



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI
MONTERONI D'ARBIA E DI USO CUCINA
CENTRALIZZATA**

CPV 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica

CAPITOLATO SPECIALE



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

INDICE

TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Art. 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO E LINEE GUIDA	6
Art. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	6
Art. 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI USO CUCINA CENTRALIZZATA	8
Art. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE	8
Art. 5 – VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE	8
Art. 6 – CANONE DI CONCESSIONE	9
Art. 7 – UBICAZIONE E TIPOLOGIA DEI LOCALI CONCESSI IN USO	9
Art. 8 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA	10
Art. 9 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEI SERVIZI	10
Art. 10 – IMPORTI A CARICO DEL COMUNE	11
Art. 11 – ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	12
Art. 12 – TIPOLOGIA DI UTENZA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	12
Art. 13 – MODALITÀ DI AMMISSIONE DEGLI UTENTI AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	13
Art. 14 – GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	13
Art. 15 – MANCATO PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI	14
Art. 16 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	14
Art. 17 – ATTREZZATURA E MATERIALE IN USO PRESSO IL CENTRO COTTURA	16
Art. 18 – VASELLAME, UTENSILERIA E MATERIALE A PERDERE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	17
Art. 19 – GARANZIE DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO	17
Art. 20 – STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA	18
Art. 21 – APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI	18
TITOLO II	19
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	19
Art. 22 – SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI	19
Art. 23 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	19
Art. 24 – RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA E COPERTURA ASSICURATIVA	20



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Art. 25 – SPESE A CARICO DEL CONCEDENTE.....	21
TITOLO III	22
PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEI SERVIZI	22
Art. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	22
Art. 27 – ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE.....	22
Art. 28 – CLAUSOLA SOCIALE DI PROTEZIONE O DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE.....	22
Art. 29 – RAPPORTO DI LAVORO	23
Art. 30 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	24
Art. 31 – PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	24
Art. 32 – PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI.....	24
Art. 33 – PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	24
Art. 34 – NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE	25
Art. 35 – FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	25
Art. 36 – INDUMENTI DI LAVORO.....	25
Art. 37 – IGIENE DEL PERSONALE	25
Art. 38 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI	26
TITOLO IV	26
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE, LA CONSERVAZIONE, IL TRASPORTO E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA..	26
Art. 39 – COMPOSIZIONE DEL PASTO, MENÙ E TABELLE DIETETICHE.....	26
Art. 40 – VALIDAZIONE MENU	27
Art. 41 – UTILIZZO DI PRODOTTI DI FILIERA CORTA	27
Art. 42 – VARIAZIONE MENÙ	27
Art. 43 – MENÙ ALTERNATIVI DI TIPO ETICO-RELIGIOSO.....	28
Art. 44 – MENÙ PER DIETE SPECIALI.....	28
Art. 45 – MENÙ PER OCCASIONI PARTICOLARI O FESTIVITÀ.....	28
Art. 46 – MENÙ COLLEGATI A PARTICOLARI PROGETTUALITÀ A CONTENUTO DIDATTICO-EDUCATIVO	29
Art. 47 – PRANZO A SACCO PER GITE.....	29
Art. 48 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	29
Art. 49 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	30
Art. 50 – OPERAZIONI PRELIMINARI.....	30
Art. 51 – NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	31
Art. 52 – PREPARAZIONI GASTRONOMICHE DA CONSUMARSI FREDDI, SALUMI E FORMAGGI.....	32



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Art. 53 – DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO	33
Art. 54 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	33
Art. 55 – RILEVAZIONE TEMPERATURA.....	35
Art. 56 – MEZZI DI TRASPORTO.....	35
Art. 57 – MODALITÀ DI RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO.....	35
Art. 58 – ANALISI MICROBIOLOGICHE PRESSO I REFETTORI	35
Art. 59 – MAGAZZINO DERRATE	36
TITOLO V	36
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	36
Art. 60 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DEGLI SPAZI E DEI SERVIZI ANNESSI	36
Art. 61 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI....	37
Detergenti utilizzati per le pulizie ordinarie (detergenti multiuso, per finestre e per servizi sanitari):	38
Art. 62 – OPERAZIONI DI PULIZIA	41
Art. 63 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI.....	42
TITOLO VI	42
CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO	42
Art. 64 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL CONCEDENTE	42
Art. 65 – ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO	43
Art. 66 – TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI.....	43
Art. 67 – TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA COMMISSIONE MENSA	44
Art. 68 – BLOCCO DELLE DERRATE.....	45
Art. 69 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI.....	45
Art. 70 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO	45
TITOLO VII.....	45
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI	45
Art. 71 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI MACCHINARI E DELLE ATTREZZATURE	45
Art. 72 – VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO	46
Art. 73 – DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO.....	46
Art. 74 – MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO	47
Art. 75 – VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE	48
Art. 76 – INVENTARI DI RICONSEGNA.....	48
Art. 77 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E MATERIALE A	



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

PERDERE	48
TITOLO VIII	49
ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	49
Art. 78 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	49
Art. 79 – CAUZIONE DEFINITIVA.....	49
Art. 80 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO	50
Art. 81 – REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE E REVISIONE PREZZI	50
Art. 82 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....	50
Art. 83 – REPORT SUI PASTI SOMMINISTRATI	51
Art. 84 – PENALI PER INADEMPIENZE.....	51
Art. 85 – RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO.....	52
Art. 86 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	53
Art. 87 – SPESE CONTRATTUALI	53
Art. 88 – CLAUSOLE FINALI	53
Art. 89 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	54
Art. 90 – NORME DI RIFERIMENTO	54
Art. 91 – ALLEGATI AL CAPITOLATO.....	54
Art. 92 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO	54
Art. 93 – DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	54



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO E LINEE GUIDA

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative e sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 57 e 130 del D. Lgs n. 36/2023) e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea con quanto indicato da:

- ✓ CAM (Criteri Ambientali Minimi) per la ristorazione scolastica, i quali definiscono requisiti ambientali, sociali, qualitativi e salutari per garantire un servizio sostenibile, etico e attento al benessere alimentare;
- ✓ “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione”, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 3 agosto 2023, che, promuovendo gli appalti pubblici verdi, è strumento strategico per l'attuazione di quanto previsto nella Strategia sviluppo sostenibile e dall'agenda 2030 dell'ONU in merito prioritariamente all'obiettivo 12 (produzione e consumo sostenibile), degli obiettivi della Strategia Nazionale per l'Economia Circolare adottata con D.M. 24 giugno 2022, nonché dei piani e delle strategie che approcciano le politiche volte a promuovere obiettivi di sostenibilità ambientale;
- ✓ Linee Guida Nazionali per la Ristorazione scolastica, che forniscono indicazioni nutrizionali, igienico-sanitarie e organizzative per garantire pasti equilibrati, sicuri e adeguati alle esigenze dei bambini;
- ✓ Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica», di cui al Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 269 dell'11 novembre 2021;
- ✓ Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica, le quali stabiliscono criteri specifici per organizzare un servizio di refezione che promuova una sana alimentazione, rispetti le normative locali e valorizzi i prodotti del territorio.

Art. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, da realizzare presso il centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, sito nella Zona Industriale di Monteroni d'Arbia, Via Emilia n. 269.

Le attività richieste devono essere espletate dal Concessionario a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente Capitolato prestazionale.

Connessi alla gestione del servizio vi sono anche il reintegro delle attrezzature, delle stoviglie, degli arredi dei refettori e locali annessi, ovvero di quant'altro mancante o deteriorato che si rendesse necessario per l'ottimale svolgimento del servizio.

Il servizio di refezione scolastica rientra tra quelli elencati nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014.

Il servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale si sostanzia nella somministrazione



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

(preparazione, consegna e distribuzione) di pasti agli alunni, agli insegnanti e al personale delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria ubicate nel Comune di Monteroni d'Arbia per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 – 2029/2030, come meglio indicato al successivo art. 4. Comprende, inoltre, le seguenti attività:

- acquisto di derrate alimentari;
- preparazione dei pasti nel centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, sito nella Zona Industriale di Monteroni d'Arbia, Via Emilia n. 269, mediante il sistema del “legame differito fresco - caldo”, nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dal Dirigente Scolastico o dall'Autorità Scolastica competenti;
- veicolazione dei pasti presso le mense delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria statale, per la quale è prevista anche la presenza di personale dipendente del Concessionario;
- fornitura di stoviglie, tovaglioli, condimenti, ed attrezzature varie necessarie per la consumazione dei pasti, oltre che del materiale necessario per la pulizia e il riassetto dei tavoli;
- conferimento dei rifiuti in modo differenziato;
- riscossione delle tariffe e gestione degli insoluti;
- organizzazione e gestione delle fasi di raccolta nonché registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti.

La gestione amministrativa, tecnica e contabile del servizio deve essere informatizzata, tramite software accessibile al concessionario, al Comune e all'utenza, ognuno per quanto di competenza, come meglio descritto nel successivo art. 14.

Il servizio oggetto della presente concessione deve essere svolto nel rispetto delle finalità proprie della ristorazione scolastica, nello specifico:

- a. assicurare la piena realizzazione del diritto allo studio per tutti i minori in età scolare;
- b. valorizzare il consumo del pasto scolastico quale momento educativo e di socializzazione, in stretta collaborazione con la Scuola, il Comune e le famiglie;
- c. contribuire all'adozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata, anche come strumento per il mantenimento di un buono stato di salute;
- d. favorire l'educazione alimentare incentivando il consumo consapevole degli alimenti, l'abitudine alla varietà e alla ricchezza dei gusti.

Il presente capitolato è stato redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, come meglio specificato all'articolo seguente. I riferimenti normativi per la ristorazione scolastica includono i Criteri Ambientali Minimi (CAM) e le normative regionali e nazionali, che stabiliscono gli standard igienico-sanitari e nutrizionali da rispettare. Queste normative sono fondamentali per garantire un servizio di qualità, promuovendo un'alimentazione sana e sostenibile nelle scuole. Le caratteristiche, le finalità e gli obiettivi del servizio in questione sono indicati nel regolamento comunale allegato al Capitolato e precisamente:

- All. A – Regolamento Refezione Scolastica.

Dall'utilizzo del centro cottura (con annessa area di ristorazione) deriva:

- al Concessionario il diritto allo sfruttamento economico della capacità produttiva (come meglio chiarito al successivo art. 3) del centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, sito nella Zona Industriale di Monteroni d'Arbia, Via Emilia n. 269;
- al Concessionario l'obbligo di effettuare la produzione e preparazione dei pasti presso la suddetta struttura, pena la risoluzione per inadempimento;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- al Concedente il diritto ad esigere dal Concessionario un canone d'uso, come specificato al successivo art. 6.

Art. 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI USO CUCINA CENTRALIZZATA

Con l'affidamento si intende concedere anche la possibilità di utilizzare i locali di proprietà del Comune quale cucina centralizzata, nella quale il Concessionario potrà preparare, sporzionare e distribuire pasti anche a utenti diversi da quelli destinatari della mensa scolastica.

Nel territorio del Comune di Monteroni d'Arbia sono presenti diverse realtà economiche, molte delle quali ubicate nelle vicinanze dell'area in cui si trova il centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia. Con l'affidamento in oggetto si darà al Concessionario anche la possibilità di utilizzare la struttura e le attrezzature quale cucina centralizzata, per fornire pasti ai dipendenti delle aziende locali e/o anche pasti veicolati in base ad accordi commerciali che l'Operatore Economico riuscirà a stipulare nell'ambito della sua autonomia imprenditoriale. Per poter realizzare tali attività, il Concessionario sarà tenuto a versare al Comune un canone annuale, come meglio specificato al successivo art. 6.

Tale centro di produzione pasti rappresenta, pertanto, un servizio molto importante per i lavoratori delle aziende, i quali hanno la possibilità di affrontare la pausa pranzo godendo di pasti salutaris e a prezzi contenuti, oltre a valorizzare il momento di socialità che il pranzo può offrire. In questo modo il Comune persegue anche l'obiettivo di garantire un servizio importante a livello sociale.

Pertanto, l'aggiudicatario potrà utilizzare la cucina per:

- realizzare una sorta di servizio mensa per i dipendenti delle diverse realtà economiche presenti nel territorio del Comune e nei territori limitrofi, ai prezzi e alle condizioni che riterrà opportuni, nel rispetto delle normative in vigore;
- preparare pasti veicolati, cucinati all'interno della cucina e poi trasportati nei luoghi di consumo delle aziende;
- partecipare a gare d'appalto pubbliche (previa autorizzazione del Concedente) o private;
- realizzare servizi di catering e/o buffet.

Art. 4 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha durata pari a 5 (cinque) anni, con decorrenza presumibilmente il 1° gennaio 2026 e fino al 31.12.2030, secondo i calendari scolastici che saranno indicati dal Dirigente Scolastico o dall'Autorità Scolastica competenti.

All'inizio di ciascun anno scolastico il Comune dovrà indicare al Concessionario la data di inizio e di fine del servizio di refezione, sulla base del calendario scolastico fissato annualmente dall'Autorità competente.

Per quanto riguarda il servizio di uso cucina centralizzata, è stata stimata una chiusura per n. 2 settimane all'anno nel mese di agosto. Trattandosi di un'attività svolta nell'ambito dell'autonomia imprenditoriale dell'Operatore Economico, tale previsione potrebbe anche variare.

Art. 5 – VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato della concessione, per entrambi i servizi in oggetto e per l'intera durata del contratto, è pari a € 3.952.025,00. L'analisi economica è stata svolta sugli a.s. 2022/2023 e 2023/2024, non potendo prendere a riferimento gli ulteriori due anni precedenti, in quanto caratterizzati dalla particolare situazione socioeconomica legata alla pandemia da virus Covid19.

Il valore stimato del 1° anno della concessione è pari a € 781.900,00, computati in base al numero di



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

pasti stimati nell'arco di un anno solare (come meglio dettagliati al successivo art. 8) e moltiplicati per il seguente costo unitario:

- ❖ Servizio di Refezione scolastica – costo unitario pari a € 6,23 IVA esclusa (posto a base d'asta e soggetto a rivalutazione ISTAT con decorrenza dal terzo anno di concessione);
- ❖ Servizio di uso cucina centralizzata – costo unitario pari a € 7,00 IVA esclusa, che non viene posto a base d'asta, ma soltanto stimato ai fini del valore della concessione. Trattandosi, infatti, di diritto allo sfruttamento economico della capacità produttiva del centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, il Concessionario potrà stabilire i propri prezzi di riferimento.

Si precisa che l'importo del canone d'uso (soggetto a miglioramento al rialzo in sede di offerta), non concorre alla determinazione del valore della concessione, ai sensi dell'art. 179, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023.

