente

prezzo al pasto 5 euro

preventivato mensile 1000 pasti

nel mese ordinazioni 790 pasti

incremento massimo pari al 25% $[(1000*5) - (790*5)] = 25\% (5000 - 3950) = 25\% 1050 = 262,5$

il prezzo mensile del pasto diventa $3950 + 262,5 = 4212,5/790 = 5,33$

La stazione appaltante 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.

Il concessionario fatturerà l'intero importo e quantitativo dei pasti erogati

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

La Stazione Appaltante 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.

Qualora, nel periodo di esecuzione della presente concessione, Consip spa o la Centrale di Committenza Regionale della Regione Lombardia stipuli e attivi una convenzione ex art. 26 Legge n. 488/1999, per la tipologia di servizi oggetto della presente concessione, la stazione appaltante ha diritto di recedere dal contratto se l'Impresa Aggiudicataria non adegua i propri prezzi a quelli previsti nella suddetta convenzione. Qualora l'Impresa non accetti di adeguare i prezzi a quelli della convenzione intervenuta nel frattempo, la stazione appaltante risolve il contratto in base a quanto disposto dall'art. 1, comma 7 della Legge n. 135/2012. Il servizio potrà subire variazioni in corso di contratto per cause legate all'andamento della legislazione in materia di finanza dei Comuni

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

Gli utenti sono:

- a) gli alunni e il personale docente della scuola dell'infanzia del Comune di PIEVE DEL CAIRO;
- b) gli alunni e il personale docente della scuola Primaria del Comune di PIEVE DEL CAIRO;
- c) gli utenti dei Servizi Sociali ammessi al servizio
- d) gli utenti del centro estivo
- e) eventuali altri utenti individuati dall'Amministrazione

La ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile a fornire su richiesta della Stazione Appaltante l'erogazione del servizio in particolari occasioni di feste, rinfreschi o altre iniziative o la fornitura di pasti freddi o cestini per particolari occasioni o per cause di forza maggiore.

Il Concessionario dovrà rendersi disponibile a fornire il servizio ad eventuali utenze esterne convenzionate con il comune di PIEVE DEL CAIRO ad un prezzo unitario superiore al massimo al 25% del prezzo di aggiudicazione. In questo caso la fatturazione saranno effettuati nei confronti delle utenze convenzionate ed il pagamento sarà effettuato dalle stesse utenze, senza che il Concessionario possa pretendere alcunché dalla Stazione Appaltante.

La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso un Centro Cottura situato presso la scuola dell'infanzia statale P Paltineri del Comune di PIEVE DEL CAIRO in via Roma 8.

Il Concessionario dovrà avere la disponibilità (proprietà o piena disponibilità contrattualmente dimostrabile), per l'intero periodo contrattuale, di almeno un centro cottura di "emergenza" con potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di almeno 120 pasti/giorno, ubicato ad una distanza non superiore a 25 Km dalla sede del Comune, da utilizzare in caso di impossibilità di utilizzo del Centro Cottura impiegato per l'esecuzione del servizio. A tal fine dovranno essere dimostrati i Km di distanza con l'indicazione dell'itinerario e il tempo di percorrenza, questi ultimi dimostrabili unicamente dalla Guida Michelin, al sito www.viamichelin.it, e non da altra fonte. Il Centro Cottura deve possedere caratteristiche tali da garantire il rispetto di quanto previsto nel Capitolato Speciale

La somministrazione avverrà:

- a) per la scuola dell'infanzia statale P Paltineri del Comune di PIEVE DEL CAIRO in via Roma 8., presso la scuola medesima, in refettorio già attrezzato;
- b) per la scuola primaria del Comune di PIEVE DEL CAIRO in via Garibaldi, presso la scuola medesima, in refettorio già attrezzato;
- c) per gli utenti servizi sociali ed altri soggetti come sopra indicato: mediante consegna di contenitore termico monoporzione presso il centro cottura o, se richiesto, al domicilio

dell'utente o sede del centro estivo;

Il Concessionario 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.

