



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI
PROVINCIA DI SIENA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE
RADDA IN CHIANTI _ ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 –
2028/2029 CON OPZIONE DI PROROGA**

Responsabile Unico del Progetto: dott.ssa Veronica Gorga

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nell'approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti per le seguenti categorie di utenti:

- Utenti del nido d'infanzia educatori e personale ausiliario in servizio;
- Alunni della scuola dell'Infanzia;
- Alunni della Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado;
- personale docente e/o educatori 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;
- Utenti partecipanti dei centri estivi e relativi educatori.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e nel bando di gara.

Art. 2- 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. 3 – Durata dell'appalto, stipulazione del contratto

L'appalto ha la durata per gli aa.ss. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 in base ai calendari scolastici delle scuole interessate all'erogazione del servizio con eventuale proroga per un ulteriore anno alle medesime condizioni indicate nel presente capitolato. L'Amministrazione, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire entro 30 giorni dall'aggiudicazione, può, se necessario, chiedere l'avvio del servizio alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Dunque, il contratto avrà decorrenza dalla stipula del contratto e quindi in via presuntiva dal 01/09/2027 al 31/08/2029. Ai sensi dell'art.17 comma 8 del d.lgs. 36/2023, l'esecuzione del contratto può essere iniziato anche prima della stipula per motivate ragioni.

Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio.

L'operatore economico dovrà espletare il servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, nel rispetto e secondo quanto definito dal presente capitolato, da tutti i suoi allegati e dall'offerta presentata in sede di gara. In particolare si richiede:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu e delle declinazioni relative alle diete speciali;
- preparazione dei pasti, per le utenze di cui sopra nei nel centro di produzione , mediante il sistema del "legame fresco - caldo", presso il centro di cottura dell'impresa aggiudicataria ubicato in un idoneo centro di produzione, dotato di tutti i requisiti di legge, nei periodi di apertura delle scuole secondo il calendario scolastico indicato dall'Istituto Comprensivo G. Papini di Castelnuovo Berardenga (territorialmente competente per i plessi scolastici di Radda in Chianti) e dal Comune per quanto riguarda il nido d'infanzia comunale
- la fornitura di spuntini per la consumazione a metà mattinata destinata agli utenti della scuola dell'infanzia composti esclusivamente da prodotti confezionati, ossia che non richiedono attività di sporzionamento;
- fornitura dello spuntino di mattutino e di quello pomeridiano per gli utenti del nido d'infanzia;
- la preparazione e fornitura di dolci al forno che possono essere somministrati in sostituzione di yogurt e frutta di stagione e in occasione di ricorrenze o festività quali Natale, Pasqua, Carnevale, Fine Anno scolastico;
- la fornitura di un dispenser per l'acqua da adibire presso il plesso della Scuole dell'infanzia e del nido d'infanzia i quali dovranno essere periodicamente sottoposto a controlli e/o manutenzioni e per gli utenti della scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado, nella sola giornata del lunedì, la fornitura di acqua in bottiglia da 1.5 lt.
- Veicolazione e consegna dei pasti giornalieri in appositi contenitori isotermitici multi porzione dal centro di cottura ai plessi scolastici interessati dal presente servizio, ossia la Scuola dell'Infanzia "Giulia Pianigiani", sita in Viale Undici Febbraio, n.14 le Scuole Primaria e Secondaria di Primo Grado ubicate in Circonvallazione S. Maria n. 1 e il nido d'infanzia "Nido del Poggio" posto in località la Calvana;
- Trasporto dei pasti giornalieri tenendo conto degli orari di erogazione del servizio che sarà indicato di seguito; laddove sia prevista all'interno dello stesso plesso scolastico la turnazione il recapito dei pasti dovrà avvenire per ciascun turno rispettando il numero delle presenze e in due momenti distinti;

- l'apparecchiatura dei tavoli, lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti per i bambini delle scuole dell'Infanzia, Primaria del Comune di Radda in Chianti;
- riordino, sanificazione degli ambienti , gestione dei rifiuti, pulizia dei tavoli e pulizia finale del pavimento dei refettori;
- la fornitura e/o l'integrazione di stoviglie e materiale di consumo che si rendesse necessario per l'espletamento del servizio: piatti, bicchieri, posate per tutti i plessi dove avviene la ristorazione. Nel rispetto della normativa prevista dai CAM i pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, stoviglie anche nelle scuole di infanzia di ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile, le tovaglie se utilizzate devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto. Le tovagliette monoposto eventualmente utilizzate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono possedere il marchio ecolabel o equivalenti etichette ambientali. Le stoviglie fornite dall'affidatario e, alla scadenza del contratto di fornitura di tale servizio, rimarranno di proprietà della stazione appaltante;
- preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche, con supervisione da parte di un dietista appartenente allo staff organizzativo dell'Affidatario;
- fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- preparazione delle diete speciali di tipo etico e/o religioso in base alle richieste, motivate, dell'utenza;
- il ritiro giornaliero degli utensili, attrezzature e stoviglie utilizzati per il porzionamento e la somministrazione per il lavaggio e riutilizzo;
- il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per svolgere il servizio;
- organizzazione e gestione delle fasi di raccolta nonché registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti
- 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;
- 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;
- rilevazione del numero delle presenze giornaliera;
- 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 l'Affidatario ritenga opportuno offrire all'utenza, come dettagliati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il menù ordinario da somministrare sarà quello indicato dal Comune di Radda in Chianti e validato dall'ASL territorialmente competente. La redazione delle diete speciali dovrà avvenire in base alle richieste che pervengono al momento dell'iscrizione al servizio mensa di ciascun alunno e dovranno essere redatte di volta in volta dalla dietista competente del soggetto affidatario. Il Comune di Radda in Chianti si riserverà nel corso degli anni scolastici di espletamento del servizio di apporre delle modifiche al menù vigente al fine di proporre una maggiore variazione degli alimenti avvalendosi di personale qualificato (dietista) della stazione appaltante. Verrà preso primariamente in considerazione il menù proposto dall'aggiudicatario in sede di presentazione dell'offerta tecnica. Lo stesso sarà inoltrato all'ASL per la successiva validazione.

Le attività di ristorazione e dell'intero servizio di refezione scolastica oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola d'arte, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione, garantendo in ogni processo di lavorazione il rispetto dei tempi e delle procedure gestionali richieste. Le attività devono pertanto essere svolte in coordinamento e nel rispetto delle attività della Stazione appaltante, garantendo un grado di flessibilità a fronte di una prestazione che deve mirare, per quanto possibile, ad una elevata qualità del servizio di ristorazione.

Per l'uso delle stoviglie la ditta dovrà attenersi alle disposizioni di cui alla normativa vigente a quelle sopra indicate e sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

- per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione
- per interruzione del servizio di acquedotto
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure al di fuori della struttura scolastica).

Il numero dei pasti da cucinare sarà comunicato ogni giorno dai singoli plessi scolastici entro le ore 09:30. Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno lo 0.5% dei pasti in più per consentire eventuali bis senza alcun onere aggiuntivo. Il L'operatore economico affidatario del servizio nell'espletamento dello stesso in appalto sarà tenuta ad attivarsi per una ottimale erogazione del servizio negli orari stabiliti per i pasti, garantendo nel contempo un adeguato numero di personale addetto sia alla preparazione che alla distribuzione degli stessi

Art. 5 – Numero dei pasti, valore dell'appalto e prezzo base d'Asta

Il numero totale annuo dei pasti stimato è 8.000; dunque per il triennio il numero dei pasti stimati è di 24.000.

Il numero totale annuo dei pasti è presunto e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il prezzo unitario a pasto posto a base di gara è stabilito in € 7, 50 oltre Iva:

L'importo complessivo annuo presunto è pari a € 60.000,00 oltre IVA nei termini di legge.

Il valore stimato dell'appalto è stato calcolato, ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs. 36/2023, quale importo presunto ottenuto moltiplicando il prezzo unitario a pasto per le quantità presunte di pasti prodotti nel periodo di durata dell'appalto (tre anni e quindi per un importo pari ad € 180.000,00 (centottantamila/00) oltre IVA ai sensi di legge. Il costo relativo agli oneri della sicurezza nin soggetti a ribasso sono pari ad € 950,00 oltre IVA i sensi di legge.

È facoltà dell'Amministrazione richiedere all'affidatario del servizio una proroga del servizio per un ulteriore anno scolastico, ossia 2029/2030 e comunque fino al 31 luglio 2030, ossia fino al termine dell'anno educativo per gli utenti del nido d'infanzia, alle medesime condizioni previste nel presente capitolato finalizzata al completamento delle procedure di gara per la selezione del nuovo affidatario del servizio e comunque, per un periodo non superiore a sei mesi.

Il valore dell'appalto per i tre anni dell'espletamento del servizio è pari ad € 180. 950,00 oltre IVA ai sensi di legge comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; mentre il valore complessivo dell'appalto comprensivo della eventuale proroga ex art. 120 comma 10 del d.lgs. 36/2023 e della variazione in aumento nel limite del quinto d'obbligo ex art. 120 comma 9 d. lgs. 36/2023 risulta pari ad **€ 277.456,67**, oltre IVA ai sensi di legge.

L'ente si riserva altresì di chiedere, ai sensi dell'art 120, comma 9 del d. lgs 36/2023, qualora si dovesse rendere necessario, un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle medesime condizioni originariamente previste, quantificate in euro **€ 36.190,00**.