Il valore stimato della manodopera, pari a € 1.603.221,22 per l'intera durata del contratto, è stato calcolato in base alla relazione allegata (All. D) e tenendo in considerazione il rinnovo del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, con applicazione delle tabelle ministeriali approvate con Decreto direttoriale n. 63 del 10 luglio 2025 e di tutte le tranches di aumenti previste con decorrenza dai mesi di gennaio 2026, settembre 2026, gennaio 2027, giugno 2027, novembre 2027 e dicembre 2027.

Ai sensi dell'art.11 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023 e dell'allegato I.01, al presente appalto si applica il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo – Codice alfanumerico (CNEL) H05Y - Codice ATECO 56.22.02.

Vista la peculiarità dei servizi, l'importo dei costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi interferenziali è stimato in € 800,00 (ottocento/00), come risultante dal D.U.V.R.I. redatto dall'Ente concedente e allegato alla presente procedura (All. I).

Art. 6 – CANONE DI CONCESSIONE

Al fine di gestire i servizi oggetto della presente Concessione utilizzando il centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, il Concessionario è tenuto a versare al Concedente un canone annuale pari a € 50.000,00 IVA esclusa. Tale canone:

- ✓ è soggetto al miglioramento al rialzo in sede di offerta;
- ✓ deve essere corrisposto ogni anno in due rate semestrali:
 - la prima entro il 31 gennaio di ogni anno per la metà dell'importo del canone;
 - la seconda entro il 30 giugno di ogni anno per il restante importo;
- ✓ è soggetto a rivalutazione ISTAT con decorrenza dal terzo anno di concessione;
- ✓ entrambe le rate devono essere versate mediante piattaforma PagoPA.

Art. 7 – UBICAZIONE E TIPOLOGIA DEI LOCALI CONCESSI IN USO

Allo scopo di consentire la gestione dei servizi oggetto del contratto, il Concedente dà in uso, completi delle relative attrezzature (vedasi All. G – Inventario immobile adibito a centro produzione pasti), limitatamente alle attività necessarie allo svolgimento dei servizi, come dettagliati ai precedenti art. 2 e 3:

- a. n. 1 centro di cottura (comprensivo di cucina, area bar e self-service) sito nell'immobile di Via Emilia n. 269 - Zona Industriale di Monteroni d'Arbia;
- b. n. 1 refettorio situato presso la Scuola Primaria Statale "G. Rodari".



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Il Concedente fornirà al Concessionario tutte le informazioni relative alle autorizzazioni sanitarie esistenti per gli impianti attuali, nonché i dati relativi ai contratti afferenti le utenze per le necessarie volture.

Art. 8 – DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

Il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è presunto perché subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili per l'Amministrazione Comunale che, conseguentemente, non sarà tenuta a corrispondere alcun indennizzo al Concessionario, nel caso in cui il numero dei pasti risultasse inferiore a quello stimato. Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica le variazioni possono essere legate al numero degli iscritti al servizio, alle effettive presenze, all'organizzazione del calendario scolastico e dell'orario scolastico stabiliti dall'Istituto Comprensivo competente per territorio, nonché ad eventualità non accertabili quali i giorni di chiusura in conseguenza di eventi meteorologici.

Il Concessionario dovrà, inoltre, rendersi disponibile a fornire pasti in quantità superiore, qualora ve ne sia la necessità, previa assunzione del relativo impegno di spesa da parte dell'Amministrazione Comunale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, entro il limite del 5% del valore dell'intero affidamento, la fornitura del servizio di ristorazione per altre necessità connesse allo svolgimento di servizi extrascolastici o anche per altre attività sociali o istituzionali, senza che la Concessionaria possa, per effetto di detta variazione, avanzare pretesa diversa dai termini e dalle modalità economiche ed organizzative fissate in sede di aggiudicazione.

Servizio di Refezione scolastica

La stima del numero dei pasti, calcolata facendo riferimento agli a.s. 2022/2023 e 2023/2024, è di circa 80.000 pasti annui erogabili agli alunni ed al personale scolastico avente diritto, così articolati:

- Scuola dell'Infanzia Statale – Fraz. Ponte d'Arbia: n. 4.528
- Scuola dell'Infanzia Comunale "Arcobaleno": n. 7.888
- Scuola dell'Infanzia Statale – Fraz. Radi: n. 2.613
- Scuola dell'Infanzia Statale "S. Caterina da Siena": n. 19.175
- Scuola Primaria Statale "G. Rodari": n. 45.796

Servizio di uso cucina centralizzata

La stima del numero dei pasti è di circa 40.500 pasti annui, ipotizzati sulla base dei dati forniti dal precedente gestore, oltre che sulle caratteristiche della struttura. Infatti, il servizio rientra nella sfera del libero mercato, per la quale ogni azienda potrebbe concludere accordi diversi ed ulteriori rispetto a quelli conclusi dall'attuale affidatario. In base all'attuale autorizzazione sanitaria, nell'immobile è possibile preparare fino a:

- 170 pasti self-service (posti a tavola) giornalieri;
- 2.000 pasti veicolati giornalieri.

Art. 9 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Servizio di Refezione scolastica

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei seguenti periodi:

Denominazione plesso	Modalità erogazione	Inizio	Termine
Scuola dell'Infanzia Statale – Fraz. Ponte d'Arbia	Dal lunedì al venerdì	Da calendario scolastico	30 giugno



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Scuola dell'Infanzia Comunale "Arcobaleno"	Dal lunedì al venerdì	1° settembre	30 giugno
Scuola dell'Infanzia Statale – Fraz. Radi	Dal lunedì al venerdì	Da calendario scolastico	30 giugno
Scuola dell'Infanzia Statale "S. Caterina da Siena"	Dal lunedì al venerdì	Da calendario scolastico	30 giugno
Scuola Primaria Statale "G. Rodari"	Dal lunedì al venerdì	Da calendario scolastico	Da calendario scolastico

Il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, dovrà richiedere i giorni esatti di rientro e funzionamento dei servizi scolastici.

Il Dirigente Scolastico o l'Autorità Scolastica competenti comunicheranno, inoltre, le chiusure forzate del servizio, non previste dal calendario scolastico, che potranno in ogni tempo essere modificate.

Servizio di uso cucina centralizzata

Il Concessionario potrà autonomamente decidere il calendario di erogazione del servizio, rispettando la seguente previsione minima:

Ubicazione	Modalità erogazione	Chiusure	Inizio	Termine
Via Emilia n. 269 - Zona Industriale di Monteroni d'Arbia	Dal lunedì al venerdì – dalle ore 12.00 alle ore 15.00	Al massimo è possibile prevedere la chiusura di n. 2 settimane ad agosto, oltre che nei giorni festivi	1° settembre	31 agosto

Dietro motivata richiesta del Concessionario e previa autorizzazione dell'Ente concedente, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

Art. 10 – IMPORTI A CARICO DEL COMUNE

Le quote a carico delle famiglie sono stabilite annualmente con Deliberazione della Giunta Comunale (in allegato quelle attualmente in vigore – All. B), non possono essere in alcun modo variate dal Concessionario e si ritengono comprensive di tutti gli oneri accessori.

Il costo dei pasti degli insegnanti e del personale scolastico è corrisposto interamente dall'Ente concedente.

La fattura dovrà, dunque, essere emessa dal Concessionario il mese successivo a quello di riferimento e dovrà riportare i seguenti dati:

- A. n. di pasti erogati nel mese di riferimento;
- B. corrispettivo (al netto del ribasso offerto);
- C. totale dell'importo fatturato alle famiglie.

Pertanto, a carico del Comune resterà la differenza tra:

$$\rightarrow (A \times B) - C$$

Ai sensi dell'art. 5, comma 4 del Regolamento della refezione scolastica, nei mesi di settembre e giugno (solo per la scuola primaria) la quota sarà proporzionata ai giorni di apertura della scuola.

Il Concessionario è tenuto a fornire gratuitamente, ossia senza oneri né per il Concedente, né per gli utenti, un massimo n. 15 pasti giornalieri completi riservati a nuclei familiari in situazioni di disagio previa richiesta del Concedente, che ne fisserà criteri e modalità di assegnazione.

Durante il periodo di concessione:



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- le quote applicate alle famiglie degli alunni iscritti al servizio e il valore dell'attestazione ISEE potranno subire variazioni, con conseguente variazione del contributo dovuto dal Comune alla ditta Concessionaria per il raggiungimento del costo totale del pasto;
- la Concessionaria non potrà rivalersi in alcun modo sul Comune per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti. Pertanto, le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico della Concessionaria.

Art. 11 – ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Denominazione plesso	Luogo	Distanze approssimative dal centro cottura	Orari consegna pasti	Modalità consegna pasti
Scuola dell'Infanzia Statale – Fraz. Ponte d'Arbia	Via degli Stagni – Loc. Ponte d'Arbia	7 km	11.15 - 11.30	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo sporzionamento è a carico di personale di altra Ditta
Scuola dell'Infanzia Comunale "Arcobaleno"	Viale Morandi – Loc. Ponte a Tressa	5 km	11.30	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo sporzionamento è a carico di personale di altra Ditta
Scuola dell'Infanzia Statale – Fraz. Radi	SP 23 Monteroni d'Arbia Radi – Loc. Radi	6 km	11.00 – 11.15	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo sporzionamento è a carico di personale di altra Ditta
Scuola dell'Infanzia Statale "S. Caterina da Siena"	Via della Libertà 12 - Capoluogo	2 km	11.40 – 11.45	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo sporzionamento è a carico di personale di altra Ditta
Scuola Primaria Statale "G. Rodari"	Via F.lli Rosselli 177 - Capoluogo	2 km	lunedì–martedì–mercoledì 12.00 giovedì e venerdì 12.10	Previsto personale del Concessionario all'interno del refettorio, ma non prevista modalità di distribuzione al tavolo

Il Concessionario deve, altresì, provvedere alla distribuzione della merenda alle Scuole dell'Infanzia negli stessi orari previsti per la consegna del pasto e senza chiedere costi aggiuntivi, ritenendosi tale merenda già compresa nel costo del pasto principale.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati secondo le modalità indicate al successivo art. 56.

Art. 12 – TIPOLOGIA DI UTENZA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

L'utenza destinataria del servizio di refezione scolastica è composta da:

- alunni della Scuola dell'Infanzia Statale;
- alunni della Scuola dell'Infanzia Comunale;
- alunni frequentanti le sezioni a tempo pieno della Scuola Primaria Statale;
- personale docente operante presso i plessi scolastici e personale non docente autorizzato dalla direzione scolastica, in quanto aventi titolo durante il servizio di assistenza nel tempo mensa;
- eventuali altre utenze assimilate, comunque autorizzate dal Concedente qualora non espressamente previste nel presente Capitolato.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Art. 13 – MODALITÀ DI AMMISSIONE DEGLI UTENTI AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

L'ammissione dei bambini avverrà su designazione dell'Amministrazione Comunale, in base alla graduatoria dei bambini e delle bambine le cui famiglie abbiano fatto richiesta del servizio e sarà comunicata all'Impresa entro congruo termine compatibile con le esigenze organizzative dei servizi stessi. Il Comune di Monteroni d'Arbia trasmetterà al Concessionario i dati relativi alle iscrizioni al servizio di refezione scolastica mediante estrazione dal proprio software di tracciato in formato Excel.

Art. 14 – GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEI PAGAMENTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

L'Amministrazione Comunale affida al Concessionario l'organizzazione, gestione ed esecuzione delle fasi di prenotazione dei pasti e riscossione delle tariffe attraverso il sistema informatizzato in uso al Comune. Attualmente il Comune di Monteroni d'Arbia ha in uso la piattaforma software, realizzata interamente in ambiente web nativo, "Planet School" di proprietà di Proietti Soluzioni Srl. Il Concessionario dovrà mettersi in contatto con la ditta Proietti Soluzioni Srl per coordinare tutte le attività di inizio servizio. L'amministrazione intende, pertanto, mantenere in uso l'attuale sistema. In questo modo verranno ottenuti diversi vantaggi sia per gli uffici del Comune che, soprattutto, per le famiglie, alle quali non verrà creato alcun disagio.

Il sistema consente all'Ente concedente:

1. la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, ivi compresi i pagamenti degli utenti al servizio;
2. l'estrazione di report di dati legati al servizio in formato .xls;
3. la generazione di flussi relativi a tariffe agevolate.

Sono a carico del Concessionario:

- eventuale formazione ai propri dipendenti sul corretto utilizzo della piattaforma software;
- fornitura e installazione, presso ogni plesso scolastico servito, di eventuali apparecchiature necessarie alla rilevazione delle presenze giornaliere e all'ordine dei pasti (fax, PC, smartphone, ecc., a seconda del sistema di rilevazione prescelto);
- caricamento delle anagrafiche delle utenze;
- raccolta e inserimento degli ordini giornalieri all'interno del sistema centrale con proprio personale e relative trasmissione e ricezione degli stessi presso il centro di cottura;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- fornitura e installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo e a permettere la comunicazione via e-mail con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monteroni d'Arbia;
- gestione delle prenotazioni e dei pagamenti;
- gestione degli avvisi alle famiglie. Le comunicazioni con i genitori dovranno essere possibili, oltre che con documenti cartacei, anche con l'invio di e-mail ai genitori e, laddove possibile – in relazione alla brevità della comunicazione –, anche via SMS;
- perfezionamento di ogni procedura relativa alle modalità di pagamento previste dal Capitolato e ad eventuali altre proposte e attivate dal concessionario;
- realizzazione di una iniziale campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di pagamento. Tale attività dovrà prevedere la fornitura di volantini/dépliant e



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

manifesti/locandine per permettere una comunicazione chiara e capillare verso tutte le famiglie;

- disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori prima dell'avvio del servizio, ovvero per presenziare ad eventuali incontri con l'Amministrazione o con la Commissione mensa.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi che del PC, la Concessionaria è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far e seguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Qualora durante il periodo di durata della concessione, il Comune decidesse di modificare la piattaforma software, i costi per la fornitura e l'installazione del nuovo software scelto dal Comune saranno a carico del Concessionario. Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di utilizzare tale piattaforma software anche per consentire l'informatizzazione di eventuali altri servizi. Al termine della concessione, l'Impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune, oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio.

Art. 15 – MANCATO PAGAMENTO DA PARTE DEGLI UTENTI

Con l'atto di concessione del servizio, il Concedente trasferisce al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. Si precisa che l'art. 1, comma 790 della Legge n. 160/2019 non trova applicazione, non essendo con la presente concessione affidato un servizio di accertamento e riscossione delle entrate a un soggetto terzo, bensì un servizio che implica per il Concessionario l'introito diretto da parte dell'utenza dei corrispettivi.

Spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione del recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per il Concedente.

Nel caso in cui si verificano insolvenze da parte degli utenti, il Concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti.

In caso di mancata regolarizzazione del residuo negativo, prima di adire le vie legali, il Concessionario invierà al Concedente l'elenco degli insoluti per consentire la valutazione di eventuali interventi di carattere sociale.