Costituirà elemento di preferenza la presentazione e successiva realizzazione di un progetto di solidarietà per il recupero del cibo non somministrato, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini della beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale. Verrà valorizzato il progetto che soddisfa al meglio gli obiettivi di lotta allo spreco, che preveda una procedura di monitoraggio standardizzata per la rilevazione delle eccedenze, con il coinvolgimento nelle varie attività degli studenti, e attui tutte le misure igienico sanitarie di recupero e redistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati, nel rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare, garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione

ARTICOLO 9 – CALENDARIO DEL SERVIZIO

Il servizio verrà svolto indicativamente:

- a) per gli alunni della Scuola Primaria e dell'Infanzia, per il personale docente e scolastico, 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 dalla Stazione Appaltante.

Il Concessionario si impegna ad iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante **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 dell'infanzia	Lunedì, martedì mercoledì giovedì e venerdì
Refezione Scuola Primaria	Lunedì, mercoledì
Utenti Servizi Sociali	Da lunedì a venerdì

La ditta appaltatrice dovrà modificare l'articolazione dei giorni e degli orari a richiesta della amministrazione appaltante.

ARTICOLO 10 – ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI.

IL Concessionario si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con la Stazione Appaltante.

Su richiesta della Stazione Appaltante potrà essere attivata un'articolazione di orario basata anche su doppi turni.

ARTICOLO 11 - PRENOTAZIONE PASTI.

La raccolta prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, è svolta dalla Stazione appaltante mediante proprio personale, secondo modalità di accesso ai plessi concordate con il Concessionario, al fine di non arrecare disturbo allo svolgimento delle lezioni. La stazione appaltante 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 con le disposizioni del presente capitolato.

Durante lo svolgimento del contratto potranno essere apportare 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 – MODALITA 'DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA

I pasti dovranno essere preparati presso un Centro Cottura sito in PIEVE DEL CAIRO, con personale e derrate a carico del Concessionario, il quale dovrà provvedere al trasporto, consegna e somministrazione presso i terminali di consumo (refettori, aule scolastiche, ecc.).

Laddove è previsto il trasporto dei pasti, questo dovrà avvenire utilizzando mezzi di trasporto del Concessionario, 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 al Concessionario 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.

Il Concessionario 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 DEL CONCESSIONARIO

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, il Concessionario 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 il Concessionario per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. 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 contratto 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 del Concessionario; 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 dal Concessionario. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta della Stazione Appaltante.

Il Concessionario dovrà presentare alla Stazione Appaltante, 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.

E' richiesta la presenza presso l'impianto facente parte del Servizio di Ristorazione Scolastica del comune di PIEVE DEL CAIRO almeno delle seguenti figure professionali:

- un direttore del servizio con funzione di interfaccia con gli uffici aziendali, di

coordinamento e supervisione dell'intero Servizio; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura di analoghe dimensioni. Il direttore sarà il diretto interlocutore della Stazione Appaltante per tutto quanto concerne la gestione del servizio; dovrà essere sempre reperibile durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare, laddove richiesto, alle riunioni della Commissione Mensa e/o ad altri specifici incontri anche tramite un suo delegato.

- un dietista (con specifico titolo di studio e iscrizione allo specifico Albo) con la responsabilità della elaborazione dei menu e delle diete speciali; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura di analoghe dimensioni finalizzato alla ristorazione collettiva di soggetti fragili (anziani/disabili) e/o di bambini in età scolare.
- un cuoco per ciascuna cucina; tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura finalizzato alla ristorazione collettiva di soggetti fragili (anziani/disabili) e/o di bambini in età scolare.
- addetti ai servizi vari

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 la Stazione Appaltante.

In caso di assenza del personale, sussiste l'obbligo per il Concessionario del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.

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

ARTICOLO 15 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE

Il Concessionario è disponibile all'assorbimento in organico del personale in forza alla gestione uscente, fatta salva diversa valutazione del Concessionario, 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. Il Concessionario 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 il Concessionario 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, la Stazione Appaltante effettuerà i necessari controlli, acquisendo il DURC aggiornato del Concessionario.

ARTICOLO 16 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario dovrà organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare gli oneri contrattuali e le specifiche

tecniche che costituiscono lo stesso.

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata, costante e sistematica formazione del personale impiegato, sulle norme igienico-sanitarie e sulla sicurezza alimentare, sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro e sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio (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. Il programma di formazione complessivo sarà oggetto e all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 20 settembre, dovrà essere presentato il piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del personale; la Stazione Appaltante opererà gli opportuni controlli sulla sua effettiva realizzazione.