Resta fermo per l'ente di avvalersi della proroga tecnica ai sensi dell'art 120 comma 11 del d. lgs.36/2023 per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura qualora l'interruzione del servizio possa arrecare un grave danno all'interesse pubblico.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori di pasti ed impegnerà l'operatore economico aggiudicatario alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa, fermo restando che saranno fatturati i soli pasti effettivamente erogati.

La Stazione Appaltante si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso all'affidatario del servizio.

La mancata attivazione parziale/totale o sospensione dei servizi oggetto dell'appalto per esigenze di interesse pubblico, per una diversa riorganizzazione del sistema scolastico o per necessità non imputabili al Comune non danno diritto alla richiesta di nessun indennizzo o risarcimento.

Ai sensi dell'Art. 41 comma 14 del D. Lgs. 36/2023, i costi della manodopera risultano di € 95.947,15 i quali sono stimati ai sensi dell'art 41 comma 13 dello stesso d. lgs 36/2023 sull'importo triennale del servizio che è pari ad € 180.000,00 + € 950,00 di oneri della sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA ai sensi di legge. I costi della manodopera hanno un'incidenza di circa del 53% sull'importo triennale

Art. 6- Caratteristiche del servizio da erogare

Per i singoli plessi scolastici il servizio da erogare è quello descritto di seguito:

- SCUOLA INFANZIA: fornitura spuntino mattutino, fornitura pasto con relativo trasporto, sporzionamento, apparecchiatura tavoli, riassetto tavoli, pulizia locali e gestione rifiuti;
- -SCUOLA PRIMARIA: fornitura pasto con relativo trasporto, sporzionamento, apparecchiatura tavoli, riassetto, pulizia locali e gestione rifiuti;
- NIDO D'INFANZIA: fornitura spuntino mattutino, fornitura spuntino pomeridiano e fornitura pasto con relativo trasporto;
- CENTRI ESTIVI: fornitura spuntino mattutino, fornitura pasto e relativo trasporto.

Il prezzo posto a base d'asta, così come indicato nell'art 5 del presente capitolato, comprende l'erogazione della totalità dei servizi sopra descritti.

Art. 6 – Periodi ed orari di erogazione del servizio di refezione scolastica

La gestione del servizio avrà durata secondo quanto stabilito dai calendari scolastici per gli anni 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029.

L'effettiva decorrenza e termine sarà prevista dal relativo calendario scolastico e del relativo calendario di apertura del Nido d'infanzia disposto dal Comune. Invece, per quanto riguarda i centri estivi la durata è di n.4 settimane e si svolgono nel mese di luglio di ciascun anno.

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	Dal lunedì al venerdì	Da calendario scolastico	30 giugno
Scuola Primaria	Lunedì per tutte le classi. Il giorno del mercoledì per le sole classi della IV e V	Da calendario scolastico	30 giugno
Nido d'infanzia "Nido del Poggio"	Dal lunedì al venerdì	10 settembre	31 luglio
Centri estivi	Dal lunedì al venerdì	4 settimane mese di luglio	Data indicativa 31 luglio o ultimo venerdì mese di luglio

L'Aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà richiedere i giorni esatti di rientro e di funzionamento dei servizi scolastici. Inoltre dovrà chiedere gli orari esatti di espletamento del servizio, in maniera tale che siano garantiti il rispetto delle tempistiche previste dal presente capitolato

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.

Per quanto riguarda il nido d'infanzia l'apertura del nido sarà comunicata preventivamente dal Comune. Lo stesso vale per i centri estivi l'esatto periodo di espletamento viene indicato dal Comune.

L'orario di consegna dei pasti che non potrà essere superiore a 15 min antecedenti l'inizio del servizio e comunque entro un tempo congruo a garantire la qualità dei pasti somministrati è il seguente:

Denominazione plesso	Luogo	Orari consegna pasti	Modalità consegna pasti
Scuola dell'Infanzia	Viale XI Febbraio n14	12.15	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo Sporzionamento, l'apparecchiatura dei tavoli, riassetto locali, pulizia tavoli e gestione rifiuti è a carico del personale del soggetto aggiudicatario
Scuola Primaria	Circonvallazione Santa Maria	12.05	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo Sporzionamento, l'apparecchiatura dei tavoli, riassetto locali, pulizia tavoli e gestione rifiuti è a carico del personale del soggetto aggiudicatario
Nido d'infanzia "Nido del Poggio"	Loc. la Calvana	11.15	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo sporzionamento è a carico di personale gestore del nido d'infanzia e in possesso di regolare certificato HCCP
Centri Estivi"	Viale XI Febbraio n.144 presso i locali della scuola dell'Infanzia	12.00	La consegna dei pasti avviene all'ingresso del plesso, lo sporzionamento è a carico di personale gestore del servizio dei centri estivi e in possesso di regolare certificato HCCP

Gli orari potranno essere adeguati in qualsiasi momento salva diversa programmazione delle scuole interessate e secondo le modalità e le disposizioni impartite dall'Ufficio Affari Generali e Segreteria.

La Stazione Appaltante ha facoltà di avvalersi della mensa per scambi scolastici che saranno organizzati durante l'anno scolastico in corso. La presenza del gruppo verrà segnalato dall'Ufficio Affari Generali e Segreteria con 48 ore di anticipo.

L'operatore economico, nell'espletamento del servizio, in appalto sarà tenuta ad attivarsi per una ottimale erogazione del servizio negli orari stabiliti per i pasti, garantendo nel contempo un adeguato numero di personale addetto sia alla preparazione che alla distribuzione degli stessi.

Art. 7- Vasellame, utensileria e materiale 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. 8 – 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 speciali dovranno essere confezionate in monoporzioni personalizzate, nel pieno rispetto della privacy e sotto la supervisione della Dietista e dovranno essere somministrate prioritariamente;
3. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori ad uso alimentari muniti di coperchio.
4. il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori, è pertanto vietato condire i contorni presso la cucina;
5. i contenitori usati per il trasporto devono essere completamente riciclabili o in acciaio inox;
6. I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti ordinati e dei prodotti alimentari dovranno essere muniti di idonea attestazione circa il loro essere adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti. I suddetti mezzi dovranno essere puliti e sanificati e tali operazioni dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale specifico per i mezzi di trasporto pasti.

7. per la somministrazione dei pasti dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

Art. 9 – Compartecipazione al servizio e modalità organizzative

E' prevista una quota di compartecipazione a carico degli utenti, la cui tariffa è stata statuita con delibera di Giunta Comunale n. 88 del 12/12/2025.

Il Comune, a partire dall'anno scolastico 2026/2027, si riserva di introdurre l'informatizzazione della gestione del servizio di refezione scolastica. A tal proposito, nel caso in cui questo progetto sia portato a termine in tempi congrui, all'operatore economico aggiudicatario verrà messo a disposizione un dispositivo informatico per la rilevazione delle presenze. Le modalità operative verranno indicate successivamente dall'ente il quale darà tutte le indicazioni necessarie all'eventuale utilizzo dell'applicativo. A tal proposito l'operatore economico affidatario invierà al Comune le fatture mensili relative ai pasti erogati nei plessi scolastici previa verifica della corrispondenza con i report di presenza registrati nella piattaforma elettronica a disposizione del Comune. Nel caso in cui la procedura di informatizzazione non fosse portata a termine entro i tempi predetti sarà ogni singolo plesso scolastico a comunicare entro le ore 09:30 il numero delle presenze. In ogni caso l'aggiudicatario invierà mensilmente le fatture in modalità telematica tramite il sistema di Interscambio come previsto dal DM 55 del 03/04/2013. In ogni caso verrà effettuato un riscontro dei pasti attraverso i documenti di trasporto consegnati ad ogni singolo plesso scolastico.

Art. 10-Garanzie di continuità del servizio

Il servizio di refezione scolastica deve sempre essere garantito, pertanto l'Affidatario dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura sostitutivo, situato ad una distanza non superiore a 80 km dal centro di cottura dell'impresa aggiudicataria utilizzato la preparazione dei pasti destinati al servizio.

La continuità del servizio deve essere garantita 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, l'Affidatario dovrà assicurare un numero di pasti tali da garantire il fabbisogno giornaliero e quindi superare l'emergenza. In tal caso fra l'Affidatario e il Comune 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, potranno essere concordate tra l'Affidatario e il Comune, 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 dell’Affidatario, 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. 11-Applicazione criteri ambientali minimi

L’ente richiede il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di *green economy*, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui agli artt. 57 e 130 del D. Lgs. n .36/2023. Pertanto, l’Affidatario ha l’obbligo di rispettare i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) emanati dal Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare ed i “Criteri Ambientali Minimi” per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, di cui al Decreto 6 novembre 2023 (G.U. Serie Generale n. 282 del 02/12/2023) del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica, come aggiornati con Decreto 9 Aprile 2025 (G.U. Serie generale n. 96 del 26/04/2025). In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche, requisiti degli alimenti e alle clausole contrattuali del citato decreto. Lo stesso obbligo incombe sul soggetto affidatario circa la tipologie di prodotti utilizzati per la pulizie e la sanificazione dei locali.

I CAM, in particolare alla lettera C) CRITERI AMBIENTALI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, riportano particolari requisiti in materia di:

- 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.