Le insolvenze che il Concedente non riconoscerà come onere sociale, mediante espressa concessione di contributo sociale, saranno rimosse coattivamente dal Concessionario il quale, in nessun caso, potrà sospendere unilateralmente la somministrazione del pasto per gli utenti insolventi.

Art. 16 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Le modalità di esecuzione del servizio di refezione scolastica consistono in:

- acquisto e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù e delle declinazioni relative alle diete speciali, che dovranno essere tracciate giornalmente per le scuole interessate dal presente capitolato;
- preparazione dei pasti, per le utenze di cui al precedente art. 8, nel centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, sito nella Zona Industriale di Monteroni d'Arbia, Via Emilia n. 269, mediante il sistema del "legame fresco - caldo", nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dal Dirigente Scolastico o dall'Autorità Scolastica competenti;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- veicolazione e consegna dei pasti in multiporzione nei plessi di cui al precedente art. 11, in base al numero di presenze giornalmente rilevate e secondo i turni e gli orari indicati al precedente art. 11. Il trasporto dei pasti giornalieri dovrà essere predisposto tenendo conto della turnazione delle mense. Qualora, al fine di migliorare il servizio si necessiti di una consegna per ogni turno (laddove sia prevista la doppia turnazione), il recapito dei pasti potrà avvenire rispettando il numero di presenze a turno ed in due momenti distinti e non prima di 15' dall'orario previsto per la consumazione, con partenza dal centro di cottura quindi entro massimo 30';
- unitamente alla fornitura dei pasti, c/o la scuola primaria Statale "G. Rodari" - Via F.lli Rosselli n, 177 Capoluogo, per ogni turno deve essere effettuata l'esecuzione del servizio di apparecchiatura tavoli, distribuzione, scodellamento e sporzionamento pasti tramite self-service, sparcchiatura tavoli e sanificazione. A fine del servizio giornaliero devono essere effettuati il lavaggio stoviglie, sanificazione e pulizia degli ambienti adibiti a mensa e cucina/dispensa con il riassetto dei locali della cucina/dispensa e del refettorio/mensa, inclusa la pulizia e sanificazione dei pavimenti dei bagni, spogliatoi e tutti i locali annessi componenti il refettorio e la gestione dei rifiuti e attuazione diretta del Piano di Autocontrollo per tutte le scuole primarie statali;
- preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche, con supervisione da parte di un dietista appartenente allo staff organizzativo del Concessionario;
- preparazione delle diete speciali di tipo etico e/o religioso in base alle richieste, motivate, dell'utenza;
- in caso di mancata erogazione di acqua potabile pubblica, fornitura dell'acqua minerale naturale per tutti i plessi di cui al precedente art. 11, da utilizzare al momento dei pasti (pranzo/merenda) nel periodo di apertura delle scuole nel periodo settembre/giugno di ogni anno;
- fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- predisposizione di eventuali protocolli d'intesa con categorie interessate per il riutilizzo del cibo presente e non utilizzato nelle mense;
- predisposizione della modulistica per le richieste delle "diete speciali" incluse le varie declinazioni della programmazione alimentare afferente e l'organizzazione di eventuali incontri individuali con i genitori, secondo quanto stabilito dal Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione;
- fornitura e distribuzione agli alunni dei "cestini freddi" in occasione di gite scolastiche, scioperi e quant'altro comporti la sostituzione straordinaria del pasto con il cestino;
- se necessario, redazione dei programmi alimentari suddivisi per stagionalità primavera/estate – autunno/inverno da parte di dietisti qualificati del Concessionario. La predisposizione del menù deve essere effettuata su 4 settimane tenendo conto dell'organizzazione scolastica evitando ripetizioni e sovrapposizioni del menù. Inclusa la declinazione della programmazione alimentare dovuta a diete speciali relative ad allergeni o a qualsiasi altro tipo di patologia;
- pulizia, riassetto, disinfezione dei locali di produzione, delle cucine e del refettorio della Scuola Primaria Statale, nonché di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
- ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- disponibilità a collaborare con il Concedente per la riduzione dello spreco alimentare, secondo quanto sancito dai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020;
- rilevazione del numero delle presenze giornaliere e cura di tutte le fasi relative alla gestione contabile del servizio, mediante sistema informatizzato fornito dal Concessionario;
- applicazione all’utenza delle tariffe ed eventuali riduzioni tariffarie/esoneri stabiliti per ogni anno scolastico dall’Amministrazione Comunale;
- riscossione dall’utenza del corrispettivo determinato per il servizio di cui trattasi compreso il recupero dei crediti e la gestione dei reclami per le scuole dell’infanzia statali e per la scuola primaria;
- organizzazione di iniziative rivolte all’utenza quali l’educazione ambientale ed alimentare e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell’utenza;
- eventuali altri servizi che il Concessionario ritenga opportuno offrire all’utenza, come dettagliati nell’offerta tecnica presentata in sede di gara.

Art. 17 – ATTREZZATURA E MATERIALE IN USO PRESSO IL CENTRO COTTURA

Ai fini dell'espletamento dei servizi il Comune mette a disposizione i locali indicati al precedente art. 7 già arredati (come da inventari allegati al presente Capitolato), con le relative forniture di energia elettrica, riscaldamento, acqua, telefono e le attrezzature esistenti per le quali il Concessionario risponderà degli eventuali danni derivanti da un uso improprio.

Il Concessionario si impegna ad utilizzare i locali, gli impianti, gli arredi e tutto il materiale ivi presente esclusivamente per i servizi oggetto della presente concessione, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine del contratto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. Il Comune verificherà al termine della concessione la consistenza del patrimonio concesso in uso.

Il Concessionario è responsabile della custodia dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature. I locali devono essere accessibili in qualunque momento ai dipendenti del Comune o al personale da questo incaricati per l'esecuzione di interventi di qualsiasi natura ritenuti necessari.

Restano a carico del Concessionario gli eventuali oneri per gli adeguamenti delle strutture e degli impianti finalizzati all'istallazione delle attrezzature, come meglio specificato al successivo art. 22.

Quanto realizzato ed installato per effetto di tali interventi, ivi comprese le attrezzature e gli impianti eventualmente installati, al termine del contratto rimarrà di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, senza onere aggiuntivo per l'Ente stesso.

Il Comune, qualora evidenzi la mancata attuazione degli interventi di manutenzione delle attrezzature e/o l'improprio utilizzo da parte del Concessionario, tale da compromettere la funzionalità e sicurezza delle attrezzature, si riserva il diritto di ordinarne la sostituzione, che il Concessionario sarà tenuto ad attuare, nei tempi fissati dal Comune stesso e senza aggravii per l'Amministrazione.

Le attrezzature che il Concessionario dovrà eventualmente integrare dovranno essere di capacità tale da garantire un corretto ciclo di produzione nei tempi previsti dal presente Capitolato.

È a carico del Comune quanto indicato al successivo art. 25.

Di converso sono, invece, a carico del Concessionario:

- la pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature;
- le operazioni di disinfestazione e di derattizzazione;
- le manutenzioni, come meglio specificate al successivo art. 74;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- la fornitura di energia elettrica, riscaldamento, acqua, telefono, internet e qualunque altra utenza;
- la dotazione di arredi e attrezzature ritenuti necessari per la realizzazione della proposta progettuale presentata in sede di gara, che al termine della gestione, entreranno nella disponibilità del Comune, il quale non dovrà corrispondere alcun corrispettivo al Concessionario;
- la sostituzione di arredi, attrezzature e/o elettrodomestici non più idonei e funzionali, che al termine della gestione, entreranno nella disponibilità del Comune, il quale non dovrà corrispondere alcun corrispettivo al Concessionario.

Il Concessionario è tenuto ad acquistare tutto il materiale necessario per l'espletamento dei servizi, compresa cancelleria e materiale da ufficio, materiale di pronto soccorso ai sensi del D. Lgs. 388/2003, materiali igienici e di pulizia locali presso ciascun servizio.

Il Concessionario potrà effettuare eventuali migliorie/addizioni ai materiali o alle attrezzature di proprietà comunale concessi in uso, con oneri a suo carico e previa autorizzazione dell'Amministrazione. Al termine del contratto le migliorie/addizioni rimangono a totale beneficio del Comune senza diritto ad alcun rimborso in merito.

Qualora il Concessionario abbia proposto in sede di gara offerte aggiuntive migliorative che prevedano la fornitura di elettrodomestici funzionali all'espletamento del servizio, senza alcun costo per l'Amministrazione, così come specificato nel presente Capitolato, si precisa che dovranno essere concordate e autorizzate dal competente ufficio comunale le specifiche modalità attuative e/o le caratteristiche (es. tipologia, caratteristiche, materiali, ecc..), che dovranno essere rispondenti alla normativa vigente.

Art. 18 – VASELLAME, UTENSILERIA E MATERIALE A PERDERE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Ad ogni utente dovrà essere fornito il seguente materiale:

- a. Scuole dell'Infanzia: n. 1 tovaglietta e n. 1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere in vetro infrangibile, n. 1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti);
- b. Scuola Primaria: n.1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere di vetro infrangibile, n. 1 cucchiaio, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox;
- c. Personale scolastico: n. 1 tovagliolo monouso, n. 1 piatto fondo e n. 1 piatto piano in melamina, n. 1 bicchiere di vetro, n. 1 cucchiaio, n. 1 cucchiaino, n. 1 forchetta e n. 1 coltello in acciaio inox.

Art. 19 – GARANZIE DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio deve sempre essere garantito, anche nei seguenti casi:

❖ Scioperi

In caso di sciopero del personale della gestione o di altri eventi simili che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario dovrà assicurare un numero di pasti tali da garantire il fabbisogno giornaliero e quindi superare l'emergenza. In tal caso fra il Concessionario e il Concedente potrà essere accordata, in via straordinaria, una variazione al menù programmato.

❖ b) Guasti

In caso di guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio,



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

potranno essere concordate tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative quali:

- il ricorso ad un centro di cottura sostitutivo;
- oppure la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

❖ c) Cause di forza maggiore

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che questi non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato prestazionale. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze sanitarie, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 20 – STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Gli standard di qualità del servizio richiesto dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato. Sono, comunque, da ritenersi minimi i seguenti standard:

1. all'atto della consegna pasti presso i refettori e per il periodo che precede la distribuzione (impiattamento), le pietanze in legume caldo dovranno avere una temperatura non inferiore a 60°/65°C, le pietanze in legume refrigerato dovranno avere una temperatura non superiore a 8/10° C, gli yogurt e i prodotti similari dovranno avere una temperatura non superiore a 4°C;
2. le diete dovranno essere confezionate in monoporzioni personalizzate, nel pieno rispetto della privacy e sotto la supervisione della Dietista e dovranno essere somministrate prioritariamente;
3. il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, è pertanto vietato condire i contorni presso la cucina centralizzata;
4. per la somministrazione dei pasti dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Ai sensi dell'art. 25 del D. Lgs. n. 201/2022, la Ditta deve predisporre la "Carta della qualità dei Servizi" di cui all'art. 2, comma 461 della Legge n. 244 del 24.12.2007 e trasmettere la stessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro 90 giorni dall'avvio del servizio. La "Carta della qualità dei Servizi" deve essere messa a disposizione degli utenti dandone adeguata pubblicità come previsto dalla norma richiamata.

La Carta dovrà contenere tra le altre cose:

- l'indicazione delle modalità per proporre reclamo nei confronti del gestore, nonché delle modalità e dei tempi con i quali devono essere comunicati i relativi esiti agli utenti;
- le modalità di ristoro dell'utenza, in caso di violazione dei livelli qualitativi del servizio e delle condizioni generali del contratto.

Art. 21 – APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023) con riferimento al D.M. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 agosto 2020) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" (C.A.M.) per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) cui si rimanda, in particolare alla lettera C) CRITERI AMBIENTALI PER L'AFFIDAMENTO DE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

I CAM riportano particolari requisiti in materia di:



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- caratteristiche degli alimenti;
- flussi informativi nei confronti della S.A.;
- prevenzione, rilevazione e gestione delle eccedenze alimentari;
- prevenzione dei rifiuti e requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA);
- pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e altre superfici.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 22 – SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Sin dall'inizio della Concessione tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento dei servizi, sono interamente a carico del Concessionario.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico del Concessionario le spese per:

- reintegro dei macchinari, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- trasporto dei pasti ai refettori;
- tutte le manutenzioni stabilite al successivo art. 73;
- adempimenti previsti dall'art. 2, comma 461 della Legge n. 244 del 24.12.2007;
- espletamento di tutte le pratiche autorizzative per la gestione del servizio;
- canone d'uso, riferito al centro di cottura con annessa area ristorazione, come meglio indicato al precedente art. 6;
- raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi-urbani e speciali;
- tutte le utenze (energetiche e non) presso il centro di cottura (energia elettrica, acqua, metano, riscaldamento, internet, ecc.).

In linea generale, attesa la natura del contratto, il Concessionario dovrà effettuare a proprie cure e spese la voltura dei contratti di fornitura del gas metano, dell'energia elettrica e dell'acqua, provvedendo successivamente in via diretta al pagamento delle relative bollette. Come meglio dettagliato all'interno del Piano Economico Finanziario allegato al presente Capitolato, in base ai dati forniti dal gestore uscente, l'importo annuale dei costi relativi alle utenze e al carburante per il trasporto sono stimati in € 110.000,00.

Art. 23 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'Aggiudicatario è tenuto a garantire il pieno rispetto della vigente normativa in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul luogo di lavoro, prestando particolare attenzione alla specificità dei servizi oggetto della concessione.

Il Concessionario è, inoltre tenuto, a:

- informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi delle strutture che verrà messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- collaborare con l'Ente concedente per evidenziare, ove presenti, i rischi dovuti a possibili "interferenze" e le misure per la loro eliminazione o il contenimento, allo scopo di permettere il lavoro in sicurezza;
- fornire gli indumenti di lavoro e dotare il proprio personale dei necessari Dispositivi di Protezione Individuale (DPI), in quantità e qualità adatta alle esigenze;
- fornire il personale addetto di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro, secondo quanto disposto dall'art. 26, comma 8, del D. Lgs. n. 81/2008;
- garantire che il personale utilizzato per l'espletamento del servizio abbia frequentato, o comunque frequentato entro 3 mesi dall'inizio del servizio, corsi in materia di prevenzione antincendio e di primo soccorso ai sensi del D.M. 15.07.2003 n. 388 e s.m.i.;
- trasmettere il proprio "documento di valutazione dei rischi" contestualmente all'avvio dei servizi;
- fornire adeguata istruzione al personale addetto, nonché agli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro ed informare il personale addetto della necessità di adottare le particolari misure di sicurezza per lo svolgimento dei lavori, secondo le prescrizioni di legge e i piani di emergenza appositamente predisposti per ogni struttura;
- mantenere il Comune di Monteroni d'Arbia sollevato e indenne da ogni responsabilità inerente e conseguente violazioni di leggi e di regolamenti disciplinanti i servizi oggetto del contratto;
- prima della stipula del contratto, comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, ai sensi del D. Lgs. n. 81/08;
- organizzare la gestione delle emergenze e provvedere alle nomine ed alla relativa formazione dei responsabili e degli addetti alle emergenze.

