



## **CAPITOLATO SPECIALE**

---

**CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
DEL COMUNE DI PALAGIANELLO  
PER GLI ANNI SCOLASTICI  
Dal 2017/2018 al 2020/2021**

**CIG:**

**7118300EF9**

---

## **INDICE:**

ART.	1	OGGETTO DELLA CONCESSIONE
ART.	2	DURATA DELLA CONCESSIONE
ART.	3	IMPORTO DELLA CONCESSIONE
ART.	4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART.	5	SISTEMA GESTIONALE INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEL RELATIVO PREZZO
ART.	6	CENTRO DI COTTURA
ART.	7	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI
ART.	8	MENU' E TABELLE DIETETICHE
ART.	9	VARIAZIONI E DITE SPECIALI
ART.	10	NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.	11	MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	12	VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO
ART.	13	CONSEGNE INACCETTABILI
ART.	14	PERSONALE
ART.	15	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART.	16	CONTINUITA' DEL SERVIZIO
ART.	17	ESECUZIONE IN DANNO
ART.	18	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
ART.	19	TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO E DEL SUBAPPALTATORE
ART.	20	PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE
ART.	21	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART.	22	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART.	23	RESPONSABILITA' VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE
ART.	24	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART.	25	GARANZIA DEFINITIVA
ART.	26	REVISIONE PREZZI
ART.	27	RECESSO
ART.	28	CESSIONE AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DEL CONCESSIONARIO
ART.	29	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART.	30	CONTROVERSIE
		DISPOSIZIONI FINALI
		CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

## ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in favore di alunni e insegnanti nel plesso Scolastico Parco Casale del comune di Palagianello

SCUOLE	UBICAZIONE	GIORNI DI RISTORAZIONE
SCUOLA DELL'INFANZIA		
Parco Casale	Via Vespucci	Dal lunedì al venerdì

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno fissati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in relazione alle attività didattiche previste in orario pomeridiano.

Il servizio comprende:

- l'acquisto delle materie prime;
- la preparazione e la cottura del cibo esclusivamente nella sede della scuola Parco Casale
- la fornitura, la manutenzione ed il lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
- la preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovaglette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli);
- lo scodellamento e distribuzione dei pasti
- lo sparcchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, ecc.);
- la pulizia, con le frequenze precisate all'art. 11, punto C) del presente Capitolato, dei locali cucina e dei refettori, comprese attrezzature e apparecchiature;
- la pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- la fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- la fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui alle mense (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.);
- la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relativa cucina e locali di servizio connessi e quella straordinaria per attrezzature di proprietà della ditta concessionaria individuate nell'inventario redatto all'atto della presa in carico del servizio;
- conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo il Regolamento Comunale per la raccolta differenziata, a propria cura e spese;
- incontri periodici, con rappresentanti del Comune, della Direzione dell'Istituto Comprensivo, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune.

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buoni prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- il D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.1.2016;

## ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà durata di 4 (quattro) anni scolastici con decorrenza dall'inizio dell'a.s. 2017/2018 e cessazione con il termine dell'a.s. 2020/2021.

## ART. 3 - VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore della presente concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario, generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, nonché del valore d'uso del complesso aziendale e del costo del personale messi a disposizione dall'Ente concedente in favore del concessionario.

In particolare, il suddetto fatturato, secondo quanto emerge dalla seguente tabella, viene stimato tenendo conto:

- del numero degli alunni iscritti e degli insegnanti in servizio nell'ultimo a.s.;
- del numero di pasti mensili consumati nell'ultimo a.s. (a.s. 2015/2016) in cui è stato erogato il servizio mensa (si è tenuto conto del numero di pasti mensile atteso che nel citato a.s. il servizio è stato erogato per soli 5 mesi e, dunque, secondo una durata di a.s. non coerente con quella presa in considerazione per la presente concessione che, invece, riguarda l'intero a.s. pari a 8 mesi);
- del costo unitario del singolo pasto secondo la tariffa approvata giusta deliberazione di G.C. n. 45 del 30/03/2017
- della durata della concessione
- del costo del personale determinato sulla base della tabella ministeriale e del CCNL del settore ristorazione collettiva e precisamente: euro 20,64 ( costo orario del cuoco ) ; euro 17,32(costo orario inserviente )