ARTICOLO 17 - RESPONSABILITÀ

Il Concessionario dovrà individuare, tra il proprio personale, i referenti tecnici e amministrativi incaricati di curare i rapporti con la Stazione Appaltante 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, il Concessionario dovrà dare comunicazione dei nuovi nominativi.

Il Concessionario 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 la Stazione Appaltante), esonerando la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

ARTICOLO 18 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Il Concessionario 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, e dalla recente normativa relativa all'emergenza pandemica Covid19.

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 del Concessionario.

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

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

ARTICOLO 19 – SICUREZZA SUL LAVORO.

Il Concessionario 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.

Il Concessionario inoltre dovrà garantire l'osservanza delle norme previste in materia di sicurezza sul lavoro della legislazione vigente e in particolare dovrà far pervenire alla Stazione Appaltante 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.

IL Concessionario 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 la Stazione Appaltante 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 del Concessionario, con le modalità previste per il servizio di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti vigenti sul territorio comunale. Per l'allontanamento e lo smaltimento dei rifiuti indifferenziato e umido prodotti presso il Centro Cottura, dovrà essere sottoscritta, da parte del Concessionario, apposita convenzione con la ditta appaltatrice del servizio comunale o con altro/i soggetto/i autorizzato/i per la raccolta degli stessi. Idonea documentazione comprovante la regolarità del servizio dovrà essere fornita al Comune di PIEVE DEL CAIRO.

ARTICOLO 21 – ALIMENTI

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, il Concessionario è tenuto a

garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate, in particolare 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 e 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).

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

Il Concessionario 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 PIEVE DEL CAIRO, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle 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 il Concessionario è tenuto 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 della Stazione Appaltante, il Concessionario dovrà fornire anche pane di tipo integrale e/o ai cereali. Dovrà essere assicurato il rispetto della stagionalità, in particolare dei prodotti ortofrutticoli freschi.

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.

Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, la Stazione Appaltante si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale, a seguito di indicazioni fornite dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'ATS di Pavia e dalla Commissione Mensa. Il Concessionario dovrà apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico della Stazione Appaltante, anche limitatamente ad una sola tipologia di utenza.

Il Concessionario dovrà inoltre essere disponibile a fornire cestini freddi per altre occasioni (es. gite scolastiche), secondo le modalità da concordarsi di volta in volta con il plesso scolastico interessato. Il relativo costo, se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto.

La composizione dei suddetti cestini freddi dovrà essere così formulata:

n°1 panino con prosciutto cotto o crudo (per il prosciutto cotto o crudo, la scheda tecnica deve essere approvata dall'ATS PAVIA)

- n°1 panino con formaggio (asiago, montasio, edammer)

- n°1 frutto
- n°1 acqua minerale naturale da 50 cl
- n°1 dolce secondo tabella merende approvata dall'ATS Pavia
- n°2 tovaglioli in carta
- n°1 bicchiere a perdere

Per tutti gli utenti, in occasione di festività particolari quali: S. Natale, Carnevale e S. Pasqua, potranno essere richiesti preparazioni in più ovvero menù particolari al Concessionario e quest'ultimo si impegna a fornire senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante. Potrà inoltre essere richiesta durante l'anno scolastico la preparazione di menù tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menù previsto, da concordare con la Commissione Mensa, oppure la preparazione di menù particolari che rappresentino l'attuazione di specifici progetti di educazione alimentare. Anche tali integrazioni/variazioni saranno fornite dal Concessionario senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

I menù non potranno essere modificati da parte del Concessionario se non previa intesa con la Stazione Appaltante, sentito il parere della ATS di Pavia, nonché della Commissione Mensa.

E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:

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

Il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante della succitata variazione di menù, indicando le sostituzioni proposte e tenendo conto che i preparati e gli

alimenti sostitutivi dovranno garantire la gradibilità del pasto ed essere di equivalente valore economico e nutrizionale, che valutata la variazione proposta, provvederanno ad autorizzare la variazione stessa ovvero concorderanno con il Concessionario soluzioni alternative.