Art. 24 – RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA E COPERTURA ASSICURATIVA

L'Aggiudicatario:

- assume le responsabilità derivanti dalla gestione dei servizi oggetto della presente concessione sotto il profilo giuridico, tecnico, economico, igienico sanitario;
- è direttamente e unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose che possano derivare dall'esercizio delle attività affidate.

Il Concedente non è responsabile in merito alle attività oggetto dei servizi ed il rischio d'impresa rimane a totale carico del Concessionario. Conseguentemente, non verranno prese in carico eventuali richieste risarcitorie da parte di terzi e dell'utenza, che verranno pertanto gestite in proprio dal Concessionario e denunciate sulla propria polizza di responsabilità civile.

Il Concessionario è pertanto obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne il Concedente da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi natura determinati, salvo i casi di forza maggiore.

La polizza dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O - Responsabilità Civile verso Terzi/Operatori), ritenendosi tra i terzi anche il Concedente, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività dei servizi affidati e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

In particolare, le polizze assicurative RCT/RCO dovranno essere dedicate unicamente alla gestione dei servizi oggetto della presente concessione, avere durata non inferiore alla durata della concessione e dovranno prevedere:



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- a. R.C. per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per persona e € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni a cose;
- b. Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con massimali non inferiori € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro, € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per persona;
- c. Responsabilità per rischio incendio ed eventuali altri danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro pari a € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per l'immobile e € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per gli impianti. Beneficiario il Comune di Monteroni d'Arbia.

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

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dal Concessionario al Concedente prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte al Concedente alle relative scadenze.

La polizza dovrà contenere espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi. Nel caso la polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte all'Ente concedente od al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico della Ditta assicurata.

Il Concessionario è tenuto a risarcire all'Amministrazione Comunale qualsiasi danno che, durante l'espletamento dei servizi, venisse eventualmente arrecato alle strutture ed alle attrezzature da parte del personale. A tal fine provvede a stipulare idonea polizza per i danni causati dai propri operatori ai locali ed alle attrezzature, come precedentemente specificato.

In caso di sinistro, fino alla prova dell'avvenuta chiusura dello stesso, l'Amministrazione Comunale tratterà, sull'importo dovuto per l'affidamento della gestione dei servizi, la spesa presumibilmente occorrente per tale risarcimento.

Il Concessionario:

- presenta al Comune copia conforme delle polizze sottoscritte;
- dichiara, pertanto, espressamente di esonerare il Comune da qualsiasi responsabilità verso il personale impiegato nonché verso i terzi per infortuni e danni a persone e cose che comunque possano avvenire in dipendenza delle attività previste nel presente Capitolato.

Art. 25 – SPESE A CARICO DEL CONCEDEnte

In relazione a quanto già indicato al precedente art. 22, si precisa che sono a carico del Comune concedente tutte le manutenzioni straordinarie, ad eccezione di quanto previsto al successivo art. 74. Il Concessionario, previa autorizzazione del Concedente, potrà eseguire lavori di miglioramento, adeguamento, manutenzione straordinaria e/o riqualificazione funzionale delle strutture oggetto della concessione. Il valore dei suddetti interventi, debitamente quantificato e approvato dal Concedente secondo criteri oggettivi e verificabili, potrà essere posto a scomputo, totale o parziale, del canone concessorio annuo dovuto dal Concessionario, nei limiti e secondo le modalità stabilite dal Concedente.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

TITOLO III

PERSONALE DEL CONCESSIONARIO IMPIEGATO NEI SERVIZI

Art. 26 – DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività richieste dai servizi a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Concedente.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento (cfr. "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020, sezione C, lettera a, punto 8).

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, Direttive macchine, Igiene sul lavoro, Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 27 – ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso dei servizi dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni, prima di essere attuate, devono essere necessariamente approvate dal Concedente. In mancanza di tale approvazione formale, il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Concessionario, nel caso in cui l'organico da esso dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri per il Concedente.

Il Concedente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Concedente.

Il personale stimato per il corretto funzionamento dei servizi di refezione scolastica e di uso cucina centralizzata è indicato nell'All. D - Stima dei costi della manodopera.

Art. 28 – CLAUSOLA SOCIALE DI PROTEZIONE O DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE

All'operatore economico che risulterà Aggiudicatario dei servizi è richiesto, in caso di cambio di gestione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 1 e dell'art. 102 del D. Lgs. n. 36/2023, l'impegno a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nei servizi, in organico presso il precedente gestore. A tal fine si precisa che la partecipazione alla procedura di gara equivale ad assunzione, da parte dell'operatore economico, dell'impegno a rispettare quanto indicato all'art. 57, comma 1 e all'art. 102 del D. Lgs. n. 36/2023.

Per il personale ad oggi utilizzato nei servizi si fa riferimento al seguente prospetto, con la precisazione che tale organico è unitario per entrambi i servizi oggetto di concessione, oltre ad essere impiegato dal precedente gestore anche su un'altra commessa:



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

TIPO DI CONTRATTO	MANSIONE	LIVELLO CONTRATTUALE	ORE SETTIMANALI	TIPO ORARIO
Fissi	CUOCO	4	40	Full Time
Fissi	OPERATORE PLURISERVIZI	5	35	Part Time Verticale
Fissi	AUTISTA	4	40	Full Time
Fissi	AIUTO CUOCO	5	40	Part Time Orizzontale
Fissi	AUTISTA	5	40	Full Time
Fissi	COMMIS DI BAR	6S	20	Part Time Verticale
Fissi	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	25	Part Time Verticale
Fissi	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	36	Part Time Verticale
Fissi	IMPIEGATO D'ORDINE	4	40	Part Time Orizzontale
Fissi	AIUTO CUOCO	5	40	Part Time Orizzontale
Fissi	ADDETTO SERVIZI MENSA	6	15	Part Time Verticale
Fissi	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	18	Part Time Verticale
Fissi	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	15	Part Time Verticale
CT	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	20	Part Time Verticale
CT	OPERAIO	6	15	Part Time Verticale
CT	IMPIEGATO D'ORDINE	5	25	Part Time Verticale
CT	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	15	Part Time Verticale
CT	CUOCO	4	40	Part Time Orizzontale

Art. 29 – RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Concessionario.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni.

Il Concessionario deve esibire l'elenco nominativo dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste, nonché i relativi curricula e tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale degli stessi.

Il Concedente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il Concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

Art. 30 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve nominare un Responsabile del servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso. Tale Responsabile:

- sarà il referente responsabile nei confronti del Concedente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario;
- deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità;
- provvederà a garantire il buon andamento dei servizi e la loro rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al RUP e al Direttore dell'esecuzione (DEC) nominati dal Concedente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile del servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione dovrà essere immediatamente ricoperta da un sostituto, che dovrà avere pari professionalità e requisiti richiesti.

Art. 31 – PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di offerta.

Il personale operativo dovrà avere le seguenti qualifiche: cuoco e aiuto-cuoco.

Art. 32 – PERSONALE ADDETTO AL RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Art. 33 – PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il Concessionario, per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dal Concedente.

Il personale operativo dovrà avere le seguenti qualifiche: addetto servizio mensa.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Art. 34 – NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- a. tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- b. osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Concedente;
- c. evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Concedente;
- d. mantenere il massimo riserbo su quanto verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Concedente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il Concedente potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 35 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

La Ditta deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e costantemente, informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente Capitolato per adeguare i servizi agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Reg. CE 178/2002 e Regg. CE 852-853/2004, afferenti al cosiddetto "Pacchetto Igiene") e in ottemperanza a quanto previsto dalla D.G.R. Toscana 1128/2020 ("Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale").

La formazione cogente ed obbligatoria dovrà essere assicurata a tutto il personale assegnato alla filiera alimentare di competenza (produzione, veicolazione e somministrazione), a norma della DG.R. Toscana 540/2024, abrogativa della D.G.R. Toscana 559/2008.

Art. 36 – INDUMENTI DI LAVORO

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio. Durante l'esecuzione del servizio il personale del Concessionario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome del Concessionario.

La dotazione del vestiario deve essere personale e fornita all'occorrenza. Gli indumenti di lavoro devono essere sempre puliti e decorosi, quindi, devono essere previsti anche quelli per il ricambio.

Dovranno essere previsti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

La ditta deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature anatomiche con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Art. 37 – IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai relativi locali, il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro a ciò adibiti.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso (se necessari) e scarpe.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani. Tutto il personale dovrà applicare le norme di buona e corretta prassi igienica.

Art. 38 – CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Il Concessionario deve garantire all'Amministrazione Comunale che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Impresa deve, inoltre, predisporre gli interventi previsti nel D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE, LA CONSERVAZIONE, IL TRASPORTO E LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 39 – COMPOSIZIONE DEL PASTO, MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Alle Scuole dell'Infanzia dovrà essere fornito pranzo e merenda, mentre alla Scuola Primaria soltanto il pranzo.

Il piano nutrizionale (brevemente indicato come "menù"), strutturato con alternanza stagionale (primavera/estate – autunno/inverno), deve essere redatto nel rispetto delle linee guida nazionali e regionali attualmente vigenti e articolato su 4 settimane.

Qualora si presentasse la necessità di elaborare nuovi menù, la predisposizione degli stessi dovrà tenere di conto delle giornate dei rientri scolastici nella Scuola Primaria: agli utenti dovrà essere proposta una turnazione dei menù al fine di non rendere ripetitivo il pasto, nei giorni del rientro.

I menù dovranno essere compilati, per ciò che attiene agli aspetti nutrizionali, in modo conforme ai "Livelli di Assunzione di Riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana" - Società Italiana di Nutrizione Umana (S.I.N.U.) - IV Revisione. 2014. Al fine del controllo da parte del DEC del rispetto delle percentuali di prodotti DOP/IGP/biologici offerti o previsti dai CAM, la ditta dovrà fornire al DEC un "menù parlante" con indicati i giorni in cui verranno somministrati i prodotti di cui sopra; in tali giornate dovranno essere forniti esclusivamente, per la tipologia di alimento indicato, prodotti biologici senza commistione, ad esempio, tra verdure bio e verdure non bio.

Con l'entrata in vigore dell'ultimo aggiornamento delle disposizioni relative ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) applicati ai servizi di ristorazione scolastica (DM n. 65 del 10 marzo 2020), elementi normativi, buona parte delle problematiche relative alla qualità dei prodotti alimentari resta soddisfatta dalla previsione di limiti quantitativi minimi (percentuali) per le derrate di provenienza biologica, di agricoltura integrata, di prodotti tipici e regionali (DOP e IGP), di commercio equo-solidale e procedure di cattura/pesca sostenibile per i prodotti ittici (con l'indicazione delle zone di pesca FAO 37 e 27), previsti per le singole categorie di interesse. Per gli ulteriori aspetti tecnici delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche, le medesime dovranno soddisfare ed essere conformi ai requisiti ed a quanto specificamente previsto in materia dai dispositivi normativi vigenti sia in ambito nazionale che comunitario (UE).

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà produrre le schede tecniche di prodotto alimentare in conformità coi Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.).

Le tabelle dietetiche, dalle quali si possono rilevare le grammature di ogni singolo alimento per ogni



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

pasto, sono rilevabili dalle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”* (G.U. n. 134 del 11/06/2010) così come aggiornate dal decreto del Ministero della Salute del 28/10/2021 (GU 269 del 11/11/2021 recante definizione ed aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica e dalle *“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica Aggiornamento D.G.R. Toscana n. 1127/2010”* emanate dalla Regione Toscana con Delibera della Giunta Regionale n. 898 del 13/09/2016 così come aggiornate da D.G.R.: 1028 del 12/09/2022.

Il pasto scolastico è composto da un primo piatto, secondo, contorno, frutta o dessert, pane, acqua. Giornalmente devono, altresì, essere disponibili almeno n. 2 (due) tipologie di frutta di stagione e deve essere settimanalmente garantita una adeguata varietà di scelta.

La composizione della merenda, con variazione giornaliera, è la seguente: yogurt/budino, ciaccino, banana, torta paradiso/cacao, crackers e succo di frutta, pane con olio o marmellata, frutta fresca, latte e biscotti.

Art. 40 – VALIDAZIONE MENU

Il Comune di Monteroni d'Arbia ha aderito al progetto *“SOSTENIBILMENSE”*, promosso dalla associazione Foodinsider, con il supporto della Fondazione MPS e di Anci Toscana. È stato, pertanto, elaborato un menù articolato su almeno 4 settimane, suddiviso in estivo/invernale, con introduzione di prodotti bio, provenienti da filiera corta Toscana e da pesca sostenibile certificata. Il menù è visionabile nell'All. F - Menù autunno-inverno e primavera-estate.

Essendo terminata la fase sperimentale, è necessario procedere alla valutazione e validazione da parte dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL. Sarà onere e cura del Concessionario provvedere a tale validazione, a proprie spese e senza nulla richiedere al Concedente.

Art. 41 – UTILIZZO DI PRODOTTI DI FILIERA CORTA

Obiettivo del Comune di Monteroni d'Arbia è continuare a investire nell'educazione alimentare partendo dai più piccoli con una mensa scolastica sempre più sostenibile e basata su prodotti di filiera corta. Pertanto, il Concessionario è tenuto a perseguire tale obiettivo. Per prodotti di filiera corta si intendono gli alimenti che possiedono entrambe le caratteristiche sotto specificate:

- alimenti acquistati direttamente dal produttore, ovvero senza l'utilizzo di soggetti terzi intermediari (Produttore → Consumatore); non sono considerati soggetti terzi intermediari quei soggetti che, pur essendo giuridicamente terzi, sono costituiti in forma di aggregazione tra gli stessi produttori fornitori;
- alimenti prodotti, trasformati e commercializzati provenienti da aree di produzione poste ad una distanza non superiore a 70 km (da calcolarsi utilizzando la viabilità esistente) dal luogo di preparazione dei pasti.

In deroga a quanto previsto al comma 1, per quanto riguarda la pasta ed il pane, pizza e schiacciata, saranno ritenuti rientranti nella definizione di prodotti di filiera corta, gli alimenti trasformati e commercializzati entro la distanza prevista nel comma 1.

L'approvvigionamento dei prodotti di cui al comma 1, deve essere documentato attraverso le fatture di acquisto, sulle quali devono essere riportati gli elementi utili a tracciarne l'origine e le caratteristiche.

Il Comune si riserva controlli specifici su quanto previsto dal presente articolo.

Art. 42 – VARIAZIONE MENÙ



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all'Impresa aggiudicataria solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero parziale o settoriale;
- per cause di forza maggiore;
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive da parte delle Autorità competenti.