20,64 X 5 ore al giorno X 20 giorni mensili= euro 2.064

17,32 X 5 ore al giorno X20 giorni mensili X due inservienti = euro 3.464,00

SCUOLA	Alunni iscritti a.s. 2016/17	Insegnanti in servizio a.s. 2016-17	P A S T I					
			Media numero pasti mensili anno sc.2015/2016		n. pasti aa.ss. 2017/18 al 2020/21	costo unitario dal pasto iva esclusa	costo annuo pasti iva esclusa	costo pasti aa.ss. dal 2017/18 al 2020/2021
			ALUNNI	INSEGNANTI				
PARCO CASALE	95	8	1756	200	62.592	€4,80	€.75.110,40	€.300.441,60
<b>TOTALE</b>	<b>95</b>	<b>8</b>						

Il numero degli alunni, degli insegnanti e dei pasti sopra indicati è presuntivo e non è vincolante in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'importo stimato del fatturato totale del concessionario per il periodo di durata della concessione è pari ad euro 300.441,60, al netto di iva 4%.

L'Ente, inoltre, mette a disposizione dell'operatore commerciale il complesso aziendale, meglio descritto nell'Allegato 1 al presente, il cui valore stimato ammonta ad €8.610,00\_.

L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 è pari ad Euro 300.441,60 al netto di iva 4%, oltre al valore attuale d'uso del suddetto complesso aziendale.

L'importo complessivo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sul Concessionario a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

#### **ART. 4 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1. la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
2. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP relativo al Centro di cottura;
3. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e del Concessionario, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi di cui al successivo art.18;
4. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio ;
5. la trasmissione di copia conforme della polizza **specificata al successivo art. 25**;
6. la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 25;
7. copia depliant e schede tecniche dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione (fatta salva la documentazione già acquisita in sede di gara);
8. la trasmissione del menù con le caratteristiche di cui all'art. 7.

#### **ART. 5 - SISTEMA GESTIONALE PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E PER L'INCASSO DEL RELATIVO CORRISPETTIVO**

**Il concessionario deve attivare a sua cura e spese un sistema per la gestione della prenotazione dei pasti e per il pagamento degli stessi da parte dell'utenza**

In particolare, compete al Concessionario:

- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli anche cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- l'annullamento delle prenotazioni nel caso in cui gli utenti escano da scuola entro e non oltre le ore 10:00 con aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti tramite SMS o altra modalità;
- la gestione e l'aggiornamento tecnico dell'intera banca dati;
- l'inserimento delle iscrizioni al servizio ad inizio anno scolastico sulla base dei moduli cartacei sottoscritti dall'utenza e relative variazioni;
- la stampa dei fogli presenze classe/sezione (griglie) da mettere a disposizione del personale delle scuole;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- l'incasso dei ticket
- il costo e la gestione delle comunicazioni e dei solleciti di pagamento agli utenti;

## ART. 6 - CENTRO DI COTTURA E LOCALI MENSA

Per l'espletamento del servizio oggetto della presente concessione, il Concessionario dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso il centro di cottura della Scuola Parco Casale,

Sono a completo carico della Ditta l'acquisto di tutti i materiali e delle attrezzature indispensabili alla gestione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio il Concessionario dovrà stilare, in contraddittorio con il Servizio Lavori Pubblici del Comune di Palagianello, l'elenco delle attrezzature di proprietà del Comune presenti nel refettorio della scuola e di quelle fornite dalla ditta per la durata della concessione, nel rispetto delle quantità e del tipo di attrezzature indicate per ogni scuola nei prospetti riportati nell'ALLEGATO 1) "ATTREZZATURE MENSA DEL PLESSO SCOLASTICO" al presente Capitolato;

Previo accordo con il Comune, il concessionario potrà modificare la dotazione delle attrezzature previste nel suindicato ALLEGATO 1)

In analogia, alla fine del contratto, un medesimo elenco in contraddittorio, dovrà essere sottoscritto dal Comune e dalla Ditta. I locali e le attrezzature di proprietà del Comune dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento per l'uso.