Art. 12– Prestazioni a carico dell’aggiudicatario

L’aggiudicatario dovrà provvedere:

- 1) All’approvvigionamento delle derrate alimentari e assumendosi le proprie responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso il Comune per la qualità dei generi alimentari e delle materie prime utilizzate;
- 2) alla preparazione e cottura dei pasti secondo il menù predisposto e con le modalità indicate nel presente capitolato;
- 3) Al confezionamento, trasporto e consegna dei pasti ai refettori con propri mezzi;
- 4) Alla apparecchiatura dei tavoli con stoviglie le cui tipologie devono rispecchiare come stabilite nell’art.7. Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for

Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

- 5) AL porzionamento del cibo con personale di sala in numero sufficiente rispettare i tempi di refezione;
- 6) Al ritiro dei piatti, bicchieri, delle posate e dei vassoi usati come pure della pulizia e sanificazione degli stessi;
- 7) Alla fornitura del materiale necessario per la pulizia e sanificazione degli ambienti la cui qualità deve essere conforme ai CAM vigenti e in ogni caso consentire comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti, delle attrezzature e delle strutture
- 8) Al riordino dei refettori, alla pulizia degli stessi e alla gestione dei rifiuti;
- 9) Alla stipula di idonea polizza R. C. T. come indicato negli articoli successivi
- 10) al conferimento e gestione dei rifiuti e degli scarichi secondo legge e con le modalità previste nel territorio comunale;
- 11) alla predisposizione della consegna di una relazione alla fine dell'anno educativo sull'attività complessiva svolta, sui risultati conseguiti, nonché sugli effettivi costi di impresa derivanti dagli oneri contrattuali e contributivi, di gestione ed organizzazione, relativamente all'attività oggetto del presente appalto;
- 12) alla fornitura dei sacchetti per la raccolta dei rifiuti (con la raccolta differenziata dei rifiuti organici) quando non forniti dal servizio pubblico di raccolta. In ogni caso l'approvvigionamento dei sacchetti e/o dei contenitori è a carico del soggetto aggiudicatario. Le modalità di conferimento e gestione dei rifiuti dovranno essere quelli presenti nel territorio comunale;
- 13) alla fornitura di grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio;

Inoltre sono a carico dell'impresa appaltatrice:

-a farsi carico delle spese per l'acquisto, la pulizia, la sostituzione degli indumenti per il personale impiegato, occorrenti per l'espletamento del servizio, compreso il materiale per la sicurezza personale dei dipendenti, camici, cappelli, scarpe antinfortunistiche, mascherine, eventuali guanti monouso, tesserini di riconoscimento ecc.), che dovrà essere conforme ai piani HACCP di autocontrollo di ciascuna struttura ove viene effettuato il servizio. Ogni operatore dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento, da tenere bene in vista;

- a utilizzare propri mezzi per il trasporto dei pasti e a farsi carico delle relative spese;
- alle spese relativa alla formazione, all'aggiornamento ed all'addestramento obbligatori del personale secondo quanto previsto dalla normativa vigente sull'HACCP;
- alle spese per assicurazione del personale addetto al servizio e per eventuali responsabilità verso terzi tale polizza deve coprire danni derivanti da responsabilità civile verso terzi per un importo di € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomilaeuro/00), come meglio specificato dall'art. 50 del presente capitolato;
- Comune le certificazioni necessarie per l'espletamento del servizio

Il Direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari e per

Art. 13– Locali ed impianti

L'operatore economico aggiudicatario obbligatoriamente, dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura adibito alla preparazione dei pasti e di un magazzino per lo stoccaggio, conservazione e la lavorazione delle derrate alimentari. Per tali locali dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalla normativa vigente e di esse dovrà essere presentata idonea documentazione (SCIA sanitaria) all'ASL competente per territorio.

Al fine di garantire una maggiore qualità del pasto somministrato, tale centro cottura dovrà essere tassativamente ubicato ad una distanza da consentire un tempo di consegna dei pasti stessi non superiore a 40 minuti. Per il calcolo del tempo di consegna si fa riferimento all'applicazione Google Maps, ossia distanza e tempi di percorrenza dal centro di produzione al luogo di consegna. In ogni caso non deve intercorrere più di 60 min fra la fine di preparazione dei pasti e l'inizio della somministrazione. In tale intervallo di tempo i pasti devono essere mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario dovrà presentare prima dell'inizio del servizio la documentazione inerente all'ubicazione del centro di cottura e le relative autorizzazioni igienico-sanitarie. Dunque, dalla documentazione presentata, deve risultare che il centro cottura adibito alla preparazione pasti di cui al presente appalto sia conforme alle normative vigenti in materia.

L'impresa aggiudicataria, inoltre, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare di avere disponibilità, alla data d'inizio del servizio del centro cottura di cui al comma 1 e di garantire la disponibilità per tutta la durata del servizio. Qualora nel corso dell'esecuzione dell'appalto si dovesse verificare la perdita di tale requisito, si provvederà alla risoluzione del contratto previa contestazione dell'inadempimento contrattuale e assegnazione di un adeguato termine per provvedere

Art. 14 – Menù per il servizio di ristorazione scolastica

Le derrate alimentari impiegate dovranno rispettare le indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (GURI n. 90 del 04 aprile 2020).

Le sedi scolastiche, ove è previsto il servizio di mensa ovvero le sale, devono anche essere adeguatamente dotate di olio extravergine di oliva (quello indicato nel progetto tecnico presentato in sede di gara) e sale per i condimenti a crudo previsti dai menù quotidiani, oltre al Parmigiano Reggiano per i primi piatti che ne prevedono l'utilizzo. Gli alimenti devono rispettare quanto previsto dai CAM 2020 e riportati nell'allegato F (**Allegato F- Qualità dei prodotti alimentari secondo i CAM 2020**)

Prima di dare avvio al servizio, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a preparare pasti redigendo menu stagionali prendendo di riferimento i menù allegati (**Allegato E - Menù primavera – estate/Menù autunno – inverno**) alternato su sei settimane di distribuzione, diversificato in menù primaverile - estivo (indicativamente per il periodo 01/04 - 30/10) e menù autunnale - invernale (indicativamente per il periodo 01/11-31/03), e dovrà rispettare le grammature previste dalla normativa regionale. L'allegato B rappresenta un modello di riferimento a cui l'impresa dovrà ispirarsi per l'elaborazione dei menù che saranno oggetto di premialità in qualità di 'progetto alimentare'. La stazione appaltante e la Commissione Mensa, in

collaborazione con gli uffici competenti della ASL, potranno chiedere integrazioni e variazioni ai menù settimanali per migliorare la qualità e il gradimento dei pasti. Le richieste saranno concordate con l'impresa e modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza. Le variazioni non dovranno comportare modificazioni al prezzo del pasto. Il soggetto appaltatore è tenuto alla preparazione e somministrazione di dolci al forno che possono essere somministrati in sostituzione di yogurt e frutta di stagione e in occasione di ricorrenze o festività quali Natale, Pasqua, Carnevale, Fine Anno scolastico;

In sede di gara l'Impresa dovrà presentare un Progetto alimentare costituito da proposte volte al miglioramento della qualità nutrizionale e sensoriale, del gradimento delle pietanze e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la stagionalità e territorialità. All'interno di questo progetto potrà essere prevista la formulazione di nuove proposte di menù dal punto di vista qualitativo (es. menù etico, sostenibile, tradizionale, regionale, ecc.) e dal punto di vista della composizione e assortimento del pasto (es. offerta di singoli piatti, piatti unici, mezze porzioni in più rispetto alle porzioni già somministrate, ecc.) Le proposte potranno comprendere ricette migliorative. Il progetto sarà valutato in sede di premialità secondo il criterio che giudica gli aspetti qualitativi dell'offerta.

- La quantità e la qualità dei prodotti indicati nelle tabelle merceologiche secondo quanto previsto nell'allegato G (**Allegato G - Linee d'indirizzo della Regione Toscana**) al presente capitolato saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. La qualità e la tipologia dei prodotti devono essere conformi quanto indicati nei CAM 2020 che qui si intendono integralmente riportati. Eventuali migliorie ai menù attualmente in vigore verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica che dovrà essere corredata da:

- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto con indicazione della/e tipologia/e di derrata/e, nonché delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari offerti;

- dichiarazione relativa alla percentuale della tipologia di derrata offerta in più rispetto ai menù di riferimento allegati alla documentazione di gara.

Il concorrente dovrà altresì allegare per i soli prodotti di filiera corta i contratti preliminari con i potenziali sub fornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra cui la loro capacità produttiva. Qualora il concorrente non allegi le suddette dichiarazioni non potrà essere oggetto di valutazione e di conseguente attribuzione di punteggio. La ditta dovrà inviare periodicamente all'Ufficio Istruzione della Stazione appaltante, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, catalogate in base alle peculiarità merceologiche, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, secondo le indicazioni dei CAM.

Art. 15 - Piano degli approvvigionamenti

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un piano prestabilito in funzione del menù e delle capacità di stoccaggio del magazzino e dei frigoriferi del centro cottura, che dovrà essere presentato all'Amministrazione concedente prima di avviare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico.

Art. 16- Flussi informativi

L'aggiudicatario dovrà fornire con cadenza mensile al Direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Sarà valutato come elemento premiante la **disponibilità di sistemi informatici** dell'Impresa relativi alla tracciabilità delle derrate impiegate nell'elaborazione dei piatti (BIO, DOP, IGP, prodotto locale, prodotto tradizionale, ecc.) prodotti per il capitolato in oggetto, attraverso la registrazione delle movimentazioni del magazzino e la messa in produzione dei prodotti catalogati in base alle peculiarità merceologiche. L'interfacciamento dell'Amministrazione Comunale con il flusso di informazioni sincronizzate potrebbe permettere di conoscere in tempo reale, o con un report con cadenza mensile, il rispetto delle specifiche tecniche stabilite per il servizio, in coerenza con quanto previsto dalla certificazione ISO 22005 relativa all'attività del centro cottura. Sarà valutato come elemento premiante la messa a disposizione da parte del proponente di un report consultabile dall'Amministrazione e anche da parte dagli utenti del servizio tramite piattaforma online e pubblicazione sul sito istituzionale dell'ente appaltante. L'impresa è tenuta a fornire a ogni utente una copia del menù in corrispondenza dell'inizio del servizio, e ogni qualvolta vengano apportate al menù stesso variazioni sostanziali. Il menù dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti somministrati.