ARTICOLO 23 – DIETE SPECIALI

A – diete speciali a carattere sanitario

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

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

Il Concessionario 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 al Concessionario la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali.

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

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

Le diete speciali a carattere sanitario richieste dovranno essere confezionate dal Concessionario

in contenitori singoli recanti etichettatura riportante il nome dell'alunno, 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 contratto 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.

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

La necessità di tale dieta dovrà essere comunicata, da parte dell'utente interessato, alla Stazione Appaltante, che provvederà ad avvisare il Concessionario.

C- diete in bianco

Il Concessionario 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 alla Stazione Appaltante. 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 del Concessionario, un elenco dei soggetti con diete speciali a carattere sanitario ed etico religioso, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi. I menù alternativi saranno trasmessi ad ogni utente richiedente, a cura del Concessionario.

La somministrazione di tutti i pasti di cui al presente articolo dovrà avvenire al medesimo costo

offerto per le diete normali.

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy, pertanto il Concessionario 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.

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

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

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

Saranno altresì richieste forniture di: prodotti a chilometri zero (prodotti alimentari locali): almeno 5 prodotti previsti dai menù in vigore, provenienti da areali di produzione posti ad una distanza non superiore a Km. 70 dal centro cottura di PIEVE DEL CAIRO in giornate dedicate.

Il Concessionario 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 e organolettiche degli alimenti e 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 della Stazione Appaltante;
- 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 socio-assistenziali 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 alla Stazione Appaltante comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto dal

Concessionario;

- s) non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti il dado di carne. E' ammesso l'uso di dado vegetale, senza glutammato monosodico, grassi vegetali idrogenati o non idrogenati, conservanti, solo a seguito di autorizzazione della Stazione Appaltante.
- t) 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, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno, ponendola in sacchetti sterili di 150 grammi per ogni preparazione somministrata, muniti di etichetta recante la data; tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso il Centro Cottura per le 48 ore successive il giorno della somministrazione.

Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 27 – PIANO DI SANIFICAZIONE

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

E' a carico del Concessionario 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.

I servizi igienici annessi al centro cottura e ai refettori, devono essere tenuti costantemente puliti, sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Gli spogliatoi del personale dovranno essere costantemente puliti e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

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 del Concessionario entro l'inizio del servizio, dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e sanificazione ordinaria, i seguenti interventi, oltre che nel Centro Cottura e locali accessori, anche nei refettori dei diversi plessi scolastici:

- ✓ pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporcamento dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- ✓ pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- ✓ deragnatura, almeno una volta ogni mese e qualora se ne presenti la necessità;
- ✓ pulizia delle zanzariere, almeno una volta ogni mese e qualora se ne presenti la necessità
- ✓ detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti e dei contenitori appositi.

Il Concessionario garantirà, inoltre, la pulizia straordinaria di locali e delle attrezzature ogni anno scolastico prima dell'inizio e al termine del servizio, nonché durante le vacanze natalizie e pasquali.

Il Concessionario 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, in relazione alla prevenzione e lotta contro la pandemia COVID 19.

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 della Stazione Appaltante, i componenti della Commissione Mensa.

Il Concessionario ha l'obbligo di segnalare alla Stazione Appaltante 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 DELLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione Appaltante si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, anche in assenza del personale del Concessionario, 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.

Il personale incaricato dalla Stazione Appaltante effettuerà i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonee, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio.

L'attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, macchina fotografica, ecc.).

Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo, il Concessionario è 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 DELLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione Appaltante farà pervenire al Concessionario, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate in sede di controllo.

Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione il Concessionario non fornirà nessuna controprova probante o qualora le giustificazioni non siano ritenute valide, la Stazione Appaltante applicherà le eventuali penalità previste dal presente capitolato, che sono da considerarsi esemplificative e non tassative, o altro provvedimento.

ARTICOLO 31 – COMMISSIONE MENSA

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento della Commissione Mensa sono disciplinate da apposito regolamento predisposto dalla Stazione Appaltante Mensa (Approvato con Deliberazione C.C. n. 24 del 30/01/2003 e succ modifiche e integrazioni) e da quanto previsto dalla direttiva Regionale in materia di Ristorazione Scolastica e sue modifiche ed integrazioni.