## ART. 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovranno essere rispettati i criteri ambientali minimi di cui all'Allegato 1 al Decreto 25.7.2015 e ss.ii del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare, in attuazione dell'art. 18 della L. 28.12.2015, n. 221

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Vengono preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

**FONTI PROTEICHE:** la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio, bovino, tacchino suino ed equino.

**Pesce:** il pesce utilizzato deve essere freschissimo o surgelato, filetti deliscati o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti. L'utilizzo di prodotti ittici deve dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.

**Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva con frequenza di 15 giorni.

**Formaggio:** si dovranno utilizzare formaggi D.O.P., e comunque esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, è vietato l'uso di formaggi fusi.

**Uova:** per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

**Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

**Legumi:** possono essere consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc...), non

possono comunque essere considerati un piatto unico. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

**Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena).

**Riso:** Utilizzare riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc.

**Gnocchi:** utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

**Verdure ortaggi:** La frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate, in percentuali da indicarsi, solo se non reperibili sul mercato verdure di stagione. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

**Purè di patate:** deve essere preparato con patate fresche.

**Frutta:** Deve essere utilizzata frutta di stagione. Anche la macedonia deve essere preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti dovrà essere nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione e di provenienza nazionale.

**Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

**Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

**Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia: Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

**Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Preferenza per le formulazioni semplici.

**Budino:** preparato in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente.

**Bevande:** utilizzare acqua potabile di rubinetto in apposite caraffe preventivamente igienizzate. Solo in caso di temporanea sospensione dell'erogazione dell'acqua da parte dell'acquedotto comunale per un periodo superiore a 3 giorni di orario scolastico, si considera la fornitura dell'acqua in bottigliette da ½ litro.

**Aromi:** utilizzare solo aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

**Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare e deve essere iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono vietati gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

**Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):** i pomodori pelati dovranno essere senza aggiunta di concentrato. Il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio di oliva.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva;
- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

Il Concessionario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

#### ART. 8 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I pasti destinati alle scuole, in modo da assicurare il corretto apporto di macro e micronutrienti dovranno essere completi di:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- due contorni (verdura cotta e cruda);
- un frutto di stagione (o yogurt o dessert);
- pane;
- La frequenza della stessa tipologia di frutta fresca non dovrà essere più di due volte la settimana, così come la verdura.

La frutta dovrà essere fornita ben lavata.

Il Concessionario dovrà formulare un proprio menù, studiato specificatamente per i previsti giorni settimanali di servizio, prevedendo una rotazione di sei settimane. Il menu giornaliero deve garantire un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato. Il menù dovrà indicare anche la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica in nutrienti secondo quanto previsto dalle indicazioni della ASL

I menù presentati dal Concessionario, su espressa richiesta del Comune dovranno ottenere il visto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Asl competente. Prima dell'avvio del servizio il Concessionario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale e il Concessionario.

Il menù dovrà contenere le necessarie indicazioni per le famiglie: modalità di preparazione, indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati, tipologia specifica dell'alimento (per esempio per la "svizzera" ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio bovino; non indicherà in modo generico verdura cruda o cotta ma specificherà se si tratta di zucchine o carote).

Il Concessionario dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

#### ART. 9 - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

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

Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali (massimo del 5% dei pasti), oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", così composto:

- **primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.



La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di menù speciale (senza oneri aggiuntivi) alla ditta concessionaria utilizzando la modulistica predisposta dalla ditta medesima ed allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

Il Concessionario dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale.

