



Comune di BUONCONVENTO

Prov. di SIENA

Tel. 057780971 – Fax 0577807212



COMUNE DI BUONCONVENTO

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DEL COMUNE DI BUONCONVENTO E RILEVAZIONE PRESENZE ANNI 2026/2027 2027/2028.

CPV - 55524000-9 SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CODICE CUI S00233330521202500001

Sommario

PREMESSA	
Articolo 1	
Oggetto dell’appalto e attività costituenti il servizio	
Articolo 2	
Carattere del servizio, tipologia dell’utenza e ubicazioni delle strutture	
Articolo 3	
Durata, decorrenza dell’appalto e inizio del servizio.....	
Articolo 4	
Importo.....	
Articolo 5	
Rispetto delle norme di sicurezza	
Articolo 6	
Esecuzione e modalità attività costituenti il servizio	
Articolo 7	
Strutture e autorizzazioni sanitarie.....	
Articolo 8	
Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature.....	
Articolo 9	
Personale addetto	
Articolo 10	
Rapporto di lavoro	
Articolo 11	
Clausola sociale e pari opportunità e inclusione lavorativa Art. 57 comma 2-bis ed Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023	
Articolo 12	
Rilevazione pasti, ivi compresa la rilevazione delle presenze per soggetti che hanno un regime alimentare speciale.....	
Articolo 13	
Articolazione del pasto.....	
Articolo 14	
Preparazione del pasto	
Articolo 15	
Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti.....	

Articolo 16	
Trasporto dei pasti.....	
Articolo 17	
Somministrazione dei pasti	
Articolo 18	
Variazione menù	
Articolo 19	
Diete speciali.....	
Articolo 20	
Autocontrollo e controllo della qualità	
Articolo 21	
Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante.....	
Articolo 22	
Controlli delle strutture, derrate e pasti e organi dell'Amministrazione Comunale di verifica	
Articolo 23	
Responsabilità dell'aggiudicatario e assicurazione.....	
Articolo 24	
Penali.....	
Articolo 25	
Tutela della riservatezza dei dati personali	
Articolo 26	
Osservanza di leggi e regolamenti	
Articolo 27	
Esclusione dell'arbitrato	
Articolo 28	
Struttura organizzativa competente.....	
Articolo 29	
Subappalto	
Articolo 30	
Revisione dei prezzi	
Articolo 31	
Responsabile del servizio	
Articolo 32	
Controlli sulla salute del personale addetto e igiene del personale addetto	
Articolo 33	
Contratto e spese contrattuali.....	

CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

PREMESSA

Il presente appalto ha ad oggetto la gestione del servizio di refezione rivolto ai seguenti utenti:

- alunni del Nido Comunale “Marcondiro”;
- alunni della Scuola d’Infanzia statale;
- alunni della Scuola Primaria;
- utenti autorizzati;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- anziani assistiti a domicilio;
- componenti della Commissione mensa comunale;
- centro anziani del Comune di Buonconvento;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici (centro estivi);
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali in caso di Protezione Civile.

Il servizio di refezione scolastica, rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti il nido di infanzia, la scuola dell’infanzia e primaria del Comune di Buonconvento è realizzato dal Comune nell’ambito delle proprie competenze stabilite dalla L.R. n. 32 del 26 Luglio 2002 “Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro” che all’art. 30 assegna ai Comuni le funzioni in materia di educazione non formale, di destinazione ed erogazione di contributi alle scuole non statali e di provvidenze del diritto allo studio scolastico, unitamente alla gestione dei relativi servizi scolastici.

Il servizio, improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere all’effettiva attuazione del Diritto allo Studio oltreché ad assicurare lo svolgimento dell’attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell’ambito del servizio sono perseguiti, inoltre, obiettivi di educazione alimentare e sanitaria al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e di prevenzione.

Il servizio di refezione del Comune di Buonconvento è improntato al rispetto delle “Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana D.G.R. n.1127/2010 agg. con D.G.R. n. 898 del 13/09/2016”.

Il servizio di refezione dovrà essere svolto nei confronti degli alunni di cui sopra e degli ulteriori utenti indicati all’art. 2 del presente Capitolato.

Il presente appalto dovrà essere svolto nel rispetto del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 “Adozione dei criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

L’esecuzione delle prestazioni contrattuali dovrà, altresì, conformarsi alle indicazioni interpretative e operative introdotte dalla successiva Circolare esplicativa del Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica (MASE) del 25 settembre 2025.

Per quanto attiene all’attività di pulizia e sanificazione dei locali, il servizio dovrà essere svolto in ottemperanza al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare avente ad oggetto 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 successive modifiche ed integrazioni. L’appalto comprende anche la rilevazione delle presenze giornaliere degli alunni e degli insegnanti nei seguenti plessi scolastici: Scuola dell’Infanzia e Primaria siti nel Comune di Buonconvento.