Per le ipotesi suddette, il Concessionario sarà obbligato a fornire in alternativa un menù concordato preventivamente con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monteroni d'Arbia, come meglio specificato nel precedente art. 39.

In caso di sciopero del personale della Ditta Aggiudicataria, la stessa è comunque obbligata a garantire, nel caso di richiesta della Amministrazione Comunale, la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dalla stessa.

Le eventuali richieste di deroga alla fornitura dei prodotti previsti dal menù o offerti in sede di gara devono essere circostanziate ed adeguatamente documentate; in particolare la Ditta aggiudicataria dovrà informare il Direttore d'esecuzione (DEC) circa le temporanee ed eccezionali condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura, dimostrando di aver ricercato ogni possibile soluzione anche ricorrendo alla richiesta del prodotto a fornitori non abituali.

Art. 43 – MENÙ ALTERNATIVI DI TIPO ETICO-RELIGIOSO

Il Concessionario, senza oneri aggiuntivi per gli utenti e il Concedente, predisporrà menù alternativi, previa formale richiesta scritta e motivata.

Per gli utenti vegetariani non saranno somministrati né carne né pesce, mentre sono ammessi alimenti di origine animale (es. uova, formaggio, ecc.)

Per gli utenti vegani ogni alimento di origine animale sarà sostituito da prodotti alternativi.

Per le diete religiose, il menù sarà conforme alle relative prescrizioni della confessione religiosa dichiarata dalle famiglie.

Art. 44 – MENÙ PER DIETE SPECIALI

Nei casi di necessità, determinata da motivazioni di salute, l'Impresa concessionaria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica.

Gli utenti che necessitano di una dieta speciale dovranno inoltrare specifica richiesta al Concessionario corredata, se necessario, da idonea documentazione sanitaria. Tali pasti dovranno essere somministrati ai richiedenti entro 3 giorni dall'inoltro della richiesta.

Sarà, quindi, compito dell'Impresa individuare in base al menù del giorno, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire.

Le diete per “*vitto in bianco*” per intercorrenti disturbi gastrointestinali devono essere attivate appena pervenute al centro cottura.

Tutte le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata, con l'indicazione dei dati del destinatario e scuola di appartenenza.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo; pertanto, dovranno essere inserite in specifici contenitori di trasporto isotermitici a sé stanti.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'acquisizione, produzione, gestione e somministrazione delle diete speciali agli utenti richiedenti.

Art. 45 – MENÙ PER OCCASIONI PARTICOLARI O FESTIVITÀ



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Per tutte le utenze scolastiche in occasione ed in prossimità di festività particolari, religiose o civili e/o di occasioni ed eventi particolari, il Concessionario garantirà speciali menù, senza oneri aggiuntivi, sempre in accordo con l'Amministrazione Comunale e con la Commissione Mensa. In occasione dell'erogazione di tali menù, il Concessionario dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menù, opportunamente adeguato alle prescrizioni ed esigenze dietetiche.

Art. 46 – MENÙ COLLEGATI A PARTICOLARI PROGETTUALITÀ A CONTENUTO DIDATTICO-EDUCATIVO

Il Concessionario è tenuto, su richiesta dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monteroni d'Arbia e senza alcun onere aggiuntivo a carico del Concedente, a realizzare menù speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo e volti a favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari, come previsto al punto 3 ii, lettera C, sub a dei CAM. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- menù regionali;
- menù con ricette e prodotti tipici del territorio toscano;
- menù d'integrazione culturale;
- menù per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

In occasione dell'erogazione di tali menu il Concessionario dovrà garantire anche agli utenti con dieta speciale lo stesso menù, adeguato alle prescrizioni ed esigenze dietetiche.

Art. 47 – PRANZO A SACCO PER GITE

L'Impresa concessionaria dovrà produrre su richiesta dell'Amministrazione Comunale il cestino freddo (pranzo a sacco) confezionato nella stessa giornata, da distribuire alle classi richiedenti, attenendosi alle modalità indicate dallo specifico articolo inserito nelle Tabelle Merceologiche e così composto: n. 2 panini (prosciutto cotto o crudo, formaggio a fette), n. 1 succo di frutta o frutta, n. 1 bottiglietta di acqua lt. 0,5 in pet, n. 2 tovaglioli di carta tenendo conto delle specifiche declinazioni delle diete speciali.

Tale modalità sarà richiesta per i seguenti casi:

1. gite scolastiche;
2. altre situazioni da approvare da parte dell'Amministrazione Comunale.

Per quanto riguarda le gite scolastiche, si precisa che le date e gli orari di partenza dal plesso scolastico saranno comunicati di volta in volta dal Dirigente Scolastico o dall'Autorità Scolastica competenti con anticipo di una settimana.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Tali pasti devono essere consegnati al plesso richiedente, il giorno stesso della gita e per il nr. dei partecipanti, entro l'orario concordato di volta in volta con la scuola.

Art. 48 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche di cui sopra e alle altre caratteristiche qualitative aggiuntive o migliorative proposte dalla ditta aggiudicataria del servizio.

Le eventuali derrate alimentari classificate come "non conformi" in corso di approvvigionamento e presenti nei magazzini di stoccaggio in attesa di restituzione al fornitore dovranno essere



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

correttamente evidenziate con apposita cartellonistica, isolate dalle restanti derrate e segregate in apposita area.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) in ottemperanza alle disposizioni regionali (L. R. 53/2000) devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Il Concessionario dovrà provvedere a garantire e conservare la documentazione di tracciabilità di tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei singoli piatti (Reg. CE 178/2002), ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti (M.O.C.A.), rendendola disponibile ad ogni richiesta del Committente come pure delle Autorità sanitarie preposte al Controllo Ufficiale [Reg. (UE) 625/2017] Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta originale ed apposta la data dell'apertura del prodotto. A tal proposito si richiede di fornire al competente Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monteroni d'Arbia l'elenco dei fornitori dei prodotti alimentari, l'intera documentazione relativa alle schede tecniche dei singoli prodotti alimentari e le eventuali variazioni merceologiche di prodotto.

Art. 49 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.04.1962, D.P.R. 327/1980 e alle normative denominate "Pacchetto Igiene" anche definito "Libro Bianco per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti" [Regg. (CE) 852-853/2004] ed al Reg. (UE) 625/2017.

Art. 50 – OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- ✓ i prodotti surgelati/congelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- ✓ la lavorazione preliminare delle carni crude potrà essere effettuata il giorno precedente alla loro cottura (arrosto, pollo, spezzatino); la carne macinata deve essere sottoposta a lavorazione in giornata, non essendo ammessa alcuna anticipazione al giorno precedente;
- ✓ il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e +4°C; le carote devono essere immerse in acqua acidulata con limone/acetato;
- ✓ le operazioni di impanatura e/o di manipolazione ed impastatura degli alimenti devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- ✓ le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- ✓ la carne a fette, laddove necessario, deve essere ulteriormente tagliata;
- ✓ la frutta, ove necessario, deve essere sbucciata e tagliata;
- ✓ tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- ✓ la frutta (escluso banane, kiwi e agrumi) dovrà essere sottoposta a lavaggio e sanificazione prima di essere consegnata ai terminali di consumo (scuole); nel caso in cui durante il contratto l'Amministrazione Comunale intendesse comunque richiedere che il lavaggio e sanificazione di alcuni tipi di frutta più facilmente deteriorabile venga effettuato in altra sede, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad eseguire tali operazioni di lavaggio, sanificazione del



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

prodotto direttamente nei locali cucina/lavaggio presenti nelle scuole o in alternativa procedere ad eseguire questi interventi in orari più prossimi alla distribuzione.

Art. 51 – NORME E MODALITÀ 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 di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne le parti di grasso visibile;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche;
- lavare perfettamente le verdure da consumare crude, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta 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 di acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio extravergine EVO nell'acqua di cottura; nel contempo deve evitarsi l'aggiunta di olio alla pasta già cotta.

È previsto che i sughi di condimento debbano essere aggiunti ed opportunamente miscelati a pasta o riso nelle fasi immediatamente precedenti la distribuzione.

I primi piatti asciutti, quando il sistema di preparazione lo consenta, devono essere conditi al momento della distribuzione e, comunque, sempre prima dello sporzionamento. Se è previsto nella ricetta, il formaggio grattato deve essere distribuito a tavola al momento dello sporzionamento. Tale prodotto deve essere confezionato in modo tale da facilitare il suo utilizzo in ciascun terminale di consumo, tenendo conto del numero dei commensali presenti in ogni refettorio. Presso ciascun terminale di distribuzione devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva (EVO), aceto di vino, sale, limone (quando previsto nella ricetta dei singoli piatti). Saranno gli adulti di riferimento che sporzionano a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

Non devono essere utilizzati:

1. carni al sangue;
2. cibi sottoposti a frittura;
3. concentrato da brodo contenente glutammato monosodico (esaltatore di sapidità);
4. conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Tutte le derrate, sporzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo/caldo (legame fresco-caldo).

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



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

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, agrofarmaci, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle vigenti disposizioni normative comunitarie, nazionali o regionali.

In caso di eventi sporadici o per necessità produttiva, può essere consentito, previa autorizzazione dell'Ufficio Pubblica Istruzione, l'utilizzo dell'abbattitore limitatamente alle preparazioni anticipate, se presente nel centro cottura.

Art. 52 – PREPARAZIONI GASTRONOMICHE DA CONSUMARSI FREDDE, SALUMI E FORMAGGI

La normativa vigente relativa alle temperature di conservazione e trasporto delle derrate deperibili (derrate che per loro specifica natura merceologica necessitano ambienti a temperatura controllata) è principalmente definita dal Reg. (CE) n. 852-2004 e dal Reg. (CE) n. 37-2005. Anche il DPR n. 327-1980, in gran parte abrogato, mantiene piena vigenza nazionale per quanto attiene le disposizioni relative alle temperature di conservazione/trasporto degli alimenti deperibili.

La produzione di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde (salumi, formaggi e verdure fresche crude) dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura non superiore a +10 °C.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare, si precisa che:

- le salse ed i condimenti in genere dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per riso e pasta, devono essere confezionati a parte per poter essere aggiunti al momento della distribuzione presso i terminali di somministrazione;
- il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10$ °C) deve avvenire in appositi contenitori;
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per l'igienizzazione ed il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili, per i quali è prevista la conservazione a temperatura controllata, non devono stazionare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60 °C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione;
- per le preparazioni non sottoposte a cottura e i contorni di verdure fresche crude da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10 °C;
- per ricotta, latte fresco pastorizzato, yogurt, mozzarella e stracchino deve essere garantita una temperatura massima in fase di trasporto di +4°C ed al momento della somministrazione di +10 °C;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di avvenuto sconfezionamento;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- scongelamento/desurgelazione delle derrate congelate/surgelate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0 °C e +4 °C, salvo che per gli alimenti congelati/surgelati per i quali sia prevista la cottura diretta;
- scongelamento/desurgelazione dei prodotti congelati/surgelati deve avvenire secondo procedure di corretta prassi igienica e buona norma, sempre escludendo l'immersione in acqua corrente;
- le verdure utilizzate per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- le materie prime fresche non possono in alcun modo essere sottoposte a procedure domestiche di congelamento;
- è esclusa per tutte le preparazioni la modalità di cottura per "frittura", sempre sostituita con cotture al forno;
- non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati industriali per purè o creme, sempre sostituiti da ingredienti freschi; nel caso in cui il menù preveda purè di patate o piatti simili è ammesso, quale unico addensante legante, la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente autorizzate con il Concedente;
- 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;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati devono avvenire nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia e secondo norme di corretta prassi igienica.

Art. 53 – DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO

Il Concessionario deve garantire di non effettuare alcuna forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi. Il cibo prodotto in eccesso e non consumato e non distribuito agli utenti potrà essere destinato a progetti di recupero da condividere con l'Amministrazione. L'affidatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art. 54 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La Ditta deve garantire la preparazione dei pasti per tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Tale prenotazione (con evidenza delle tipologie di diete speciali e dei pasti alternativi) deve essere comunicata entro le ore 09:30 di ciascun giorno.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la Ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

In ogni caso saranno ritenuti consegnati esclusivamente i pasti risultanti dalla rilevazione.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione, preparati nello stesso giorno in cui vengono confezionati e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

sotto il profilo organolettico, igienico-sanitario e termico. Tali contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, sia quelli da consumarsi freddi che quelli da consumarsi caldi, come da tabella:

Alimenti	Temperatura pasti nel centro cottura (pronti per essere trasportati)	Temperatura pasti nei terminali di consumo (pronti per essere somministrati)
Pasti caldi	= > 65°C	= > 60° C
Pasti freddi	da 0° C a + 4°C	Da 0° C a + 10°C
Frutta	Ambiente	Ambiente
Prodotti da forno e pane	Ambiente	Ambiente

Qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda, potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

I contenitori G/N (gastronorm) in acciaio inox dovranno essere ben lavati e sanificati da parte della Ditta Aggiudicataria giornalmente presso il Centro Cottura.

Per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito in idoneo contenitore monoporzione, in materiale polipropilene con film termosaldante, idoneo al mantenimento delle temperature dei cibi, riportando nell'etichetta, oltre il plesso scolastico di destinazione, il nominativo dell'utente e il tipo di pietanza.

I contenitori G/N (gastronorm) in acciaio saranno collocati in altri appositi contenitori di trasporto (adatti al contatto con alimenti al caldo e/ o al freddo e solitamente di materiale plastico lavabile), che dovranno essere accuratamente lavati e sanificati e sostituiti ogni qualvolta risultino non integri.

Sui contenitori per il trasporto deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome del plesso scolastico di destinazione e, nel contenitore, il numero delle porzioni da servire.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento di trasporto (DdT) emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza. Copia di detta bolla, firmata dal personale ausiliario addetto alla distribuzione, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli.

Nella bolla saranno specificati il menù del giorno, il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati suddivisi per tipologia (bambini, insegnanti e adulti autorizzati) ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc., numero di diete speciali e numero totale dei pasti.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati a cura dell'Impresa Aggiudicataria.

I pasti per una eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio Pubblica Istruzione, di norma con almeno due giorni di anticipo, al Responsabile dell'Impresa.

La somministrazione dei pasti è prevista esclusivamente per gli alunni e i docenti della classe iscritti al servizio e presenti alla mensa giornalmente.

Eventuali richieste di ulteriori pasti da parte di collaboratori scolastici o personale scolastico non docente a vario titolo presente nella scuola, potrà essere formulata privatamente dagli interessati direttamente al Concessionario. Il costo di tali pasti e il loro consumo nonché ogni controversia derivante è a totale carico del richiedente che solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per gestione, somministrazione, logistica e pulizia degli spazi ove è previsto il consumo di tali pasti.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Art. 55 – RILEVAZIONE TEMPERATURA

Si richiede la rilevazione della temperatura, delle pietanze prodotte a campione, al momento della partenza dei pasti dal centro cottura ed all'arrivo nei plessi terminali di distribuzione. Tali dati andranno inseriti in appositi documenti elaborati dall'Impresa e trattenuti presso il centro cottura. Quanto richiesto deve essere tenuto agli atti della Ditta Aggiudicatrice e sempre a disposizione dell'Amministrazione per i controlli di routine.