Una volta formulato il menù di dieta speciale, il Concessionario pubblicherà sul sito aziendale tale menù di dieta speciale per presa visione da parte di:

- genitori/tutori del bambino;
- proprio personale incaricato della distribuzione (scodellamento) dei pasti;
- segreteria dell'Istituto Scolastico, che trasmetterà l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti, eventuale personale ausiliario);

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale del Concessionario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole.

Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare.

#### ART. 10 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti il Concessionario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il pure, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;

- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente e, in particolare, per i sottoprodotti di origine animale, come stabilito dal Reg. CE 1069/2009.

La ditta, d'intesa con il Comune potrà avviare progetti specifici finalizzati a ridurre lo spreco alimentare e sostenere le fasce deboli della popolazione. In tal caso potranno essere concordate eventuali diverse distribuzioni del cibo non distribuito agli alunni, purchè integro e non scodellato.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- la cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- la cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura del Concessionario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il Concessionario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'ASL competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

## **ART. 11 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Le sospensioni fuori calendario scolastico dovranno essere comunicate dall'Amministrazione comunale di concerto con l'Istituto comprensivo, con preavviso

almeno di tre giorni di calendario scolastico.

Il pranzo ha luogo normalmente dalle ore 12,00 alle ore 13,00

Tali orari saranno confermati o eventualmente modificati, all'inizio di ogni anno scolastico, dall'Amministrazione Comunale con comunicazione al Concessionario.

#### **B) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:**

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- il Concessionario dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso

#### **C) CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PULIZIA:**

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

<b>TIPO DI INTERVENTO</b>	<b>FREQUENZA</b>
pulizia sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;	Ogni giorno al termine del servizio
accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);	Ogni giorno al termine del servizio
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)- se presenti	Mensile
pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre, porte, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione
Disinfestazione, derattizzazione e derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti	Trimestrale e/o a necessità. o su richiesta dell'ASL, o di altra autorità competente, a spese del Concessionario.

I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno essere mantenuti sempre nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.

Il materiale per la pulizia non deve sostare per nessun motivo nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né deve essere mantenuto in locali accessibili agli utenti del servizio.

#### **D) ALTRI OBBLIGHI DELLA DITTA CONCESSIONARIA**

- l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;
- fornire oltre ai pasti, posate in acciaio inox, piatti in materiale melamminico, e articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli a perdere in quantità almeno pari al numero dei pasti consumati; previo accordo con il personale comunale incaricato un vassoio in plastica multiscoperto potrà sostituire i due piatti.
- la fornitura di caraffe in plastica resistente, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), bicchieri in plastica infrangibile per le scuole dell'infanzia, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), porta rotoloni per la carta e relativo portasapone assicurandone l'installazione, sia nelle cucine che nei bagni del personale,

materiali che rimarranno di proprietà del Comune. I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge;

- curare che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti indossi cuffia e grembiule, sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale per il rispetto della normativa igienico-sanitaria;
- garantire il presidio di un addetto da destinare al servizio di: preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, riassetto e pulizia dei tavoli, delle sedie, sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature, utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri;
- le eventuali assenze di personale devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti,
- eventuali spese come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del Concessionario;

#### **E) UTENZE:**

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento dei locali e sale refezione.

### **ART. 12 - VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, di accedere alle mense scolastiche prima e durante lo svolgimento del servizio, avvalendosi anche di propri esperti.

Il Concessionario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

La vigilanza sulla produzione e sull'esecuzione del servizio potrà avvenire senza preavviso alcuno e in qualsiasi momento della refezione, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, o non siano comprese nelle penalità di cui all'art. 24, il Concessionario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

In particolare il controllo sarà :

1) Controllo tecnico ispettivo svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente: l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, quali magazzino/celle e dei frigoriferi al fine di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri ed accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza; la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi eventualmente anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati. Il personale tecnico dovrà far pervenire

all'Amministrazione comunale esauriente relazione, utile anche per le applicazioni delle eventuali penalità di cui all'art. 24. Nella visita ispettiva al centro cottura il personale tecnico del Comune potrà essere accompagnato da membri della Commissione mensa, ove costituita.

Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, implementando il piano di autocontrollo HACCP.

La ditta concessionaria metterà a disposizione del Comune un numero telefonico ed un numero di fax per comunicare in merito alla qualità del servizio e/o per ogni altro argomento attinente il presente servizio affidato in concessione.

#### **ART. 13 - CONSEGNE INACCETTABILI**

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti:

- presentino problemi di mancato rispetto al menù;
- le diete speciali non siano conformi;
- si rinvenivano corpi estranei nei pasti.

il Concessionario dovrà provvedere tassativamente **entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad inizio distribuzione** a sostituire o integrare i pasti contestati.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque di provvedere ad applicare le penali di cui all'art.24.

#### **ART. 14 - PERSONALE**

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato il Concessionario avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto della concessione).

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dal Concessionario. Tutti dovranno mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile.

Il personale del Concessionario dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene alimentare, dalla L.R. n. 41/2003, nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

#### **ART. 15 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dal Concessionario, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

#### **ART. 16 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

Il servizio oggetto della presente concessione è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, il Concessionario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, il Concessionario dovrà essere

preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima, ma il servizio rimarrà invariato

Per scioperi del personale dipendente del Concessionario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, il Concessionario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

#### **ART. 17 - ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

Troverà applicazione l'art. 176 del D.Lgs n. 50/2016

#### **ART. 18 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE**

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in ALLEGATO 2) al presente Capitolato Speciale.

Entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi alla concessione, al fine della predisposizione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

All'atto della stipula del contratto il Concessionario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio Servizi scolastici del Comune e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.

#### **ART. 19- TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO**

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori del Concessionario devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

#### **ART. 20 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE**

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all' Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo art. 14 del D.Lgs 81/2008.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

#### **ART. 21- FATTURAZIONE E PAGAMENTO**

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente il corrispettivo del servizio della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel Capitolato.

Nel corrispettivo è compreso, pro quota, il costo del pasto degli insegnanti, nonché, l'IVA

#### **ART. 22 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subconcessionario/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

#### **ART. 23 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE**

Il Concessionario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

E' infatti a carico del Concessionario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso Concessionario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

Il Concessionario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso della concessione (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche della presente concessione), per un massimale minimo di Euro 300.000,00 Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa della concessione (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione della concessione di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

Il Concessionario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdette dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o

estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. Il Concessionario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

Il Concessionario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

#### ART. 24 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Concessionario riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

1. mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di **Euro 500,00.=** per ogni giorno di ritardo;
2. nelle ipotesi seguenti:
  - a) mancata fornitura dei pasti per colpa del Fornitore e della sua Organizzazione, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione **Euro 50,00.=**
  - b) mancato rispetto al menù, senza che vi sia stata data informazione in tempo utile alla comunicazione ai genitori, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 100,00.=** per ogni inosservanza;
  - c) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di **Euro 100,00.=** per ogni dieta interessata;
  - d) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o similari): **Euro 250,00.=** per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
3. mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: **Euro 50,00.=** per ogni inosservanza;
4. mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: **Euro 50,00.=** per ogni inosservanza;
5. in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: **Euro 100,00.=** per ciascuna omissione.

In considerazione della natura concessoria del rapporto in essere, l'irrogazione delle suddette penalità avverrà automaticamente, senza necessità di contestazione o possibilità di giustificazione

Si procederà al recupero della penalità da parte del Concessionario mediante ritenuta diretta sulla garanzia definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte del Concessionario o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte del Concessionario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile openale;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di



30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

- destinazione dei locali ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'amministrazione comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito del Concessionario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

#### ART. 25 - GARANZIA DEFINITIVA

Il Concessionario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obligato 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 il Comune non dichiara 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'obligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016.