Sarà oggetto di premialità la presentazione di un **Piano di comunicazione**, secondo quanto previsto dai CAM, rivolto agli utenti e genitori, che ha l'obiettivo di divulgare i valori che hanno ispirato l'appalto, veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del proprio pasto. Il Piano deve indicare anche iniziative sulle seguenti tematiche:

- informazione sulla qualità e sostenibilità del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nel menù;
- suggerimenti sull'articolazione dei pasti della giornata;
- misure per invogliare il consumo e migliorare il gradimento del pasto anche per ridurre lo spreco alimentare. Il Comune, Ente appaltante, provvederà altresì a comunicare i menù oggetto del presente servizio anche alla competente Unità Funzionale dell'Azienda A.S.L. di zona, per quanto di specifica competenza.

Si applica l'art. 27 del Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 17 - Variazione del menù

Per quanto riguarda le pietanze da somministrare si rimanda a quanto stabilito precedentemente nell'**allegato E** articolati su sei settimane e suddivisi nelle due stagionalità (Autunno Inverno e Primavera Estate) saranno oggetto periodico di valutazione e revisione in collaborazione con la Commissione mensa anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza. L'Impresa Aggiudicataria attraverso il progetto presentato in sede di gara può sottoporre all'approvazione del Comune e della Commissione mensa delle varianti

migliorative ai menù allegati tenendo fede ai principi ispiratori di sana e corretta alimentazione (Raccomandazioni dell'OMS, IARC) e ai canoni di corretta e sana alimentazione. Tale proposta migliorativa dovrà essere redatto da apposito personale qualificato incaricato dall'operatore economico. Il Comune di Radda in Chianti si riserverà, nel corso degli anni scolastici di espletamento del servizio, di apporre delle modifiche al menù vigente al fine di proporre una maggiore variazione di pasti avvalendosi di personale qualificato (dietista) della stazione appaltante. Lo stesso sarà inoltrato all'ASL territoriale competente per la successiva validazione.

La variazione proposta dall'operatore economico dovrà essere inoltre approvata dalla Stazione Appaltante ed i prodotti con i quali si intende effettuare le sostituzioni dovranno essere di pari valore economico e nutrizionale; in tal caso l'Impresa adotterà la variazione concordata con l'Ente, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'Impresa dovrà proporre alla Stazione Appaltante i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale.

Sono consentite al soggetto aggiudicatario in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'Ente Appaltante, altrimenti nessuna variazione potrà essere apportata. L'alternativa al pasto del giorno, necessaria per tali situazioni di emergenza, dovrà comunque mantenere un'equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici.

Qualora l'Impresa durante la gestione intendesse introdurre nuove ricette, dovrà provvedere a richiedere il preventivo parere favorevole dell'Ente Appaltante, che può avvalersi anche di propri esperti consulenti e/o di servizi pubblici. In caso di variazioni concordate, l'Impresa Aggiudicataria presenterà anche le grammature di tutti gli ingredienti dei nuovi piatti proposti, che dovranno corrispondere con quelle previste nelle Tabelle Dietetiche di riferimento.

Art. 18 - Diete speciali e menù alternativi

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere garantite ai soggetti che hanno prodotto certificazioni mediche per patologie particolari, agli utenti vegetariani, vegani o a coloro che abbiano fatto richiesta per motivi religiosi. Tutti i menù proposti per diete speciali non devono discostarsi di molto, se possibile, dal menù generale e garantire comunque un'alternanza di prodotti. In specifico possono consistere in:

Diete speciali leggere - da somministrarsi qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno. Il loro menù è costituito da:

- primo piatto a base di pasta o riso in bianco, condito con olio extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto costituito da carni bianche cotte a vapore alternate a formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) con contorno a base di carote o patate lesse.

La dieta leggera può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi e non richiede certificazione medica.

Menù alternativi per motivi religiosi – costituite da un menù compatibile con le scelte religiose dichiarato dall'utente.

Diete speciali per vegetariani e vegani - costituite da un menù vegetariano o vegano.

Nel caso di menù vegetariano non saranno somministrati né carne né pesce, mentre sono ammessi alimenti di origine animale, quali ad esempio uova, formaggio, ecc

Nel caso di menù vegano ogni alimento di origine animale sarà sostituito da prodotti alternativi

Diete speciali per motivi di salute (allergie, intolleranze ed altre condizioni patologiche): costituite da un menù specifico che tenga conto delle prescrizioni indicate dal medico.

La certificazione medica dovrà esplicitare le indicazioni qualitative e quantitative degli alimenti che dovranno comporre la dieta speciale ed alternativa a quella destinata alla generalità degli utenti, dovrà essere predisposta relativamente ai giorni di utilizzo del servizio di mensa erogato dall'Ente Appaltante per l'utente stesso, dovrà altresì indicare una puntuale e specifica descrizione degli alimenti che dovranno essere espressamente vietati in relazione alla patologia dell'utente.

. Le diete speciali dovranno essere confezionate in vaschetta monoporzionata termosigillata etichettata, con indicatori dei dati del destinatario e del plesso scolastico di appartenenza. Tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato obbligatoriamente il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Gli alimenti ed i prodotti alimentari usati per le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale, pur sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione, dovranno essere i più simili possibili a quelli che compongono i piatti nel menù giornaliero e pertanto l'Impresa Aggiudicataria dovrà impegnarsi a trovare derrate e prodotti alimentari idonei a soddisfare tale necessità. Pertanto, in caso di gita il pasto fornito ai bambini celiaci dovrà avere un alimento sostitutivo del pane, per il pasto al sacco.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Art. 19- Pranzo a sacco per gite

L'Affidatario dovrà produrre su richiesta dell'ente 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'Istituto Scolastico 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. 20- Caratteristiche merceologiche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti oggetto dei servizi di cui al presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e sono indicate nel documento allegato D

L'Impresa Aggiudicataria quando fornisce alimenti provenienti da agricoltura biologica, nei casi previsti nel progetto tecnico presentato in sede di gara, questi devono essere regolarmente certificati in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme comunitarie e nazionali in materia.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere esclusivamente quelle contemplate dal presente capitolato.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti fissate dalla normativa vigente in materia.

È vietato il riutilizzo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Art. 21- Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-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) 852853/2004] ed al Reg. (UE) 625/2017.

Art. 22- 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/aceto;

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

Art. 23- Norme e modalità di preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti l'Affidatario 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.

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. 24 - Somministrazione dello spuntino a metà mattinata e dello spuntino pomeridiano per gli utenti del nido d'infanzia

Lo spuntino di metà mattinata per gli utenti della scuola dell'infanzia deve consistere in prodotti confezionati. Questo implica che, laddove venissero proposte delle modifiche a quelli attualmente somministrati, non è possibile sostituire gli stessi con alimenti che richiedono una qualche attività connessa con il possesso dell'HCCP

Per quanto riguarda il nido d'infanzia lo spuntino previsto sia per la mattina che per il pomeriggio è la frutta fresca. L'aggiudicatario a tal proposito è tenuto a fornire la frutta fresca biologica, già lavata ed asciugata, integra e intera, in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio (non in monoporzione). La frutta deve essere predisposta numericamente e. L'aggiudicatario deve inoltre provvedere a consegnarla giornalmente in orario adeguato alla consumazione e nel rispetto delle grammature indicate nell'Allegato C.

Art. 25 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti e le pietanze dovranno essere somministrate al giusto punto di cottura (evitando cibi bruciati, ossidati o poco cotti) e sulla base della grammatura previsti dalla normativa vigente diversificate per le varie fasce di età.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, dovranno essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Sarà valutato come elemento premiante l'impiego di supporti tecnologici e software per il monitoraggio sistematico degli scarti del cibo, classificato per tipologia di piatto, scuola, classe di appartenenza.

Dovranno inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari dovranno esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, a partire almeno dai sette anni di età. Il risultato dei questionari dovrà essere oggetto di valutazione al fine di intraprendere eventuali azioni correttive fra cui, con l'ausilio della dietista dell'operatore economico aggiudicatario, variazione delle pietanze o delle ricette delle stesse che non dovessero risultare gradite, garantendo il mantenimento dei requisiti nutrizionali previsti.

Dovrà essere possibile, per l'utenza adulta, proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Il cibo prodotto in eccesso e non consumato e non distribuito agli utenti potrà essere destinato a progetti di recupero da condividere preliminarmente con l'Amministrazione. L'Affidatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art.26 - 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 dall'aggiudicatario e sempre a disposizione dell'Amministrazione per i controlli di routine.

Art. 27- 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 852853/2004 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 l'Affidatario 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. 28- Organico, Clausola Sociale e pari opportunità e inclusione lavorativa art. 57 comma 2-bis ed Allegato II.3 del D. Lgs. 36/2023

Per l'espletamento del servizio l'aggiudicatario dovrà provvedere alla conduzione dei lavori con personale idoneo ed adeguato, qualitativamente e numericamente, alle necessità connesse con la gestione e l'esercizio della refezione scolastica.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà fornire l'elenco dei dipendenti di cui intende avvalersi per lo svolgimento delle attività di che trattasi, impegnandosi a comunicare tempestivamente eventuali modifiche.