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, 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;
- 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 il Concessionario dovrà fornire ai componenti della Commissione Mensa idoneo vestiario monouso (camici, copricapo, copriscarpe), da indossare durante le visite stesse.

ARTICOLO 32 – 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 33 – ESECUZIONE DI UFFICIO

In caso di constatata violazione degli obblighi contrattuali, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà, qualora il Concessionario diffidato 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 34- RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

Il Comune di PIEVE DEL CAIRO gestisce tutti gli altri aspetti amministrativi del servizio di refezione scolastica nei confronti dell'utenza (iscrizione utenti al servizio, rilevazione presenze, prenotazione e addebito dei pasti alunni, docenti ed altri utenti ammessi al servizio)

ARTICOLO 35 – FORNITURA DI ARREDI, STOVIGLIERIA, POSATERIA E MATERIALE VARIO CONNESSO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per il corretto svolgimento del servizio di somministrazione dei pasti, il Concessionario è tenuto a fornire, ed eventualmente a integrare successivamente, il sotto indicato materiale, in quantità sufficiente:

- stoviglie riutilizzabili o stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate adeguate ai diversi tipi di utenza), se richieste per ragioni legate alla pandemia COVID, 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 36 – CESSIONE E SUBAPPALTO

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

Il Concessionario 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 dal Concessionario, 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 del Concessionario e sotto piena responsabilità dello stesso.

ARTICOLO 37 – DEPOSITO CAUZIONALE

Il Concessionario dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto del Concessionario a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. Il Concessionario sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui la Stazione Appaltante abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione della concessione.

In caso di possesso della certificazione di qualità, la cauzione è ridotta come per legge.

ARTICOLO 38 – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO- ASSICURAZIONI

Il Concessionario si obbliga a sollevare la Stazione Appaltante da qualunque pretesa o azione che possa derivarle da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.

Il Concessionario è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare alla Stazione Appaltante, a terzi o

a cose della Stazione Appaltante o di terzi.

Il Concessionario 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 tale scopo il Concessionario, a garanzia del corretto svolgimento del servizio ed a tutela propria e degli Enti concedenti, ha in corso/attivato polizza RCT/RCO, con la compagnia assicurativa _____, _____, n. _____ in data _____ avente le seguenti caratteristiche:

RCT: € 5.000.000 per sinistro - € 3.000.000 per persona - € 3.000.000 per danni a cose/animali

RCO: € 5.000.000 per sinistro - € 3.000.000 per persona

La copertura assicurativa dovrà comprendere i rischi di avvelenamento, intossicazione alimentare, ingestione di cibi o bevande avariate da parte degli utenti, nonché ogni altro danno agli utenti stessi, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del Concessionario, 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.

A prescindere dai massimali assicurati, il Concessionario è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Copia della suddetta polizza e della quietanza dovranno essere consegnate alla Stazione Appaltante entro la data di inizio del servizio; le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte alla Stazione Appaltante alle rispettive scadenze.

In alternativa alla stipula della suddetta polizza, il Concessionario 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 della Stazione Appaltante.

ARTICOLO 39 – PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del presente contratto. Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, la Stazione Appaltante farà pervenire per iscritto al Concessionario le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni il Concessionario non fornirà alcuna controprova probante, o qualora le giustificazioni prodotte non siano ritenute valide, la Stazione Appaltante interessata applicherà le misure repressive previste dal presente contratto.

La Stazione Appaltante competente, previa contestazione, applicherà le penalità seguenti:

1. penale di € 1.100,00 (millecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
2. penale di € 550,00 (cinquecentocinquanta/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
3. penale di € 2.500,00 = (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene;
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 3 ;
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) per mancata fornitura di alimenti BIO/IGP/DOP/CES/Km. ZERO senza adeguate comunicazioni e giustificazioni;
9. Penale di € 2.000,00= (duemila/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art 25 del presente contratto (tecnologia di manipolazione).
10. Penale di € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo.
11. Penale di € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale.
12. Penale di € 500,00= (cinquecento/00) nel caso di mancato rispetto dell'orario della consegna dei pasti di cui all'articolo 10; penale elevata ad € 1000,00= (mille/00) per reiterazione presso la medesima scuola.
13. Penale di € 500,00= (cinquecento/00), per mancate registrazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari;
14. Penale di € 250,00= (duecentocinquanta/00), nel caso di mancato approntamento del campione testimone;
15. Penale di €. 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto del menù senza la opportuna autorizzazione
16. 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 contratto, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dalla Stazione Appaltante. 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 discioline, con provvedimento del Responsabile del Servizio del Comune. 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 potrà altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti del Concessionario, 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, la Stazione Appaltante potrà dichiarare, *ex lege et ipso facto*, la decadenza della concessione per fatto e colpa grave del Concessionario.