Art. 56 – MEZZI DI TRASPORTO

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari ed essere attrezzati in conformità a quanto prescritto dal Regolamento CE 852/2004 e dovrà essere, altresì, garantita adeguata formazione per i conducenti di detti automezzi secondo quanto stabilito dalle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare (L.R. Toscana 24/2003, Regolamenti CE 852-853/2004 e D.G. R. Toscana n. 540/2024, abrogativa della D.G.R. Toscana 559/2008).

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati. Tali operazioni di pulizia e sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti. Tutti i mezzi utilizzati per il servizio di ristorazione devono essere a basso impatto ambientale.

Preventivamente il Concessionario dovrà inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione copia delle carte di circolazione e quant'altro in suo possesso per la veicolazione dei pasti, dal centro di cottura ai refettori sopra indicati.

Art. 57 – MODALITÀ DI RITIRO, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO

Il Concessionario deve effettuare la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro gli orari indicati al precedente art. 11. Dovrà, pertanto, organizzare un piano di veicolazione dei pasti in conformità a quanto indicato dal Concedente e in modo che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di refezione siano ridotti al minimo. Si precisa che tale piano dovrà essere concordato e consegnato all'Amministrazione Comunale e dovrà essere specificato dal concessionario nella documentazione da presentare in sede di stipula del contratto, ovvero all'avvio del servizio se antecedente, in relazione all'ubicazione del centro di cottura indicato per lo svolgimento della concessione. Il piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta siano apportate variazioni sui punti di destinazione (per chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi ...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale e senza che ciò determini variazioni del corrispettivo.

In caso di errore nella consegna dei pasti il Concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione.

Art. 58 – ANALISI MICROBIOLOGICHE PRESSO I REFETTORI

Il Concessionario dovrà provvedere alle seguenti analisi, presso tutti i refettori scolastici del territorio:

- ❖ n. 1 verifica trimestrale relativa al pasto del giorno (a mezzo analisi chimico-microbiologiche di campioni di matrici alimentari delle preparazioni proposte);



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- ❖ n. 1 verifica bimestrale a mezzo analisi microbiologiche di laboratorio su prelievo di tamponi di superficie/ambiente agli arredi ed utensili del centro cottura;
- ❖ n. 1 verifica bimestrale a mezzo analisi microbiologiche di laboratorio su prelievo di tamponi di superficie/ambiente su piani di lavoro o tavoli del refettorio di ogni plesso scolastico;
- ❖ n. 1 verifica semestrale a mezzo analisi microbiologiche di laboratorio su prelievo di tamponi di superficie/ambiente sul vano interno degli autoveicoli destinati alla veicolazione dei pasti;
- ❖ n. 1 verifica annuale per analisi chimico-microbiologiche su campioni di acqua destinata al consumo umano (D. Lgs. n. 18/20213) presso il centro cottura ed i plessi scolastici.

I certificati di prova (RRdPP) con gli esiti delle analisi dovranno essere trasmessi all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monteroni d'Arbia.

Il laboratorio di analisi dovrà essere inserito nell'Elenco regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo alimentare (L. R. Toscana n. 9/2006) e, per le prove analitiche esercitate, accreditato ACCREDIA – Ente Italiano di Accreditamento.

Art. 59 – MAGAZZINO DERRATE

L'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo redatto sul sistema H.A.C.C.P., la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura, la data di scadenza e la tracciabilità degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione). Lo spazio dedicato all'immagazzinamento degli alimenti dovrà essere gestito da un responsabile magazziniere formato per le specifiche mansioni che dovrà svolgere.

TITOLO V

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 60 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI, DEGLI SPAZI E DEI SERVIZI ANNESSI

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 e presentato in sede di stipula del contratto, ovvero all'avvio del servizio se antecedente.

Il suddetto piano dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi presso il centro cottura e presso il refettorio della Scuola Primaria Statale:

1. pulizia dei vetri (parte interna ed esterna con cadenza mensile);
2. pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti con cadenza mensile;
3. deragnatura con cadenza mensile e all'occorrenza;
4. detersione e disinfezione settimanale dell'area stoccaggio rifiuti (umido e secco) e dei contenitori appositi previsti per le singole frazioni.

Le attrezzature e i prodotti necessari per effettuare le suddette pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà, inoltre, predisporre per il centro di cottura e il refettorio della Scuola Primaria Statale, un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di ratti ed insetti striscianti adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione.

Il Concessionario deve effettuare presso le cucine e presso i locali di consumo dei pasti, nonché presso i locali di pertinenza del servizio, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato prestazionale e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Il Concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Il Concessionario deve provvedere affinché i refettori, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Art. 61 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

L'impresa affidataria, nell'espletamento del servizio di pulizia sia giornaliera che periodica dovrà utilizzare prodotti ed impiegare attrezzature e macchine in propria disponibilità che sono a suo completo carico, fatta eccezione per apparecchiature, elettrodomestici e lavandini presenti nelle strutture.

L'impiego degli attrezzi e delle macchine, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso dei locali, non dovranno essere rumorose, ai sensi del D. Lgs. n. 277/1994, dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato, inoltre dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti e accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

Tutte le macchine dovranno essere conformi a quanto previsto dalle vigenti norme.

L'impresa sarà responsabile della custodia sia delle macchine e attrezzature tecniche sia dei prodotti utilizzati.

L'Amministrazione Comunale non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti delle attrezzature e dei prodotti.

Nel rispetto dei criteri ambientali minimi **non** possono essere utilizzati:

- prodotti con funzione esclusivamente deodorante o profumante;
- piumini di origine animale, ad eccezione esclusivamente della spolveratura a secco di opere artistiche ed in ogni caso, su specifica richiesta dell'Ente concedente e la segatura del legno;
- attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio;
- elementi tessili a frange ("spaghetti") per le pulizie a bagnato;
- elementi tessili e carta tessuto monouso, fatto salvo documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione.

Di seguito le caratteristiche che dovranno possedere le seguenti categorie di prodotti:



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Detergenti utilizzati per le pulizie ordinarie (detergenti multiuso, per finestre e per servizi sanitari):

I detergenti usati nelle pulizie ordinarie che rientrano nel campo di applicazione della Decisione (UE) 2017/1217 del 23 giugno 2017 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea Ecolabel (UE) ai prodotti per la pulizia di superfici dure, vale a dire:

- i detergenti multiuso, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;
- i detergenti per cucine, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina;
- i detergenti per suppellettili di cucine, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle stoviglie, piatti, bicchieri, vassoi etcc adeguati sia per quelli in materiale plastico che in porcellana o in metallo;
- i detergenti per finestre, che comprendono i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;
- i detergenti per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione, anche per strofinamento, della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce,

Oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen.

Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell'uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie "a bagnato", oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti all'uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detergenti concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

I detergenti devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Detergenti per impieghi specifici per le pulizie periodiche e straordinarie:

Per le pulizie periodiche e straordinarie, i detergenti per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i prodotti per moquette e tappeti, i detergenti acidi forti, detergenti sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione del cuoio e della pelle, i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi, gli smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti), oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici sub E, lett. a), da punto 1 a punto 8 ed in possesso del rapporto di prova rilasciato da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico o dei mezzi di prova alternativi, ove non siano in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsto sub E, lett. A) punto 9.

Prodotti ausiliari per l'igiene:



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Gli elementi tessili impiegati per le pulizie ordinarie a bagnato di pavimenti, altre superfici, vetri, specchi e schermi devono essere riutilizzabili, piatti (lavaggio a piatto) ed in microfibra, con titolo o denaturazione dTex. Tali elementi tessili e le attrezzature con elementi tessili devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaturazione espressa in dTex della microfibra utilizzata e le modalità di lavaggio idonee a preservarne più a lungo le caratteristiche prestazionali.

Per almeno il 30% tali prodotti in microfibra devono essere in possesso di un'etichetta conforme alla UNI EN ISO 14024, quale l'Ecolabel (UE), o altra etichetta equivalente (Nordic Ecolabel, Der Blauer Engel etc.). Per le operazioni di spolveratura devono essere usati elementi tessili riciclati.

Gli elementi tessili riutilizzabili usurati (ovvero che hanno perso parte delle loro proprietà funzionali) non possono essere impiegati.

L'impregnazione degli elementi tessili per il lavaggio dei pavimenti, anche quelli monouso (usa e getta), con soluzioni detergenti e/o disinfettanti è condotta sulla base di procedure e sistemi che evitino la discrezionalità degli operatori in merito al grado di impregnazione dei tessili e che siano efficienti sotto il profilo dell'uso delle risorse idriche e il consumo di prodotti chimici. A tal fine devono pertanto essere usati elementi tessili impregnati prima dello svolgimento del servizio o direttamente sul carrello.

Fanno eccezione esigenze specifiche, come lo sporco bagnato e di grossa pezzatura (ad esempio negli ingressi dell'edificio nei giorni di pioggia) per cui è appropriato, e dunque consentito, l'uso di carrelli con strizzatore a due secchi o a secchio con doppia vasca, per tenere separata l'acqua pulita dall'acqua sporca. L'acqua di risciacquo deve essere cambiata con l'appropriata frequenza.

Qualora inoltre, per documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con l'Ente concedente, dovesse essere necessario l'uso di prodotti monouso in carta, tali prodotti devono essere costituiti da carta in possesso del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC) o equivalenti, o dell'etichetta Remade in Italy, che attesti che il prodotto sia in classe A o A+, o del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Le attrezzature per le pulizie manuali usate devono essere costituite da carrelli con secchi e altri eventuali contenitori di plastica riciclata almeno al 50% in peso, con colori diversi a seconda della destinazione d'uso (risciacquo degli elementi tessili in acqua pulita; impregnazione con la soluzione detergente/disinfettante o ad azione combinata diluita secondo i dosaggi raccomandati dal produttore).

Prodotti disinfettanti e protocollo per favorirne un uso sostenibile:

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere conformi al regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 autorizzati:

dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n.", come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n.", oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai sensi del capo VIII sezione 1, del citato Regolamento.

Gli addetti al servizio devono usare i disinfettanti in maniera ambientalmente responsabile, secondo le appropriate modalità d'uso, in termini di frequenza, dosaggi, formulati ed esposizione nonché attraverso la scelta dei prodotti più idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente per aree di utilizzo, nell'ambito di uno specifico protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifico per il cantiere di destinazione del servizio. Ove l'uso dei disinfettanti non sia già indicato nel capitolato, tale protocollo, che deve altresì riportare le misure che si attueranno per minimizzare l'uso dei disinfettanti



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

e per garantire un uso ambientalmente sostenibile degli stessi, deve essere redatto in condivisione con l'Ente concedente, entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

Eventuali pulizie straordinarie:

Si identificano come pulizie straordinarie quelle effettuate nelle seguenti ipotesi:

- Pulizie da eseguirsi a seguito di lavori straordinari, di ristrutturazione, manutenzione e conservazione dei locali ritenuti imprevedibili ed urgenti dal referente degli uffici stessi;
- Pulizie da eseguirsi a seguito di lavori di manutenzione ordinaria di particolare impatto con il servizio di pulizia quali: imbiancatura locali, interventi su superfici murarie per posa cavi e tubi ecc.;
- Pulizie da eseguirsi a seguito di fattori climatici di particolare consistenza (es. allagamenti);
- Pulizie da eseguirsi a seguito di attività di trasloco uffici e servizi da un luogo ad un altro.

Criteri ambientali minimi:

Ai sensi della lett. C) punto 1) dei nuovi Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene adottato in data 29 gennaio 2021 e pubblicato sulla GURI Serie generale - n. 42 del 19 febbraio 2021, il personale addetto al servizio deve essere adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/08 e, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi della richiamata normativa, assicura che siano stati trattati anche i seguenti argomenti: Differenze tra detersione e disinfezione; proprietà e condizioni di utilizzo dei prodotti detergenti, dei disinfettanti, dei prodotti ad azione combinata detergente-disinfettante, con particolare riferimento al loro dosaggio e ai tempi minimi di azione meccanica da dedicare alle varie azioni di pulizia e disinfezione;

- Modalità di conservazione dei prodotti;
- Precauzioni d'uso, con particolare riferimento a: divieto di mescolare, manipolazione dei prodotti, modalità di intervento in caso di sversamenti o di contatti accidentali, lettura delle schede dati di sicurezza;
- Corretto utilizzo e corretta gestione delle macchine al fine di ottimizzarne le prestazioni, di garantire un'ideale pulizia senza comprometterne il corretto funzionamento e di preservare la sicurezza dei luoghi di lavoro;
- Corretta gestione dei cicli di ricarica delle batterie delle macchine;
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia, inclusi quelli ausiliari, a minori impatti ambientali, requisiti ambientali delle etichette ecologiche conformi alla UNI EN ISO 14024 e di altre certificazioni ambientali richiamati nei CAM, lettura e comprensione delle informazioni riportate nelle etichette dei prodotti detergenti;
- Gestione del vestiario, incluso il lavaggio al fine di estenderne la vita utile e promuovere l'uso di detergenti per lavaggio con etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e ridurre il consumo di energia per la stiratura;
- Classificazione dei rifiuti prodotti nei locali in cui si rende il servizio e procedure per la gestione dei rifiuti urbani prodotti;
- Modalità di impregnazione, modalità di impiego e di lavaggio dei prodotti e degli elementi tessili costituiti da microfibra, per consentire di mantenerne le caratteristiche funzionali e per estendere la durata della vita utile. Procedure di impiego delle differenti tipologie di elementi tessili.

Al personale dedicato alle operazioni di pulizia devono essere erogate almeno 16 ore di formazione e 8 ore di affiancamento in cantiere, in relazione agli argomenti sopra indicati. Per tematiche specifiche (eventuali protocolli specifici condivisi con l'Ente concedente o con la struttura destinataria del servizio, per i relativi aggiornamenti, per il mancato raggiungimento delle prestazioni minime rilevato



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

sulla base degli audit interni o esterni, anche di parte seconda) deve essere previsto un aggiornamento formativo in corso di esecuzione contrattuale.

Il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale dovrà essere formato prima di essere immesso in servizio.

L'Aggiudicatario potrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi.