Il personale, sia specializzato che generico è posto interamente a carico dell'aggiudicatario, la quale dovrà applicare, pena il recesso del contratto di appalto, il trattamento economico contrattuale per tale categoria di lavoratori nonché provvedere al versamento delle contribuzioni previdenziali ed assicurative obbligatorie sugli infortuni sul lavoro e malattie professionali e all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D.Lgs. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

L'aggiudicatario, inoltre, non ha diritto a ulteriori compensi se nel corso della gestione dovesse modificare sia qualitativamente che quantitativamente la consistenza di personale.

L'affidatario, altresì, si dichiara altresì responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del proprio personale di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi Ente o autorità competente.

Tale personale dovrà inoltre essere dotato di idonea formazione, secondo la normativa regionale.

L'aggiudicatario, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle specifiche normative di settore, dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, rivolti a tutto il personale impiegato nel servizio, anche in relazione alle diverse mansioni svolte, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente in conformità anche ai nuovi Criteri Ambientali Minimi.

L'impresa dovrà compilare e trasmettere uno schema delle proposte formative del personale coinvolto nell'esecuzione del contratto che sarà oggetto di premialità perché la formazione

dei cuochi e degli addetti si ritiene debba essere continua, pluriennale, per tutta la durata del contratto. Analoga formazione dovrà essere prevista e documentata per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

CLAUSOLA SOCIALE e pari opportunità e inclusione lavorativa Art. 57 comma 2-bis ed Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023

Al 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, conformemente al "Progetto di assorbimento" presentato in sede di gara, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia. 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 indicato dall'operatore economico uscente:

TIPO DI CONTRATTO	MANSIONE	LIVELLO CONTRATTUALE	ORE SETTIMANALI
Indeterminato	CUOCO	4	33
Indeterminato	AUTISTA/ OPERATORE PLURISERVIZI	5	18
Indeterminato	OPERATORE MULTISERVIZI	6S	22,5

Si precisa, comunque, che tale organico viene impiegato dall'operatore economico uscente, nell'esercizio della propria autonomia imprenditoriale, anche per altre mansioni.

CLAUSOLE SOCIALI PER REALIZZARE LE PARI OPPORTUNITÀ GENERAZIONALI E DI GENERE E PER PROMUOVERE L'INCLUSIONE LAVORATIVA DELLE PERSONE CON DISABILITÀ O PERSONE SVANTAGGIATE

Come previsto dall'art. 57 comma 2-bis e dall'allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023, è obbligo che siano rispettate le seguenti disposizioni di legge:

A. Rapporto sulla situazione del personale

Gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006 n. 198 (che occupano cioè oltre 50 dipendenti), devono produrre, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, al momento della presentazione della domanda di partecipazione o dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, ovvero, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del

medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

B. Relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, sono tenuti a consegnare alla stazione appaltante una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione di cui al primo periodo è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

C. Dichiarazione di regolarità sul diritto al lavoro delle persone con disabilità e relazione relativa all'assolvimento degli obblighi della legge 12 marzo 1999, n.68

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta sono, altresì, tenuti a consegnare alla stazione appaltante, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione di cui al presente comma è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali.

D. Obbligo quota giovani e donne delle assunzioni eventualmente necessarie

È requisito necessario dell'offerta, inoltre, l'assunzione dell'obbligo, in caso di aggiudicazione del contratto, (se vengono fatte assunzioni e fatto salvo il rispetto della clausola relativa alla stabilità occupazionale) di assicurare una quota pari almeno al 30% all'occupazione giovanile e una quota pari almeno al 30% all'occupazione femminile delle eventuali ulteriori assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.

La mancata osservanza di tale obbligo, nelle modalità specificate nel suddetto schema, comporta l'applicazione delle penali qui sotto riportate

Ai sensi del comma 6 dello stesso Art. 1 dell'Allegato II.3, si prevede l'applicazione delle seguenti penali:

- Per la mancata produzione della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile entro la scadenza di sei mesi dalla conclusione del contratto, è fissata una penale nella misura dello 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo;
- Per la mancata produzione della dichiarazione relativa all'assolvimento delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità e della relazione relativa a tale assolvimento e alle sanzioni e provvedimenti nel triennio antecedente alla data di scadenza di presentazione dell'offerta entro la scadenza di sei mesi dalla conclusione del contratto, è

fissata una penale nella misura dello 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo.

- Per il mancato rispetto dell'obbligo assunzionale della quota del 30% per l'occupazione femminile e del 30% per quella giovanile, è fissata una penale nella misura dello 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Art. 29 - Obblighi per il personale

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'Impresa aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato. L'Ente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto entro il più breve tempo possibile, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'amministrazione contraente.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro, conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature ed i locali. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia; una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi di pulizia.

Il personale dovrà possedere adeguata professionalità rispetto alle mansioni assegnate e dovrà conoscere ed applicare le norme di igiene della produzione e le buone prassi di cui al manuale di autocontrollo dell'Impresa, nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art. 30- Rapporto di lavoro ed applicazioni contrattuali

Il personale impiegato nel servizio dovrà essere dipendente dall'Impresa.

Su richiesta dell'Ente appaltante l'Impresa dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'Ente Appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate.

L'Impresa dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni 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 e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Ai sensi dell'Art. 11 comma 2 D.lgs. 36/2023 il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è il CCNL Codice CNEL H05Y - dipendenti di aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Codice Ateco Attività principale (mense- somministrazione pasti) 56.22.02 Altri servizi di ristorazione

Art. 31- Responsabile del Servizio e Dietista

L'Affidatario deve nominare un Responsabile del servizio, cui affidare la direzione nel suo complesso e con cui l'Ente potrà interfacciarsi per qualsiasi evenienza e/o necessità. Tale Responsabile:

- sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Affidatario;
- deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere adeguata competenza in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- 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 Comune.
- Tutte le comunicazioni fatte al Responsabile designato dall'impresa, s'intendono validamente presentate alla stessa. In caso di assenza o impedimento della persona incaricata, l'impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altre di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune. L'affidatario deve inoltre comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il nominativo e la qualifica del Direttore.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire la presenza e l'attività di un Dietista per tutte le attività che prevedono tale professionalità. L'incaricato dovrà avere competenze per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi di una corretta alimentazione, ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione di politiche alimentari sane e sostenibili.

L'affidatario deve inoltre comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del Dietista.

Art. 32 - Vestiario

L'Affidatario 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. In particolare il personale dovrà indossare scarpe anatomiche, antinfortunistiche e indumenti da lavoro, conformi alle norme di legge e contrattuali vigenti da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Affidatario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche il nome dell'Affidatario.

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.

Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. Ad ogni addetto dovranno essere fornite ogni anno almeno tre divise complete di cuffia o cappellino, un paio di scarpe ed un numero di grembiuli non inferiore a cinque. La fornitura dei DPI specifici ai dipendenti, in ragione delle tipologie di attività che possono comportare determinati fattori di rischio, dovrà rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e norme vigenti.

Art. 33 - Requisiti Professionali, Sanitari e di igiene del personale

L'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare personale professionalmente qualificato a svolgere le prestazioni di cui al presente capitolato, di provata capacità, onestà e moralità professionale ed adeguatamente formato ai sensi di quanto disposto dalla vigente normativa in materia.

Il personale adibito ai servizi di cucina e refettorio dovrà essere in possesso dei requisiti richiesti dai competenti organi sanitari ed essere in regola con la normativa in materia di sicurezza alimentare.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento, sporzionamento e distribuzione dei pasti deve essere fisicamente idoneo ed in regola con le norme di igiene e sanitarie previste nella vigente normativa ed essere perfettamente in grado di svolgere con perizia, attenzione e scrupolosità le operazioni relative al servizio. 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. 34 – Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sul 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 del contratto.

L'Affidatario 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;
- collaborare con il Comune 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 conformi alle esigenze;
- fornire al 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 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.;
- organizzare la gestione delle emergenze e provvedere alle nomine ed alla relativa formazione dei responsabili e degli addetti alle emergenze.

Art. 35- Pulizia degli impianti, degli spazi e dei servizi annessi

L'affidatario dovrà provvedere anche al riassetto pulizia dei tavoli, alla pulizia dei locali dove avviene la commutazione dei pasti e alla gestione dei rifiuti 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 degli alimenti.

L'Affidatario 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.

L'Affidatario 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'Affidatario 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 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:

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:

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 denaratura dTex. Tali elementi tessili e le attrezzature con elementi tessili devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaratura 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 il Comune, 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 e per garantire un uso ambientalmente sostenibile degli stessi, deve essere redatto in condivisione con il Comune, 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 i 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’idonea 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 il Comune o con la struttura destinataria del servizio, per i relativi aggiornamenti, per il mancato raggiungimento delle prestazioni minime rilevato 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 curricolare, 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. 36- 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). L'Affidatario 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 dell'Affidatario, 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 dall'Affidatario 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 dell'Affidatario che dovrà provvedere alla voltura della relativa utenza. Pertanto, il Comune resta completamente sollevato da

Art. 37 - Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per causa di forza maggiore è da intendersi: interruzione totale di energia, calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione. Qualora la comunicazione al comune sia fatta posteriormente alle ore 9.00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata alla Ditta una penale pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatto salvo la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione comunale, a totale carico della ditta aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto non fornito.