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

ARTICOLO 40 – RECESSO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dal Concessionario.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 C.C., la Stazione Appaltante 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, tratterà 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:

- a. Il Concessionario venga dichiarata fallita e negli altri casi espressamente previsti come causa di decadenza dalla legge;
- b. Il Concessionario sospenda i servizi per più di 5 (cinque) giorni consecutivi, salvo scioperi e altre cause di forza maggiore, adeguatamente e tempestivamente motivate;
- c. Il Concessionario 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;
- d. Il Concessionario si renda responsabile di gravi violazioni degli obblighi previsti dal contratto;
- e. Il Concessionario abbia ceduto, anche solo parzialmente, la gestione del servizio, al di fuori delle previsioni del presente contratto;
- f. vengano meno i requisiti previsti dalle leggi in vigore per l'esercizio dell'attività;
- g. sopravvenga la condanna definitiva del Legale Rappresentante e/o Responsabile Tecnico per un reato contro la Pubblica Amministrazione;
- h. il Concessionario si renda responsabile di gravi violazioni degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente.
- i. Il Concessionario si renda responsabile di inosservanza delle norme di legge e/o mancata

applicazione dei contratti collettivi al personale dipendente;

- j. Il Concessionario si renda responsabile di inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie nella gestione del servizio;
- k. Il Concessionario 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;
- l. Il Concessionario si renda responsabile di casi di intossicazione alimentare;
- m. Il Concessionario si renda responsabile di ripetute inosservanze delle disposizioni relative alla consistenza quali-quantitativa dell'organico;
- n. Il Concessionario si renda responsabile di impiego di personale non dipendente;
- o. motivi di pubblico interesse;
- p. il Concessionario si renda responsabile di ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità del Concessionario, la Stazione Appaltante procederà a incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, addebitando al Concessionario 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 la Stazione Appaltante ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

ARTICOLO 41 - 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, il Concessionario 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 alla Stazione Appaltante che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività.

Entro il medesimo termine il Concessionario 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, il Concessionario dovrà aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Il Concessionario dovrà, altresì, comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo del referente per la sicurezza.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio, dovrà mettere a disposizione della Stazione Appaltante, 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 Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti dovranno essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, dovranno essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato.

Il Concessionario 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 del Concessionario 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 del Concessionario.

ARTICOLO 42 – 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 con la stipula del contratto a seguito della aggiudicazione 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 presente contratto.

Ai fini della suddetta normativa, con la stipula del contratto a seguito della aggiudicazione le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione, ovvero per errori derivanti da un'inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

La Stazione Appaltante 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.

Con la stipula del contratto a seguito della aggiudicazione, le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate oralmente tutte le informazioni previste dalla medesima normativa, ivi comprese quelle relative ai nominativi del Responsabile e del Titolare del trattamento e le modalità di esercizio dei diritti dell'interessato previste dalla normativa vigente.

ARTICOLO 43 – SPESE

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

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

ARTICOLO 44 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.

Il Concessionario, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 c. 7, L. n. 136/2010 si obbliga a comunicare al
Stazione Appaltante, entro 7 gg. dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti
correnti dedicati alla presente concessione nonché, entro lo stesso termine, le generalità e il codice
fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il Concessionario, a pena di nullità assoluta del presente contratto, si assume gli obblighi di
tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010, relativi al presente contratto.

Il Concessionario accetta espressamente che il presente contratto si risolva di diritto in tutti i casi in
cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa. Il
Concessionario si obbliga negli eventuali contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti
della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto ad inserire, a pena di
nullità assoluta, apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità
dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010.

ARTICOLO 45 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTE.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente atto, valgono le disposizioni legislative e
regolamentari vigenti in materia.