Qualora il servizio venga reso da una divisione, un dipartimento o un ramo d'azienda o da un'azienda che abbia ottenuto la licenza di uso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE), la conformità è presunta in base al possesso di tale licenza, che deve essere allegata in offerta. Negli altri casi, l'impresa o le imprese che eseguono il servizio, entro 10 giorni dall'inizio del servizio, dovranno presentare il proprio progetto e programma di formazione del personale erogato, con l'indicazione di: ore di formazione (minimo 16), docenti dei corsi con sintetico profilo curriculare, modalità di valutazione dell'apprendimento dei partecipanti, date e sedi dei corsi, nominativi dei partecipanti (suddivisi per sedi di destinazione del servizio, se il servizio affidato prevede più cantieri), test di verifica effettuati e i risultati conseguiti.

Art. 62 – OPERAZIONI DI PULIZIA

La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di manuale HACCP ai sensi della normativa comunitaria (Regolamento CE 852/04) e dovrà, altresì, assicurare il servizio di pulizia dei locali nei quali si svolgono i servizi oggetto di concessione, con particolare riferimento a:

- a. pulizia dei pavimenti ed altre superfici piane, di tutti i locali interni adibiti ai servizi oggetto di concessione;
- b. pulizia e riordino degli spazi esterni di pertinenza;
- c. pulizia ed igienizzazione di tutti i servizi igienici;
- d. pulizia ripiani e spolveratura dei mobili, attrezzature e suppellettili;
- e. pulizia di vetri, infissi, corpi illuminanti, pareti e soffitti.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'attrezzatura necessaria per l'espletamento del servizio di pulizia, macchinari compresi.

Le pulizie devono essere eseguite a regola d'arte in modo che non si danneggino i pavimenti, i rivestimenti, le vernici, i mobili, le attrezzature e gli altri oggetti esistenti nei locali. I servizi igienici, in particolare, dovranno essere mantenuti puliti durante l'intero arco della giornata.

Il servizio di pulizia si intende riferito a tutti i locali e superfici esterne dell'immobile adibito a centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, sito nella Zona Industriale di Monteroni d'Arbia, Via Emilia n. 269, oltre che al refettorio della Scuola Primaria Statale, e dovrà comprendere le seguenti operazioni, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a. ramazzatura dei pavimenti di refettorio, ingressi, corridoi e dei servizi igienici che coprono l'area interna ai servizi, compresa la cucina;
- b. lavaggio dei pavimenti di refettorio, ingressi, corridoi e dei servizi igienici che coprono l'area interna ai servizi, compresa la cucina, con sostanze detergenti disinfettanti ed eliminazione di eventuali macchie;
- c. sterilizzazione dei bagni, dei sanitari e degli accessori ivi presenti;
- d. spolveratura, su tutte le superfici sia orizzontali che verticali, degli arredi e suppellettili presenti nel refettorio, ingressi, corridoi e dei servizi igienici che coprono l'area interna ai servizi, compresa la cucina sollevando gli oggetti su di essi collocati;
- e. spolveratura e pulitura ad umido con sostanze disinfettanti di tavoli, sedie ed armadietti;
- f. sanificazione degli arredi presenti nella cucina sia in verticale che in orizzontale;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- g. pulizia ad umido e riordino di cestini porta carte, porta rifiuti;
- h. lavaggio ed asciugatura del servito e stoviglie utilizzati per i pasti. Il lavaggio deve essere effettuato utilizzando la lavastoviglie presente nella struttura, in caso di improvviso guasto dovranno essere utilizzate stoviglie monouso.

A seguito del verificarsi dell'emergenza sanitaria da COVID 19, nel rispetto della normativa vigente, la sanificazione giornaliera dovrà essere effettuata necessariamente con prodotti a base di cloro, alcool etilico o con efficacia equivalente, aventi funzione altamente disinfettante, per il lavaggio delle stoviglie e del servito di cui al punto 8 dovranno essere utilizzati prodotti specifici.

La ditta aggiudicataria dovrà, pertanto, inviare le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti che intende usare.

Art. 63 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti rispettando tassativamente la differenziazione degli stessi prevista dalla raccolta pubblica urbana (a titolo esemplificativo, umido organico, vetro e lattine, carta, plastica, non riciclabile) e convogliati negli appositi contenitori pubblici per la raccolta differenziata. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, bagni). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati dallo smaltimento improprio di rifiuti, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Aggiudicatario. Sono a carico dello stesso gli oneri relativi alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc). Il Concessionario si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali della mensa, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs n. 4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del Concessionario che dovrà provvedere alla voltura della relativa utenza. Pertanto, il Concedente resta completamente sollevato da detti obblighi.

TITOLO VI CONTROLLI DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO

Art. 64 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL CONCEDENTE

Nel corso dell'intera durata della concessione, il Concedente si riserva il diritto di effettuare, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare l'osservanza da parte del Concessionario delle condizioni, obblighi, oneri e norme prescritte nel presente Capitolato, nonché nell'offerta progettuale presentata.

I controlli potranno avvenire in qualsiasi momento, senza preavviso, attraverso l'unità organizzativa comunale competente, che potrà avvalersi di personale tecnico appositamente incaricato e di idonea strumentazione.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Saranno sottoposti a controlli di conformità sia il centro di cottura che i terminali di somministrazione (refettori). Durante le procedure di controllo il personale del Concessionario non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione. Il Concessionario ha l'obbligo di fornire agli organismi di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione eventualmente richiesta in visione.

Il Concessionario dovrà segnalare al Concedente le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nella cucina e nei refettori dalle autorità preposte per legge al controllo e dovrà far pervenire agli uffici comunali competenti copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

Per i controlli effettuati presso gli ambienti di produzione e distribuzione dei pasti il Concessionario metterà a disposizione degli incaricati appositi camici e copricapo monouso.

L'onere di eventuali analisi di laboratorio richieste sulle derrate o sullo stato igienico di attrezzature, utensili, superfici, ecc. con relativi campioni prelevati per le analisi, sarà a totale carico del Concessionario.

Il Concedente dovrà far pervenire al Concessionario, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo e fissare un termine entro il quale la stessa dovrà presentare le proprie controdeduzioni e/o eliminare le non conformità riscontrate.

Art. 65 – ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, dall'Ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'Amministrazione Comunale, da un esperto incaricato dall'Amministrazione Comunale, da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo ufficiale.

I tecnici incaricati della vigilanza dall'Amministrazione Comunale sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa e a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

Art. 66 – TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, dispositivi monouso messi a disposizione dal soggetto gestore (camice, copricapo, copricalzature, guanti).

I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di mezzi tecnologici adeguati, prelievo ed asporto di campioni da sottoporre a verifica e/o analisi.

Le aliquote di alimenti (non inferiori a g 100) prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi. Nulla potrà essere richiesto all'incaricato dall'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

- a. controlli a vista del servizio, a titolo esemplificativo e non esaustivo, si indicano come oggetti di controllo:
 - controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
 - modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
 - controllo sul magazzino;
 - modalità di confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari;
 - modalità di lavorazione delle derrate;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - modalità di pulizia e sanificazione;



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- b. controlli sull'organizzazione del personale:
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità e formazione degli addetti;
- c. controlli sulle caratteristiche organolettiche ed igieniche dei pasti forniti:
 - controllo delle quantità: peso a crudo e peso a cotto, delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno n. 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
 - controllo delle temperature delle pietanze nel centro cottura e nei refettori;
 - modalità di manipolazione;
 - controllo sul materiale impiegato per il confezionamento dei pasti;
 - controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo della presentazione dei piatti.

L'Amministrazione Comunale potrà effettuare prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi ambientali ecc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

Inoltre, il Concedente potrà svolgere controlli di carattere tecnico-amministrativo, che verteranno sul rispetto delle clausole del contratto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

A tal fine il Concessionario deve tenere depositati in copia presso il centro di cottura ed i refettori i seguenti documenti:

1. Capitolato speciale;
2. Offerta tecnica presentata in sede di gara;
3. Manuale della Qualità e di Gestione Ambientale, da tenere costantemente aggiornato;
4. Manuale di Autocontrollo (da redigersi entro 30 giorni dall'inizio del servizio);
5. Documento di valutazione dei rischi (da redigersi entro 30 giorni dall'inizio del servizio);
6. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Art. 67 – TIPOLOGIA E MODALITÀ DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA COMMISSIONE MENSA

I rappresentanti della Commissione Mensa, costituita all'interno dell'Istituto Comprensivo Statale "Renato Fucini" di Monteroni d'Arbia e formata da rappresentanti dei genitori di ogni singolo plesso, inclusa la scuola dell'infanzia comunale, e da rappresentanti dell'istituzione scolastica, potranno effettuare controlli nei locali di preparazione nel centro cottura previo accordo con gli uffici preposti. In tale occasione dovranno indossare dispositivi monouso (camice, copricapo, copricalzature, guanti). I rappresentanti possono, invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori dei singoli plessi scolastici, previa autorizzazione del Dirigente scolastico e con informativa al Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monteroni d'Arbia, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienico-sanitarie.

I rappresentanti della commissione mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti) né intervistare gli utenti per un controllo della qualità.

L'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare annualmente al Concessionario l'elenco nominativo dei componenti della Commissione Mensa.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Art. 68 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco di derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione all'Impresa dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità previste.

Art. 69 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la Ditta Aggiudicataria dovrà prelevare un pasto completo, cosiddetto "pasto prova" (primo piatto, secondo piatto, contorno, eventuale dolce o dessert) somministrato giornalmente, riporlo in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data del prelievo, l'ora del prelievo e la denominazione di quanto campionato pietanza prelevata e conservarla in ambiente refrigerato per le 72 ore successive.

Art. 70 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve essere in possesso di:

- un piano di autocontrollo redatto sul sistema H.A.C.C.P., basato sull'analisi ed il controllo dei punti critici e riferito a tutte le fasi della filiera alimentare di competenza (approvvigionamento, conservazione, produzione, confezionamento, veicolazione, distribuzione/somministrazione);
- una procedura di valutazione e qualificazione dei fornitori omologati;
- un sistema che garantisca la rintracciabilità e l'etichettatura dei prodotti utilizzati, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 178/2002, Reg. UE 931/2011 e Reg. UE 1169/2011;
- un sistema che garantisca correttezza negli imballaggi usati ed etichettatura dei vari prodotti, secondo la normativa Reg. CE 852/2004, Reg. CE 1935/2004, D.G.R. Toscana 1878/2011;
- un sistema di qualità aziendale certificato UNI-ISO.

L'Impresa dovrà effettuare, per tutta la durata della concessione, controlli analitici come previsto dal piano H.A.C.C.P., che dovranno essere inviati all'Ufficio Pubblica Istruzione con cadenza bimestrale.

TITOLO VII

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Art. 71 – FORNITURA E INSTALLAZIONE DEI MACCHINARI E DELLE ATTREZZATURE

In tempo utile per l'avvio delle attività e comunque non oltre 30 giorni dalla decorrenza della concessione, il Concessionario deve fornire e installare a proprie cure e spese quanto si rendesse necessario integrare per il buon funzionamento dei servizi, seguendo le specifiche espresse nei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" adottati con DM 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

pubblicato sulla GU n. 90 del 04.04.2020, sezione C, lettera a, punto 9.

Al termine della Concessione i beni acquistati ed installati resteranno di proprietà del Concedente.

È facoltà del Concedente:

- ❖ vigilare sulla gestione del centro cottura e del refettorio della Scuola Primaria Statale e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- ❖ richiedere l'esecuzione di lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del centro cottura e del refettorio della Scuola Primaria Statale;
- ❖ eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese al Concessionario, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra;
- ❖ destinare gli eventuali indennizzi assicurativi riscossi dal Concessionario per i danni subiti, per gli incendi o per le altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie o sostituzioni dei macchinari.

Art. 72 – VERBALE DI CONSEGNA DEI LOCALI E INVENTARIO

Il Concedente dà in consegna al Concessionario le categorie di beni sottoelencati.

Di tali beni il Concessionario si assume la diretta responsabilità, garantendone l'uso con diligenza.

Eventuali danneggiamenti a strutture e infrastrutture, ammanchi o furti saranno addebitati al Concessionario.

1. Beni immobili disponibili del patrimonio comunale

→ centro di produzione dei pasti di proprietà del Comune di Monteroni d'Arbia, sito nella Zona Industriale di Monteroni d'Arbia, Via Emilia n. 269, con una superficie lorda di mq 1.190, oltre ad area esterna per complessivi mq 4.170 (All. L Planimetria centro produzione pasti);

2. Beni immobili indisponibili del patrimonio comunale

→ refettori scolastici e relativi servizi annessi;

3. Beni mobili

→ arredi ed attrezzature di servizio (All. G ed H);

4. Beni di consumo

→ non deperibili quali, ad esempio: piatti, bicchieri, posate, mestoli, ecc.

L'inventario è allegato al presente Capitolato e fa parte integrante dei documenti contrattuali. Le funzioni di depositario competono al soggetto responsabile individuato dal Concessionario che ne risponde nei confronti del Concedente. Il suddetto depositario ha l'obbligo di tenere un estratto dell'inventario che comprende tutti i beni di proprietà comunale in dotazione alla sede di servizio cui è preposto.

Ogni eventuale variazione della consistenza dei beni dovrà essere repentinamente comunicata all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monteroni d'Arbia, al RUP e al DEC.

In ogni caso la cancellazione dagli inventari dei beni mobili fuori uso, perdite, deterioramenti, cessioni o altri motivi, è disposta dal competente ufficio comunale.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine della concessione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione del Concedente.

Art. 73 – DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Le strutture affidate dal Concedente al Concessionario devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione.

Il Concessionario, per sé ed avente causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

Art. 74 – MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE DI COMPETENZA DEL CONCESSIONARIO

In combinato disposto con i precedenti art. 22 e 25, sono a carico del Concessionario pulizia, cura e tutti gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie e programmate (comprese eventuali spese tecniche) delle attrezzature, delle macchine, degli arredi, dell'utenileria, delle stoviglie, della tegameria e degli impianti presenti presso il centro cottura e presso il refettorio della Scuola Primaria Statale, con obbligo di reintegro, in caso di malfunzionamento o rottura.

Tra le manutenzioni rientrano a titolo d'esempio:

- ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature, impianti in generale – idrico sanitario, fognario, metano, riscaldamento-condizionamento dell'aria, condotta dei fumi, ecc...;
- tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni;
- tutte le operazioni necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;
- tutti gli obblighi di cui al DM 37/2008 per gestori impianti gas ed impianti elettrici;
- l'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa in materia (DPR 26.08.1993 n. 412 modificato ed integrato dal DPR 21.12.1999 n. 551 e s.m.i.), limitatamente all'esercizio e alla manutenzione dell'impianto termico ed alle verifiche periodiche;
- tutte le manutenzioni, le verifiche e le certificazioni necessarie per gli impianti.

Sono a carico del Concessionario tutti gli adempimenti in materia antincendio (quali ad esempio: la voltura del CPI e il suo eventuale rinnovo, verifica periodica dei presidi antincendio, ecc...).