In caso di sciopero del personale delle scuole esso dovrà essere comunicato alla ditta entro le ore 9.30 del giorno precedente. Tuttavia non essendo possibile quantificare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero è data facoltà all'Azienda appaltatrice di modificare per quella giornata il menù previsto sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo alternativo a quanto previsto dal menù e di analogo valore nutrizionale ed economico. In ogni caso la ditta dovrà garantire per tutta la durata del contratto, in proprietà o in locazione, la disponibilità di un centro cottura alternativo di emergenza, da utilizzare in caso di inagibilità temporanea del centro di cottura messo a disposizione dall'Ente appaltante. Tale centro cottura alternativo dovrà avere caratteristiche tali da garantire l'entità numerica dei pasti richiesti dal capitolato, che saranno comunque fatturati allo stesso prezzo individuato in sede di gara.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica di cui l'Ente Appaltante ha preventiva notizia, l'Ente stesso ne deve dare contestuale informazione all'Impresa Aggiudicataria. Il Comune informerà la ditta appaltatrice con tempestivo preavviso, comunque entro 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso, e nessun indennizzo potrà essere preteso. Qualora tale comunicazione all'Impresa Aggiudicataria non venga effettuata in tempo utile e di ciò sia

oggettivamente imputabile all'Ente Appaltante, lo stesso riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 20% del valore dell'ultima fornitura giornaliera prevista.

Art. 38- Soggetti preposti al controllo e relative competenze

Nel corso dell'intera durata del contratto, il Comune si riserva il diritto di effettuare, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare l'osservanza da parte dell'Affidatario 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.

Saranno sottoposti a controlli di conformità sia il centro di cottura che i refettori. Durante le procedure di controllo il personale dell'Affidatario non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione. L'Affidatario 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.

L'Affidatario dovrà segnalare al Comune 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 l'Affidatario 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 dell'Affidatario. Il Comune dovrà far pervenire all'Affidatario, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo e fissare un termine entro il quale la stessa dovrà presentare le proprie controdeduzioni e/o eliminare le non conformità riscontrate.

I controlli verranno effettuati, in ogni fase del servizio, oltre che dagli uffici competenti ASL, 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. .

I controlli effettuati dagli organi incaricati saranno indicati 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;
 - 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.

I controlli prevedono prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Ente Appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'operatore economico aggiudicatario verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi che dovranno essere immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante. Se al contrario le carenze fossero gravi o irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà di procedere a contestazioni formali fino ad esercitare la facoltà di risolvere il contratto.

L'Impresa è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 39- Controlli a cura dell'aggiudicatario

Sono a carico e a cura dell'aggiudicatario tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per

mezzo del "Piano di autocontrollo" che l'impresa metterà a disposizione dei tecnici incaricati dall'Ente Appaltante per i controlli di conformità.

L'Impresa è tenuta ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA (Ente Italiano di Accreditamento) per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua.

1. Controllo pasti: Detto laboratorio dovrà eseguire, presso ciascuna struttura di preparazione pasti, almeno 2 (due) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni semestre di attività). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:

- n. 2 (due) tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:

- a) numerazione microrganismi a 30°C;

- b) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae.

Nota: se non vengono usati guanti monouso, uno dei 2 (due) tamponi potrà essere effettuato sulla mano di un operatore per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:

- b1) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae;

- b2) numerazione Stafilococchi coagulasi positivi.

- n. 1 (uno) prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei seguenti valori microbiologici:

- a) numerazione microrganismi a 30°C;

- b) numerazione Coliformi totali o Enterobacteriaceae

- c) ricerca Salmonella spp;

- d) numerazione Stafilococchi coagulasi positivi;

Al termine di ogni anno solare l'Impresa dovrà trasmettere all'Ente Appaltante i Registri dei Controlli relativi alle "Operazioni e verifiche programmate", opportunamente aggiornati che saranno visti mediante apposita vidimazione. Detti documenti potranno comunque essere visionati in qualsiasi momento, anche in loco, dal Comune per verificare la regolarità e la correttezza degli adempimenti.

Art. 40 - Campionatura rappresentativa del pasto

L'Impresa è tenuta a conservare un pasto campione completo, confezionato in appositi contenitori ermeticamente chiusi, che deve essere trattenuto in frigo presso il centro cottura per 72 ore al fine di poter procedere ad eventuali controlli di laboratorio a cura della ASL o del Comune. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 41- Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dall’Ente Appaltante provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero o in congelatore ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”, debitamente separato dalle altre derrate in stoccaggio. L’Ente Appaltante provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell’alimento e a darne tempestiva comunicazione all’Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all’Impresa verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 42 - Documenti relativi alle derrate alimentari

Presso ciascun centro di refezione dovranno essere conservate i documenti di trasporto delle derrate alimentari, da esibirsi su richiesta del personale incaricato dall’Amministrazione comunale, dai membri della commissione mensa e dagli organi deputati ai controlli per l’effettuazione degli stessi. Una copia di dette bolle, unitamente alle etichette dei prodotti biologici relative alla consegna dovrà essere mantenuta presso i centri di cottura per almeno il periodo di un mese.

Art. 43 - Controllo a cura della commissione mensa

La Commissione Mensa svolge, nell’interesse dell’utenza e di concerto con l’Amministrazione comunale, un ruolo di:

- Collegamento esclusivo fra l’utenza e l’Amministrazione, soggetto titolare del servizio, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall’utenza;
- Sviluppare nei piccoli utenti il senso di una corretta, sana ed equilibrata alimentazione, al fine precipuo di indirizzare le giovani generazioni ad un rapporto sano con il cibo, ad una scelta sempre più consapevole degli alimenti e alla promozione del benessere e della salute del proprio corpo;
- Monitoraggio in merito al buon andamento ed alla qualità del servizio reso, ruolo consultivo e propositivo in merito al servizio stesso.

la Commissione Mensa rappresenta l’unico ed esclusivo organo che si rapporta con l’Amministrazione nella materia del servizio di refezione scolastica ed i suoi pareri sono consultivi e non vincolanti per l’Amministrazione stessa.

Restano, in ogni caso, fermi i poteri e gli obblighi degli uffici comunali

Ai rappresentanti della Commissione Mensa potrà essere consentito, previo accordo con il Responsabile del Servizio dell’Ufficio Affari generali e Segreteria, di accedere ai refettori e ai locali annessi ai singoli plessi scolastici, per garantire il regolare e buon funzionamento del servizio di mensa scolastica. Di ciascun sopralluogo la Commissione Mensa redigerà una scheda di valutazione, secondo un modello appositamente predisposto, da far pervenire all’Ufficio Istruzione del Comune.

Il controllo è esercitato da una delegazione nominata dalla Commissione composta da massimo tre membri della stessa, oltre due rappresentanti dell’Amministrazione Comunale. I sopralluoghi non sono preceduti da preavviso o comunque con un preavviso minimo tale da garantire i quantitativi necessari all’assaggio dei cibi per l’espletamento dei controlli.

Inoltre, durante gli stessi sopralluoghi l’attività dei membri della Commissione Mensa dovrà essere limitata all’osservazione e agli eventuali assaggi.

Nei rapporti con il personale dipendente del servizio gestore della refezione scolastica si dovrà tenere un comportamento improntato ai principi del rispetto e della correttezza. Non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale dipendente dell'azienda appaltatrice del servizio. Inoltre, per i membri della Commissione Mensa, è vietato in alcun modo interferire con l'attività del personale addetto alla refezione scolastica.

Tale Commissione, essendo un organo consultivo, propositivo e non esecutivo, non può in alcun modo modificare il menù scolastico in vigore, validato dalla Competente ASL territoriale e conforme ai canoni di corretta alimentazione vigenti, in relazione anche alle fasce di età degli utenti.

Per la valutazione dei locali e delle attrezzature dei refettori si dovranno rispettare le seguenti indicazioni:

- osservazione del grado di pulizia e igiene di locali, arredi, tavoli, stoviglie ed attrezzature evitando di toccare alimenti/stoviglie;
- osservazione in merito al funzionamento/buono stato di attrezzature e arredi (valutazione se le attrezzature o gli arredi presentano rotture o segni di marcato consumo tali da pregiudicare l'incolumità e la salute degli utenti...) e se siano sufficienti al regolare svolgimento del servizio;
- verifica circa la divisa indossata dal personale e il suo grado di pulizia;

Per la valutazione del servizio di distribuzione dei pasti si potrà:

- verificare il numero dei pasti distribuiti e la corrispondenza con il numero degli utenti;
 - verificare il rispetto degli orari e dei tempi di somministrazione;
 - verificare il rispetto alle diete (che siano correttamente consegnate);
 - valutare la conformità del pasto fornito con quello previsto dal menù;
 - presentazione dei pasti (temperatura al momento di distribuzione e consumo, qualità organolettica e qualità del servizio)
 - valutare visivamente il dosaggio delle porzioni e rilevare l'entità e la quantità degli scarti.

In merito all'assaggio del pasto:

- durante il sopralluogo, l'azienda appaltatrice del servizio metterà a disposizione le stoviglie necessarie per eventuali assaggi;
- l'assaggio degli alimenti dovrà avvenire in aree dedicate con stoviglie apposite.

Inoltre, qualora durante i sopralluoghi, siano rilevate particolari e gravi anomalie nell'erogazione del servizio, i membri della Commissione Mensa presenti informeranno il l'Ufficio scuola del Comune, che procederà alle opportune verifiche.