In caso di R.T.I.:

▲ Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

▲ Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 113, co. 4, del D.Lgs. 163/2006, la mancata costituzione della garanzia fidejussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

N.B.: In caso di risoluzione del contratto per fatto del Concessionario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

#### **ART. 26 - REVISIONE PREZZI**

Ove ricorrano i presupposti di legge, il costo dei buoni pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta al Concessionario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione fissando i valori aggiornati dei buoni pasto.

#### **ART. 27 - RECESSO**

E' facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi al Concessionario mediante PEC o telefax.

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

In caso di recesso il Concessionario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, 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.

#### **ART. 28 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA**

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

Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi al Concessionario, 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 all'art. 2 del Disciplinare di Gara, 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.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

#### **ART. 29- DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Data la peculiarità dei servizi affidati, è assolutamente vietato alla Ditta affidataria di cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

#### **ART. 30 - DOMICILIO DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio in Palagianello(TA). Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso la sede Comunale di Palagianello (TA).

#### **ART. 31 - CONTROVERSIE**

Per ogni controversia relativa alla presente concessione è competente in via esclusiva il Foro di Taranto

#### **DISPOSIZIONI FINALI**

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto previsto:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D.Lgs. 50/2016;
- dal DPR 207/2010, limitatamente agli artt. applicabili;
- dalla Legge 28 dicembre 2015, n. 221;
- dai Regg. CE 852/2004 e 853/2004;
- dalla Legge n. 283/192;
- dal D.P.R. n. 327/1980;

### **CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO**

Ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto degli artt. 1341 e 1342 c.c., devono essere approvate in via espressa tutte le condizioni, clausole e pattuizioni degli articoli qui di seguito citati:

ART. 4	ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART. 17	ESECUZIONE IN DANNO
ART. 21	FATTURAZIONE E PAGAMENTO
ART. 24	PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 25	GARANZIA DEFINITIVA
ART. 26	REVISIONE PREZZI
ART. 27	RECESSO
ART. 28	CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA
ART. 29	SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
ART. 30	DOMICILIO LEGALE DEL CONCESSIONARIO
ART. 31	CONTROVERSIE

ALLEGATI: ALL.1 - ATTREZZATURE MENSE SCOLASTICHE  
ALL.2 - DUVRI

**ATTREZZATURE MENSE DEL PLESSO SCOLASTICO  
PARCO CASALE  
NEL COMUNE DI PALAGIANELLO**

<b>SCUOLA INFANZIA PARCO CASALE</b>			
<b>N°</b>	<b>Q.tà</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Comune</b>
1	1	Tavolo neutro	X
2	1	Cucina quattro fuochi	X
3	1	Carrello a 4 ruote a 2 ripiani	X
4	2	Scaffali	X
5	1	Forno d'acciaio	X
6	1	bidoni spazzatura	X
7	1	Tavolo neutro 2 ripiani in acciaio	X
8	1	lavatrice	X
9	1	lavastoviglie	X
10	1	armadietto	X
11	1	idropulitrice	X

# DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

## INDIVIDUZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO E MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE (L.123/07 - art. 26 del D.Lgs. 81/08)

<b>STAZIONE APPALTANTE:</b>	CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA TRA I COMUNI DI PALAGIANELLO-PALAGIANO-MOTTOLA
<b>RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:</b>	BARBITTA CARMELA
<b>R.S.P.P.:</b>	R.S.P.P. DESIGNATO DAL DIRIGENTE DELL'ISTITUTO COMPRESIVO "MARCONI DI PALAGIANELLO
<b>CONCESSIONE SERVIZI</b>	CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN COMUNE DI PALAGIANELLO

SCUOLE	UBICAZIONE
PARCO CASALE	PARCO CASALE

### 1. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Le zone di lavoro non permettono interferenze con il personale scolastico ed i bambini. Le interferenze sono i percorsi del mezzo di trasporto dei pasti ed ovviamente quelle derivanti dalle fasi di somministrazione e di pulizia dei locali pertanto non risultano esservi dei costi specifici per la sicurezza nell'esecuzione dell'appalto in oggetto.