Dovrà, inoltre:

- provvedere alla verifica periodica della messa a terra dell'impianto elettrico, ai sensi della normativa vigente;
- adempiere a tutti gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 81/08;
- provvedere a tutte le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione dei servizi e a tutti i titoli abilitativi.

Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione. Di tutte le attività di manutenzione effettuate dal Concessionario dovrà essere fornita adeguata evidenza al Concedente.

Il Concessionario deve, inoltre, attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Concedente prima dell'inizio del servizio.

Il Concedente deve, inoltre, essere informato per iscritto prima dell'inizio del servizio circa le ditte di cui il Concessionario intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

Il Concessionario, in fase di gara, potrà proporre integrazioni e/o sostituzioni delle attrezzature



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

esistenti o proporre migliorie dei locali, specificando le caratteristiche tecniche delle attrezzature che intende fornire e mettere in opera, che dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Nell'espletamento delle forniture e dei lavori, dovranno essere rispettate tutte le leggi, normative, regolamenti e circolari in vigore o che entreranno in vigore durante il periodo di esecuzione della concessione.

Il Concessionario deve fornire al concedente tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature installate nel corso della concessione.

Art. 75 – VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI DI PRODUZIONE

In qualunque momento, su richiesta del Concedente ed in ogni caso ogni 12 (dodici) mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato al Concessionario, con l'intesa che alle eventuali mancanze il Concessionario sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 (venti) giorni lavorativi dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, il Concedente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al Concessionario e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

Lo stesso vale per sopralluoghi eventuali dei N.A.S. o di funzionari dei servizi dell'ASL competente.

Art. 76 – INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto il Concessionario si impegna a riconsegnare al Concedente i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, fatta eccezione per le integrazioni e migliorie di cui al precedente art. 74. Tali beni devono essere consegnati al Concedente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario.

Art. 77 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE E MATERIALE A PERDERE

Il Concessionario è tenuto a fornire, ove necessario, sia al centro cottura che a tutti i refettori, stoviglie e vasellame, bicchieri e posate in acciaio inox, nonché pentolame ed altre attrezzature in sostituzione di quanto rovinato o consunto per usura o mancante.

Il Concessionario all'inizio del servizio è, altresì, tenuto ad integrare, a propria cura e spese, la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate e bicchieri necessari a garantire l'efficiente servizio di refezione scolastica, nonché a fornire materiale monouso, a perdere, quali tovagliette e tovaglioli di carta, piatti, bicchieri, ecc. Dovrà, inoltre, rifornire quotidianamente e al bisogno tutti i refettori dei condimenti necessari (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo olio, aceto, sale, zucchero, limoni). Sarà onere del Concessionario fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altra suppellettile indispensabile all'erogazione del servizio).

In particolare, si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti siano adeguatamente calibrati e standardizzati, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

TITOLO VIII ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 78 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune, titolare del trattamento dei dati personali e sensibili relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, al momento della stipula del contratto designerà il Concessionario quale responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento dei servizi.

Pertanto, il Comune conferisce al Concessionario, ai fini della gestione dei servizi, nell'ambito del contratto di concessione, i dati relativi agli utenti, classificati come personali e sensibili nel rispetto dei seguenti criteri:

- ✓ la comunicazione e l'aggiornamento dei dati avviene unicamente in relazione allo svolgimento delle attività regolate dal contratto di concessione ed in forma non eccedente rispetto all'utilizzo che di essi deve essere fatto;
- ✓ è fatto divieto assoluto di comunicare ad altri soggetti o copiare i dati ricevuti o acquisiti direttamente, fatte salve le eccezioni di legge;
- ✓ i dati comunicati o acquisiti direttamente dovranno essere restituiti integralmente al Comune alla scadenza del contratto.

Il Concessionario dovrà comunicare al Comune il responsabile e gli incaricati del trattamento dei dati e, al momento della stipula del contratto, dovrà dichiarare:

1. di essere consapevole che i dati che tratterà nello svolgimento della concessione sono dati personali e sensibili e, come tali, soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali;
2. di ottemperare agli obblighi previsti dal Regolamento U.E. 679/2016;
3. di adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali e sensibili o di integrarle nelle procedure già in essere;
4. di riconoscere il diritto del Comune a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Ai sensi di legge, oltre alle ipotesi di responsabilità penali ivi contemplate, il Concessionario è tenuto in ogni caso al risarcimento di eventuali danni provocati agli interessati in violazione della normativa.

Art. 79 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, l'Impresa è tenuta a versare, a titolo di cauzione definitiva, prima della stipula del contratto, la garanzia fideiussoria prevista dall'art. 53 del D. Lgs. n. 36/2023.

La cauzione definitiva deve essere prestata con le modalità previste nel D. Lgs. n. 36/2023 e deve essere mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto. Essa, pertanto, va reintegrata a mano a mano che su di essa l'Amministrazione operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove ciò non avvenga entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla lettera di comunicazione inviata al riguardo dall'Amministrazione, quest'ultima ha la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dal presente Capitolato.

Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente con le modalità indicate all'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023.

Qualora l'Aggiudicatario non provveda alla costituzione della garanzia, come indicato ai commi 1 e 2, l'Amministrazione ne dichiara la decadenza dell'aggiudicazione e la conseguente aggiudicazione



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

della concessione al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 80 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla. È considerato subappalto qualsiasi contratto avente ad oggetto attività di cui all'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023 ed è regolato dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici. Il subappalto è consentito solo nei limiti e alle condizioni previste dall'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

Non costituiscono sub-concessione/sub-appalto i seguenti servizi accessori:

- le prestazioni riguardanti le manutenzioni;
- l'acquisto di attrezzature e di altri beni mobili;
- i servizi di analisi, disinfezione/derattizzazione.

In ragione della particolare delicatezza della prestazione oggetto della concessione, dell'esigenza di rafforzare il controllo delle attività nei luoghi di lavoro, di contenere la capillarizzazione dei servizi e poter, quindi, meglio garantire la qualità degli stessi, oltre che di garantire un rapporto di fidelizzazione con l'utenza, il Concessionario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni:

- servizio di refezione scolastica;
- rapporti relazionali con le famiglie.

Possono essere subappaltate a impresa in possesso dei requisiti generali e speciali per l'esecuzione, e purché il concorrente lo dichiari all'atto dell'offerta, le seguenti prestazioni:

- ✓ pulizia, disinfezione e sanificazione di ambienti, arredi, attrezzature e apparecchi.

Art. 81 – REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE E REVISIONE PREZZI

Ai sensi dell'art. 192, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, "al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa".

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei servizi superiore al 5% (cinque per cento), dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'80% (ottanta per cento) della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Pertanto, come chiarito anche con parere n. 2683 del 29.10.2024 del Supporto Giuridico del MIT, ove la variazione sia compresa entro il 5% (in più o in meno) nulla risulta dovuto o da richiedere. Per ciò che eccede rispetto all'alea del 5%, è dovuta la revisione, nella misura dell'80% della variazione eccedente il 5%. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza quanto previsto dall'articolo 60, comma 3, lettera b del D. Lgs. n. 36/2023. Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'art. 1664, primo comma, del Codice Civile.

Art. 82 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il corrispettivo a carico del Comune, come meglio disciplinato al precedente art. 10, sarà liquidato soltanto per i pasti effettivamente erogati, dietro presentazione di regolari fatture mensili, emesse con formalità elettronica, intestate all'Ente, corredate da documentazione attestante l'avvenuto pagamento



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

delle competenze del personale nominativamente indicato nonché dei contributi previdenziali, assicurativi e assistenziali per il personale dipendente in relazione al contratto stipulato.

Art. 83 – REPORT SUI PASTI SOMMINISTRATI

Il concessionario è tenuto a fornire al Comune di Monteroni d'Arbia un report semestrale, entro il giorno 15 del mese successivo al semestre di riferimento, suddiviso analiticamente tra servizio di refezione scolastica e servizio di uso cucina centralizzata.

Nel report dovranno essere indicati:

- ✓ il n. dei pasti consumati;
- ✓ l'importo riscosso.

Inoltre, analogo report dovrà essere trasmesso con cadenza annuale, ed entro il giorno 15 del primo mese successivo all'anno di riferimento, relativamente ai dati di cui sopra ma complessivi del periodo analizzato. Tale report dovrà anche indicare analiticamente i costi sostenuti.

In caso di mancata o ritardata trasmissione della reportistica, il Comune di Monteroni d'Arbia si riserva l'applicazione delle relative penali di cui al successivo art. 84.

Art. 84 – PENALI PER INADEMPIENZE

Qualora si verificano inadempimenti del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Concedente potrà, a suo esclusivo giudizio ovvero anche a seguito di segnalazione della Commissione mensa, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, comprese quelle segnalate dalla Commissione mensa, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, e comunque non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento della stessa.

Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non saranno ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

1. Standard merceologici	
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche	Da € 500,00 ad € 2,000,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 ad € 2,000,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	Da € 500,00 ad € 2,000,00
2. Quantità	
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati	€ 1.000,00
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico	€ 1.000,00
3. Rispetto del menù	
Mancato rispetto del menù previsto per ogni giorno	€ 1.000,00



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Mancata consegna di pasti speciali	€ 1.000,00
Consegna di alimenti non previsti dal menù	€ 1.000,00
Variazioni del menù non concordate preventivamente con il Comune	€ 1.000,00
4. Igienico-sanitario	
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici	Da € 500 ad € 10.000,00
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	Da € 1.000,00 ad € 10.000,00
Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili	Da e 500,00 ad € 5.000,00
Inadeguata igiene degli automezzi	Da € 500,00 ad e 5.000,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 1.000,00
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura	Da € 500,00 ad € 5.000,00
Conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente	Da € 500,00 ad € 5.000,00
Mancato rispetto norme igienico sanitarie del personale del centro cottura e/o del personale addetto al trasporto dei pasti	Da € 500,00 ad € 5.000,00
5. Tempistica	
Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto per un ritardo superiore a 10 minuti	Da € 500,00 ad € 5.000,00
6. Amministrativa	
Mancata consegna report di cui al precedente art. 83	€ 1.000,00

Il recupero della penalità avviene mediante detrazione da parte del Concessionario sulle fatture da emettere al Concedente.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

Il Comune si riserva, inoltre, la possibilità di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta aggiudicataria. Il perpetrarsi per n. 3 volte delle infrazioni di cui al punto 4 (Igienico-sanitario) comporta la rescissione del contratto.

Art. 85 – RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO

L'Ente Concedente, nei casi previsti di seguito, può procedere alla risoluzione del contratto di concessione senza che la Ditta Aggiudicataria possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

- ✓ per gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali nonché al versamento ad INAIL e Enti previdenziali dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge, non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Ente Concedente;
- ✓ per arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte del Concessionario dei servizi oggetto della presente concessione non dipendente da cause di forza maggiore;
- ✓ nel caso in cui la Ditta risulti in stato fallimentare, ovvero abbia cessato o ceduto l'attività;
- ✓ nel caso in cui la Ditta ceda, anche parzialmente il contratto e in caso di subappalto, anche parziale, non autorizzato;
- ✓ quando la cauzione definitiva non venga reintegrata, a seguito di incameramento parziale della stessa;
- ✓ in caso di mancata presentazione e mancata vigenza delle polizze assicurative richieste;
- ✓ in tutti i casi previsti dalla legge (art. 122 del D. Lgs. n. 36/2023).

Il Comune di Monteroni d'Arbia intimerà per iscritto al Concessionario di adempiere entro un congruo termine. Qualora il Concessionario non adempia nei termini indicati, l'Ente potrà procedere alla risoluzione del contratto incamerando la cauzione e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Per il recesso si applicano le disposizioni di cui all'art. 123 del D. Lgs. n. 36/2023.

Art. 86 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

I rapporti contrattuali inerenti all'espletamento dei servizi saranno regolati da apposito contratto da stipulare sulla base di quanto previsto dal presente Capitolato e dal disciplinare e nel rispetto della vigente normativa in materia.

Ai sensi dell'art. 55, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, divenuta efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi 30 (trenta) giorni anche in pendenza di contenzioso.

In caso di mancata stipula del contratto da parte dell'Aggiudicatario, il Comune si riserva la facoltà di incamerare la cauzione provvisoria, salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni ed aggiudicare la concessione al secondo in graduatoria.

Art. 87 – SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa ed in modalità elettronica. A carico dell'Impresa che risulterà aggiudicataria dei servizi graveranno le spese di bollo, i diritti e le spese di registrazione del contratto, nonché ogni altro onere fiscale presente o futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico dell'Ente concedente.

Art. 88 – CLAUSOLE FINALI

La Stazione Unica Appaltante (SUA) della Provincia di Siena si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese a riguardo. È, inoltre, facoltà della SUA non procedere per i motivi indicati nell'art. 108, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023.

La SUA si riserva, altresì, la facoltà di non aggiudicare la concessione in oggetto, a suo insindacabile giudizio, sulla base delle valutazioni effettuate dalla Commissione Giudicatrice per le quali nessuna offerta dovesse essere ritenuta valida, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti.



COMUNE DI MONTERONI D'ARBIA

Provincia di Siena

Art. 89 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

È esclusa la competenza arbitrale e, pertanto, tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla sede giurisdizionale competente per territorio in cui ha sede l'Ente concedente.

Art. 90 – NORME DI RIFERIMENTO

La presente concessione è regolata dalle vigenti leggi in materia di appalti pubblici, dal D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., D. Lgs. n. 81/08 e ss.mm.ii. e leggi collegate.

Art. 91 – ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente Capitolato, quali parti integranti e sostanziali:

- All. A - Regolamento Refezione Scolastica
- All. B – Tariffe refezione scolastica
- All. C – Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione
- All. D – Stima dei costi della manodopera
- All. E – Piano Economico Finanziario
- All. F – Menù autunno-inverno e primavera-estate
- All. G – Inventario immobile adibito a centro produzione pasti
- All. H – Inventario refettori
- All. I – D.U.V.R.I.
- All. L – Planimetria immobile adibito a centro produzione pasti
- All. M – Schema di contratto concessione refezione scolastica e uso cucina centralizzata

Art. 92 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Responsabile Unico del Progetto è il Dott. Manuele Mencarelli, E.Q. Area Affari Generali del Comune di Monteroni d'Arbia, Telefono: 0577 251273 - e-mail: mencarellim@comune.monteronidarbia.si.it.

Art. 93 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Per il coordinamento ed il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto il RUP si avvarrà di un Direttore dell'esecuzione appositamente nominato e il cui nominativo verrà comunicato al Concessionario all'avvio dei servizi. Il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) svolge un ruolo fondamentale nella gestione dei contratti pubblici, assicurando che le attività siano svolte in conformità con le normative e le scadenze stabilite. La sua figura è essenziale per garantire la qualità e l'efficienza nell'esecuzione del contratto e per questi motivi il Concessionario è tenuto a conformarsi a tutte le direttive da esso impartite, nei tempi e nei modi che il DEC riterrà opportuni.