In particolare, qualora siano rilevate anomalie o altre situazioni che si ritiene importante e opportuno segnalare, è necessario redigere il verbale segnalando in maniera puntuale le problematiche riscontrate e trasmetterlo, nei giorni immediatamente successivi alla data del sopralluogo, all'ufficio scuola del Comune che procederà con le azioni correttive conseguenti e avviserà, se necessario, il referente dell'Azienda che gestisce il servizio per la raccolta di eventuali campioni di cibo o per l'effettuazione degli opportuni controlli.

Art 44 - Servizi aggiuntivi

L'operatore economico aggiudicatario si impegna a proporre progetti di educazione alimentare volti ad educare gli utenti a corrette e sane abitudini alimentari fin dalla giovane età. Verrà, fra le altre cose, valutato quale criterio premiante in sede di gara la proposta dell'utilizzo di un software per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica relativo al presente appalto.

Art. 45 - Scioperi

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale, per sciopero o per qualsiasi altro motivo, il Comune informerà la ditta appaltatrice con tempestivo preavviso, comunque entro 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso, e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Diversamente, in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, la stessa dovrà garantire comunque almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione andrà concordata con l'Ufficio Istruzione.

Art. 46 - Determinazione corrispettivo e report su pasti somministrati

All'Impresa Aggiudicataria spetterà il corrispettivo risultante in sede di aggiudicazione.

L'affidatario del servizio dovrà presentare distinti documenti contabili:

- fattura mensili con indicazioni separate e distinte relativamente ai corrispettivi dovuti per la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica per la Scuola dell'Infanzia, per la Scuola Primaria e per la Scuola Secondaria di 1^a Grado, per docenti e personale ATA con diritto ad usufruire del servizio.

L'appaltatore invierà al Comune le fatture mensili relative ai pasti erogati nei plessi scolastici previa verifica della corrispondenza con i pasti prenotati e indicati nel documento di trasporto oppure, nel caso in cui fosse attivata la piattaforma digitale, con i report di presenza registrati nella piattaforma stessa messa a disposizione dal Comune e/o, con tale corrispettivo giornaliero la ditta appaltatrice si intende ricompensata di qualsiasi suo avere o pretendere dalla Stazione Appaltante per il servizio di che trattasi, connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi essendo in tutto soddisfatta dal Comune. Le fatture saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse.

Su richiesta dell'Amministrazione, l'aggiudicatario dovrà esibire la documentazione attestante la regolarità della retribuzione mensile del personale, nonché il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. La non esibizione di quest'ultima documentazione produrrà la sospensione del pagamento dei servizi effettuati ed in corso di liquidazione e comporterà la risoluzione immediata del contratto qualora la ditta non ottemperi entro 30 gg. dalla messa in mora da parte della Stazione Appaltante, da effettuarsi mediante pec.

Art. 47 - Revisione periodica dei prezzi

Il prezzo in base al quale sarà aggiudicato il servizio rimarrà invariato per il primo anno di servizio. Per gli anni successivi si terrà conto della clausola di revisione dei prezzi che segue.

Ai sensi dell'art. 60 del Codice, le clausole di revisione dei prezzi non apportano modifiche che alterino la natura generale del contratto. Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'80% della variazione che eccede il 5% per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione, in aumento o in diminuzione, dei costi e dei prezzi di cui sopra si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT, in particolare l'indice ISTAT FOI del settore di appartenenza "Servizi ricettivi e di ristorazione".

Tale indice rappresenta il limite massimo oltre il quale non sarà possibile alcuna altra determinazione del compenso revisionale, salvo circostanze eccezionali che dovranno essere provate e documentate dalla ditta appaltatrice.

La revisione dei prezzi può essere richiesta alla scadenza del 1° anno dalla data di stipula del contratto, su richiesta della ditta appaltatrice da far pervenire entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza suddetta.

È facoltà del Comune, mediante istruttoria, di verificare l'appropriatezza della richiesta di adeguamento in relazione ai prezzi di aggiudicazione

Art. 48 - Tracciabilità dei flussi finanziari e Durc

L'Appaltatore dovrà fornire alla stazione appaltante, prima della stipula del contratto di appalto, i dati identificativi del conto corrente bancario intestato all'appaltatore dedicato alle commesse pubbliche da utilizzare per il pagamento dei corrispettivi derivanti dall'esecuzione del contratto stesso, nonché i nominativi delle persone delegate ad operare sul medesimo ed i relativi codici fiscali.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su apposito conto corrente che il partecipante si impegna a dichiarare e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Per quest'ultimo fine, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il CIG relativo al presente appalto. Il codice unico del Servizio Affari Generali e Segreteria per la fatturazione è il seguente: 1MYOT

Si evidenzia che i suddetti dati vengono richiesti al fine di ottemperare alle disposizioni di cui all'art.3 della Legge 13 Agosto 2010, n.136, concernenti la tracciabilità dei flussi finanziari. L'inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, costituisce causa di risoluzione del contratto stesso e di comunicazione alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo, competente per territorio.

Ai sensi dell'articolo 2 del D.L. n.210/2002, come convertito dalla L. n. 266/2002 e ss.mm.ii., concernente "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale", la Stazione Appaltante, sia ai fini della stipulazione del contratto di appalto che ai fini dei relativi pagamenti, dovrà acquisire il "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (DURC), per accertare la regolarità della posizione della Ditta appaltatrice nei confronti degli Istituti Previdenziali. Nel caso di accertamento di irregolarità,

la Stazione Appaltante sospenderà i pagamenti, sino alla regolarizzazione della posizione, da rilevarsi mediante acquisizione di nuovo DURC.

Art. 49 - Spese inerenti il servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione scolastica, secondo le diverse specifiche modalità organizzative richieste dall'Ente Appaltante sono interamente a carico dell'aggiudicatario. Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative alla fornitura di prodotti di pulizia e disinfezione di stoviglie, attrezzature e locali mensa.

Art. 50 – Responsabilità e assicurazioni

L'Aggiudicatario:

- assume le responsabilità derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del presente affidamento 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 Comune non è responsabile in merito alle attività oggetto dei servizi ed il rischio d'impresa rimane a totale carico dell'Affidatario. Conseguentemente, non verranno prese in carico eventuali richieste risarcitorie da parte di terzi e dell'utenza, che verranno pertanto gestite in proprio dall'Affidatario e denunciate sulla propria polizza di responsabilità civile.

L'Affidatario è pertanto obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne il Comune 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 Comune, 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 l'aggiudicatario deve provvedere a stipulare le seguenti polizze assicurative:

R.C.T. -responsabilità civile verso terzi che non deve essere inferiore ad un massimale di Euro 5.000.000,00

(cinquemilioni /00) per sinistro, € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila /00) per persona, € 1.000.000,00 (unmilione/00) per cose e animali.

R.C.O. (Responsabilità civile prestatori d'opera) con massimali non inferiori a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro e a 1.500.000,00 (unmilioneinquecentomila/00) per prestatore d'opera. Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura per responsabilità civile di qualsiasi rischio derivante dalla fornitura-somministrazione e consumazione dei pasti come l'ingerimento da parte di utenti di cibi contaminati o avariati e di ogni altro rischio derivante dall'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto.

Tutte le polizze assicurative dovranno essere presentate prima dell'inizio del servizio, in mancanza non si procederà all'affidamento del servizio e l'impresa potrà andare incontro alla decadenza.

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 del servizio. Nel caso la polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte al Comune od al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico della Ditta assicurata.

Art. 51 - Subappalto e cessione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023 così come modificato dal D.Lgs. 209/2024.

In ragione della particolare delicatezza della prestazione oggetto dell'appalto, 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, l'Affidatario deve eseguire direttamente le seguenti prestazioni:

- servizio di refezione scolastica;
- rapporti relazionali con gli Istituti scolastici.

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.

È vietata la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. La cessione del ramo d'azienda non comporta risoluzione del contratto.

Art. 52 - Cauzioni e garanzie richieste

Prima della stipulazione del contratto, il soggetto aggiudicatario a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 36/2023., mediante fidejussione bancaria o assicurativa per un importo pari 5% del valore contrattuale, da vincolarsi per tutto il periodo dell'esecuzione del servizio.

La fidejussione dovrà esplicitamente prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Al termine dell'appalto lo svincolo della cauzione sarà autorizzato dall'Amministrazione Comunale, subordinatamente all'avvenuto pagamento finale e dopo che sia stata risolta ogni eventuale controversia o pendenza.

All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario deve obbligatoriamente prestare, oltre alla garanzia definitiva nei modi previsti dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, le ulteriori garanzie previste nella documentazione di gara.

Le garanzie prestate dall'appaltatore coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici e subfornitrici.

Art. 53 - Estensione del contratto

Su specifica richiesta scritta dell'Ente appaltante, l'Impresa dovrà assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti.

Art. 54 - Stipula del contratto

Tra il Comune di Radda in Chianti e l'aggiudicatario verrà stipulato un atto in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante ai sensi dell'articolo 18, comma 1, del D.Lgs. 36/2023. Il contratto sarà registrato nei termini previsti dalla normativa a cura dell'Amministrazione con pagamento delle spese contrattuali a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà presentare, entro il termine che sarà indicato dall'Amministrazione, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, tutti i documenti necessari alla stipula medesima, tra i quali il documento comprovante la prestazione della cauzione definitiva in favore del Comune di Radda in Chianti, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità, l'importo e le condizioni indicate nel presente capitolato.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, così come formalmente comunicate dal competente ufficio Segreteria dell'Ente Appaltante. Nel caso in cui l'Impresa non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Ente Appaltante che le porrà a carico dell'Impresa stessa eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Art.55- Disdetta del contratto da parte dell'aggiudicatario

Qualora l'aggiudicatario intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altro operatore economico, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

Art. 56 – Patto di integrità e codice di comportamento

L'Aggiudicatario dichiara di conoscere i contenuti del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) che il Comune ha pubblicato sul proprio sito internet, ai sensi dell'art. 17 del citato Decreto e di impegnarsi a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori impegnati a qualsiasi titolo nelle attività previste nel presente capitolato fornendo prova, su richiesta dell'Ente committente, dell'avvenuta comunicazione.