Il servizio affidato in appalto consta delle seguenti attività:

- Gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di preparazione, consegna, preparazione dei tavoli, somministrazione dei pasti ad alunni, insegnanti e personale autorizzato, nonché sparcchiamento e pulizia di tavoli e sedie e sanificazione di stoviglie, attrezzature e locali utilizzati per l'espletamento del servizio presso la Scuola dell'Infanzia del territorio del Comune di Palagianello.

### 2. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO

I rischi specifici presenti negli ambienti di lavoro oggetto dell'appalto sono riportati nella tabella sottostante: per ogni rischio viene riportata una sintetica descrizione delle cause e le eventuali prescrizioni di natura gestionale e/o operativa.

RISCHIO	DESCRIZIONE	PRESCRIZIONI
Colpi, tagli, abrasioni	Contusioni, tagli, abrasioni causati da urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro.	La ditta appaltatrice può richiedere al referente di sede la temporanea rimozione di eventuali ostacoli che rendano problematico l'espletamento dell'attività. Spetterà al Dirigente

		Scolastico valutare la fattibilità della proposta ed eventualmente autorizzare la rimozione.
Elettrico	Elettrocuzione per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.	E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici. L'allacciamento di eventuali apparecchiature, necessarie allo svolgimento dell'attività, i collegamenti elettrici alla rete elettrica degli edifici sede di lavoro sarà a cura degli addetti della ditta.
Incendio		La ditta appaltatrice dovrà prendere preventivamente visione della planimetria dei locali, delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza. E' fatto divieto di fumare e di utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate.
Sicurezza dei posti di lavoro	Casi di segnalazione di allarme per eventi calamitosi	La ditta appaltatrice dovrà prendere visione del piano di sicurezza della scuola e formare ed informare il personale impiegato nelle operazioni

### 3. RISCHI CONNESSI ALLE INTERFERENZE

Si riportano, nella tabella sottostante, i rischi connessi alle interferenze tra i lavoratori della ditta appaltatrice ed i lavoratori dei cantieri.

RISCHIO	POSSIBILE INFORTUNIO	PRESCRIZIONI
Investimento	Investimento personale dipendente o visitatori	Gli automezzi della ditta appaltatrice dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta delle sedi di lavoro a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi ed attenersi ad eventuali percorsi indicati.

Rumore	Shock uditivi	In caso di concomitanza di lavorazioni che prevedano l'utilizzo di macchine utensili con emissioni sonore prolungate o impulsive, il personale della ditta appaltatrice deve utilizzare dispositivi di otoprotezione: tappi otoprotettivi o eventualmente cuffie.
--------	---------------	---

#### 4. ULTERIORI MISURE PRESCRITTIVE

La ditta appaltatrice è tenuta al rispetto delle ulteriori prescrizioni di carattere generale qui di seguito riportate:

Le attività possono avere inizio solo dopo:

- l'esecutività dell'atto di aggiudicazione dell'appalto;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante della Stazione appaltante e della ditta aggiudicataria, del documento unico di valutazione dei rischi;
- il personale occupato dalla ditta appaltatrice (a prescindere dalla tipologia del rapporto di lavoro instaurato) dovrà tenere ben visibile un'apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (in alternativa è possibile, per il datore di lavoro della ditta appaltatrice con meno di dieci dipendenti, annotare gli estremi del personale su un registro vidimato dalla Direzione del Lavoro Provinciale territorialmente competente, da tenersi presso la sede di lavoro) come meglio specificato all'art. 21 del Capitolato Speciale d'Appalto.

E' facoltà del datore di lavoro della ditta appaltatrice e del referente della sede di lavoro interrompere il servizio nel caso in cui riscontrino eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza capaci di dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, e/o siano sopraggiunte nuove interferenze tali da non rendere più sicuro lo svolgimento del servizio.

#### 5. OSSERVAZIONI E DISPOSIZIONI A TUTELA DELLA SICUREZZA INDIVIDUATE DALLA DITTA APPALTATRICE (da compilare a cura della ditta appaltatrice)

---



---



---



---



---