L'Aggiudicatario si obbliga inoltre, nell'esecuzione del contratto al rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune i Radda in Chianti approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 156 del 13/12/2013.

La violazione degli obblighi di cui al Codice e al Patto di integrità sopra richiamati, potrà costituire causa di risoluzione del contratto.

Art. 57 - Inadempienze e penalità

Qualora si verificano inadempimenti dell'Affidatario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune 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.

L'applicazione delle penalità da parte del Comune dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa Aggiudicataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 5 giorni dalla ricezione della comunicazione inviata dall'Amministrazione Comunale. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 10 giorni all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 47 del presente Capitolato.

Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'Impresa Aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 5 giorni dalla data della formale comunicazione, pena l'applicazione della penalità di cui alla lettera li). L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del Responsabile del Servizio Istruzione. Qualora il Dirigente non ritenga di adeguarsi alla proposta del personale tecnico dovrà adottare uno specifico provvedimento, entro il termine perentorio di 20 giorni dalla ricevuta segnalazione, contenente le motivazioni tecniche e/o amministrative che hanno causato tale decisione. Le penalità di cui alle lettere B., H., I. saranno applicate anche su segnalazione del Dirigente scolastico o del personale educativo, dopo verifica da parte del Comune. Il provvedimento di applicazione delle penalità sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'Amministrazione Comunale, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione. Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie e quant'altro dovuto dall'Impresa Aggiudicataria.

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
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 conforme 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. 80	€ 1.000,00
Mancata comunicazione di contratti stipulati con soggetti privati e/o pubblici senza autorizzazione della Stazione Appaltante	€ 1.000,00

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. 58 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'Amministrazione comunale accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'impresa aggiudicataria si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'Amministrazione comunale risolve il contratto.

Art. 59- Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di gravi violazioni contrattuali ed inadempienze, l'Ente appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto con esclusione di ogni formalità legale, previa comunicazione scritta notificata all'Impresa con PEC e con un preavviso di 30 giorni dalla data di invio.

L'Ente Appaltante avrà diritto di risoluzione immediata del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa danni, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, anche per gli inadempimenti di seguito indicati:

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penalità prescritte. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa Aggiudicataria;
- c) abbandono dell'appalto, salvo causa di forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse o necessità;
- e) quando all'appaltatore aggiudicatario viene addebitato un comportamento configurabile come doloso e/o derivante da colpa grave;
- f) inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Impresa;
- g) perdita del requisito previsto dall'art 13 comma 1 del presente capitolato;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- i) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'Impresa;
- j) inosservanze delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;

- k) impiego di personale non dipendente dall'Impresa Aggiudicataria e/o di personale inadeguato o sprovvisto di idoneità sanitaria oppure in numero insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio; k) interruzione non motivata del servizio;
- l) contegno abitualmente scorretto verso terzi destinatari del servizio, da parte dell'appaltatore aggiudicatario o del personale dipendente adibito al servizio;
- m) subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- n) cessione totale o parziale del contratto a terzi, anche se effettuata per interposta persona;
- o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- p) ulteriori inadempienze dell'Impresa Aggiudicataria dopo la comminazione di n. 30 penalità nel corso della durata dell'appalto;
- q) destinazione dei locali affidati all'Impresa Aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente

Capitolato;

- r) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall' Impresa Aggiudicataria anche a seguito di diffide dell'Amministrazione comunale;
- s) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- t) mancata inosservanza del sistema di autocontrollo;
- u) reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'Impresa Aggiudicataria al risarcimento dei danni

Art. 60 - Proroga tecnica

è facoltà dell'Amministrazione richiedere all'affidatario del servizio una proroga tecnica del contratto stesso, finalizzata al completamento delle procedure di gara per la selezione del nuovo affidatario del servizio e comunque per un periodo non superiore a sei mesi ai sensi dell'.art 120 comma 11 del d. lgs 36/2023. L'appaltatore si impegna a prorogare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche e le controversie con l'aggiudicatario dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

Art. 61- Proroga contrattuale

Come già anticipato sopra all'art. 4, l'ente si riserva di esercitare l'opzione di proroga del servizio per un anno scolastico e comunque fino al 31 luglio 2030 (termine di apertura del nido d'infanzia) alle medesime condizioni originarie previste nel contratto originario e in conformità alle disposizioni del presente capitolato.

Art. 62 - Domiciliazione

L'Appaltatore eleggerà domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito fissato nell'offerta, al quale verranno pertanto indirizzate tutte le eventuali comunicazioni o notifiche relative al

contratto. Il legale rappresentante dell'impresa appaltatrice, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi presso il competente ufficio comunale, anche a mezzo di un suo incaricato, per ricevere eventuali comunicazioni. Sarà cura del legale rappresentante dell'impresa appaltatrice segnalare al Comune il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo nel caso di variazioni.

Art. 63 - Spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico della dell'aggiudicatario.

Art. 64 - Informativa sulla privacy e responsabile del trattamento

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 l'Affidatario quale responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento dei servizi.

Pertanto, il Comune conferisce all'Affidatario, ai fini della gestione dei servizi, nell'ambito del contratto di appalto, 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 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.

L'Affidatario 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 del contratto 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 impegnarsi ad allertare immediatamente la Stazione Appaltante in caso di situazioni anomale o di emergenze;
5. di riconoscere il diritto del Comune a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Le finalità del trattamento dei dati, nell'ambito delle prestazioni di cui al presente Capitolato, sono quelle di garantire l'erogazione dei servizi di ristorazione, i relativi adempimenti contabili, nonché la corretta funzionalità dei programmi forniti e le altre attività strettamente necessarie alla corretta esecuzione del contratto. I trattamenti avvengono mediante strumenti informatici e sono consentiti per tutta la durata dell'affidamento dell'appalto.

I trattamenti consentiti sono:

<u>TRATTAMENTO</u>	<u>DEFINIZIONE</u>
Consultazione	Lettura e/o visualizzazione dei dati personali
Raccolta	Attività di acquisizione del dato
Registrazione	Memorizzazione dei dati su un qualsiasi supporto
Utilizzo	Attività generica che ricopre qualsiasi tipo di impiego dei dati
Selezione	Individuazione di dati personali nell'ambito di gruppi di dati già memorizzati

Ulteriori trattamenti potranno, laddove necessario, essere autorizzati dal titolare del trattamento. L'Affidatario non può consentire l'accesso ai dati a soggetti che non rientrino tra quelli autorizzati e risponderà di eventuali utilizzi abusivi di dati da parte del proprio personale o collaboratore a qualunque titolo, ancorché formalmente designato.

Ogni dipendente o collaboratore dell'Affidatario, qualora abbia conoscenza del verificarsi di una violazione dei dati personali, avvisa, con immediatezza e comunque entro 24 ore, secondo le modalità indicate con apposite istruzioni, il RUP del Comune di Monteroni d'Arbia. L'Affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza, che permangono anche dopo la scadenza del contratto.

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

Art. 65 - Clausola anti pantouflage

L'Aggiudicatario dovrà dichiarare di non essere sottoposto alle sanzioni di interdizione della capacità a contrattare con la pubblica amministrazione, né all'interruzione dell'attività, anche temporanea, ai sensi degli articoli 14 e 16 del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 né essere nelle condizioni di divieto a contrattare di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001. In particolare, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, il Contraente, sottoscrivendo il contratto, attesterà di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti del Comune, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune nei propri confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro.

Art. 66 - Foro competente

I rapporti tra l'Ente committente e l'Appaltatore si svolgeranno ispirandosi ai principi della leale collaborazione, correttezza e buona fede. Foro competente in caso di controversie sarà quello di Siena, rinunciando espressamente fin da ora le parti alla competenza di qualsiasi altra sede.

Art. 67 – Disposizioni finali

L'aggiudicatario, all'atto dell'assunzione dei servizi oggetto del presente capitolato si considererà a perfetta conoscenza delle ubicazioni delle sedi, delle attrezzature e delle modalità organizzative previste per ciascuna di esse.

Il Comune si impegna a portare a conoscenza dell'Impresa ogni eventuale provvedimento di variazione della situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti nel tempo vigenti in materia, in quanto applicabili ai servizi oggetto dell'appalto.

Art. 68 - Lotta contro abuso e sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile

Ai sensi dell'art. 25 bis del D.lgs. n. 313/2002, introdotto dal del D.lgs. 04/03/2014, n. 39, il datore di lavoro è tenuto a richiedere il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 nel caso in cui impieghi al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Il datore di lavoro che non adempie all'obbligo di cui all'articolo 25-bis del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre, n. 313/2002, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 10.000,00 a euro 15.000,00

Art. 69 - 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 l'appalto 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.

Art. 70- Responsabile Unico del Progetto

Il Responsabile Unico del Progetto è la Dott.ssa Veronica Gorga, titolare di EQ del Servizio Affari Generali e Segreteria del Comune di Radda in Chianti

Art. 71- 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 all'Affidatario 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 l'Affidatario è tenuto a conformarsi a tutte le direttive da esso impartite, nei tempi e nei modi che il DEC riterrà opportuni.