Articolo 1

Oggetto dell'appalto e attività costituenti il servizio

Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di refezione, destinato alle tipologie degli utenti descritte nel successivo articolo 2.

L'Impresa Appaltatrice da qui innanzi indicata come I.A., 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:

- la rilevazione delle presenze giornaliere degli alunni e degli insegnanti nei seguenti plessi scolastici: Scuola dell'Infanzia e Primaria siti nel Comune di Buonconvento;
- la cottura e preparazione dei pasti, ivi comprese le diete speciali per motivi di salute e/o etico/religiosi, presso la **cucina centralizzata comunale situata in via A. Cortigiani n. 3 a Buonconvento** di cui si allega la planimetria;
- il trasporto dei pasti nei plessi scolastici ove avviene la refezione scolastica (nido, scuole dell'infanzia e primaria) e nel Centro anziani ad apertura diurna;
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti per i bambini delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Buonconvento;
 - riordino, sanificazione e pulizia ordinaria e straordinaria della cucina centrale e di tutti i refettori e delle relative attrezzature;
- 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.
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e la manutenzione ordinaria delle strutture del centro cottura e dei refettori dove avviene la ristorazione scolastica;
- il conseguimento di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie, comunque denominate, necessarie all'espletamento del servizio e a sostenere le relative spese. La responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali titoli abilitativi ricade interamente sull'I.A.

Le attività di ristorazione 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.

Articolo 2

Carattere del servizio, tipologia dell'utenza e ubicazioni delle strutture

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 cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale dell'impresa aggiudicataria, quest'ultima dovrà avvisare formalmente il Comune con un preavviso di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero di parte del personale dell'Impresa potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi, la cui composizione sarà concordata con l'ufficio competente.

In caso di sciopero del personale scolastico, o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, sarà cura del Comune darne tempestiva comunicazione all'aggiudicatario, di norma con un preavviso di almeno due giorni.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite all'impresa inadempiente, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi all'impresa per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultima.

Il servizio è rivolto ai seguenti soggetti:

- alunni del Nido Comunale "Marcondiro";
- alunni della Scuola d'Infanzia statale;
- alunni della Scuola Primaria;
- utenti autorizzati;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- anziani assistiti a domicilio;
- componenti della Commissione mensa comunale;
- centro anziani del Comune di Buonconvento;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici (centro estivi);
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali in caso di Protezione Civile.

Le sedi ove è richiesto il servizio sono: Nido Marcondiro, Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, Centro anziani ad apertura diurna e pasti a domicilio che hanno sede nel comune di Buonconvento.

Per la fornitura dei pasti dei centri estivi il luogo di consegna dei pasti sarà opportunamente comunicato.

Per l'espletamento del servizio l'I.A. dovrà utilizzare solo ed esclusivamente la cucina centralizzata comunale situata in via A. Cortigiani n. 3 a Buonconvento pena, la risoluzione del contratto, salvo l'offerta di un centro cottura alternativo da utilizzare previa autorizzazione dell'Amministrazione nel caso di indisponibilità temporanea del centro cottura comunale.

L'I.A. dovrà in ogni caso garantire il rispetto dei tempi e modalità di esecuzione dell'appalto previsti dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia.

Le informazioni sono indicative per la formulazione dell'offerta, rimanendo salve modifiche gestionali del servizio intervenute successivamente.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione sulla base degli effettivi iscritti al servizio di ristorazione scolastica e centro anziani e di eventuali circostanze imprevedute, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzione/integrazioni dell'entità del servizio.

La tipologia del servizio e la sua qualità sono meglio definiti in seguito.

L'Impresa aggiudicataria si impegna, su richiesta del Comune, a predisporre eventuali pasti in situazioni di emergenza che coinvolgano il nostro Comune, secondo modalità da concordare.

Articolo 3

Durata, decorrenza dell'appalto e inizio del servizio

La durata dell'appalto è di due anni scolastici (2026/2027 – 2027/2028) con decorrenza dalla data di sottoscrizione del contratto (o dalla data di inizio dell'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 17 co. 8 del D. Lgs. n. 36/2023), con possibilità di proroga contrattuale ex art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023, per l'anno scolastico 2028/2029.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di attuare la c.d. "proroga contrattuale", nei limiti di cui all'art. 120, comma 10 del D.Lgs. 36/2023, per un ulteriore anno scolastico e comunque fino alla data del 31/07/2029. A tal fine l'Amministrazione comunicherà alla ditta appaltatrice, almeno 3 (tre) mesi prima della scadenza contrattuale, l'intenzione di avvalersi della proroga del contratto. In tale ipotesi il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di attuare la c.d. "proroga tecnica", di cui all'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, previo avviso da comunicarsi per iscritto alla ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice è impegnata ad accettare tale eventuale proroga, per almeno 6 mesi, alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

Il servizio dovrà essere effettuato:

- tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per ogni ordine di scuola interessata (nido comunale, scuola dell'infanzia e scuola primaria), comprendendo anche eventualmente i centri estivi che possano venire istituiti a cura del Comune di Buonconvento; in questo caso il servizio da effettuare sarà la preparazione dei pasti e la successiva veicolazione nelle sedi dove verrà effettuato il servizio; si precisa che il nido comunale sarà aperto anche il mese di luglio;
- secondo il calendario di apertura del centro anziani previsto nel vigente Regolamento comunale delibera C.C. n.1 del 22/01/2026 che stabilisce quanto segue: *È prevista la chiusura del Centro in occasione del sabato, della domenica, del Santo Patrono, del mese di agosto, dal 24 dicembre al 06 gennaio e di tutti gli altri giorni festivi nazionali riconosciuti.*

Per calendario scolastico si intende il calendario predisposto e trasmesso annualmente all'Impresa Appaltatrice dal Comune di Buonconvento integrando il calendario scolastico stabilito da parte della Regione Toscana con quello deliberato dai singoli istituti scolastici presenti sul territorio.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il Comune si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.

Nel caso di attivazione del servizio per i campi estivi le modalità e la durata saranno comunicati dal Comune almeno 15 giorni prima dell'eventuale avvio del servizio. La mancata attivazione parziale o totale del servizio, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'I.A. potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso ciascuna struttura ad esso affidata.

La stazione appaltante si riserva, nei casi di motivata urgenza e/o necessità, di dare avvio al servizio con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della sottoscrizione del contratto (art.17 c. 9 del D. Lgs. N. 36/2023). In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto sulla

stipula di idonee polizze assicurative, potrà comunque darsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti all'Impresa affidataria per il servizio correttamente eseguito.

Articolo 4 **Importo**

Il valore complessivo dell'appalto stimato, ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 36/2023, per il servizio di refezione ammonta a € 821.516,00 oltre IVA nei termini di legge riferita ai vari servizi (pasto 4%, rilevazione presenze 22%, pasti centro anziani e domicilio 10%).

Il costo del pasto viene determinato sulla base dell'ammontare del numero dei pasti su base annua stimati in n. 37.475, e come di seguito riportato:

- pasti per le scuole (Nido/Infanzia/Primaria) n. 34.830;
- pasti centro anziani e pasti a domicilio n. 1932;
- pasti campi estivi n. 713;

Il costo mensile del servizio di rilevazione delle presenze è di € 321,00 oltre iva non soggetto a ribasso.

Ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, l'importo complessivo massimo stimato dell'appalto è pari a € **821.516,00** oltre IVA nei termini di legge riferita ai vari servizi (pasto 4%, rilevazione presenze 22%, pasti centro anziani e domicilio 10%). così suddiviso:

1. € 449.700,00 importo complessivo per l'intera durata contrattuale (anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028) e quale importo a base d'asta soggetto a ribasso al netto degli oneri di sicurezza, di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge calcolato sulla base di una stima di pasti pari ad un totale di 74.950 con un importo unitario a base di gara pari a € 6,00 oltre iva
2. € 6.420,00 importo complessivo per l'intera durata del contratto per le rilevazioni mensili delle presenze pari a € 321,00 oltre iva al 22% (per 20 mesi) non ribassabile;
3. € 228.060,00 per l'eventuale proroga contrattuale per un ulteriore anno scolastico, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge calcolato sulla base di una stima di pasti pari ad un totale di 37.475;
4. € 136.836, importo per quinto d'obbligo (articolo 120, comma 9 del D.Lgs. 36/2023);
5. € 500,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Ai sensi dell'art. 41, comma 13 del D.lgs. 36/2023 ss.mm.ii., il costo annuale stimato della manodopera dell'appalto, come meglio dettagliato nell'apposito allegato, è pari a complessivi € 146.519,89, pertanto il costo per la durata dell'appalto è di € 293.039,78.

Nell'offerta presentata in gara il concorrente dovrà indicare il costo del servizio (IVA esclusa) comprensivo di tutte le prestazioni richieste.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore, ai sensi dell'articolo 120, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di distribuzione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta assegnataria.

Il dato relativo al numero di presenze effettive giornaliere verrà rilevato, a carico della I.A., ogni giorno nei due diversi plessi direttamente da un operatore, entro le ore 9,30 di ogni giorno.

Per le rilevazioni dei pasti che saranno consegnati al Centro diurno saranno comunicati direttamente all'I.A. Il numero dei pasti che saranno preparati in caso di esecuzione destinata ai Campi Estivi sarà comunicato all'I.A. quotidianamente.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente rilevati e forniti.

Nel caso di riorganizzazione del servizio per le motivazioni sopra indicate, all'aggiudicatario non potranno essere riconosciuti compensi aggiuntivi rispetto a quanto offerto in sede di gara, salvo quanto previsto dalle fattispecie di cui all'art. 120 del D.lgs. 36/2023.

Il numero dei pasti precedentemente indicato è puramente indicativo e in alcun modo vincolante per l'Amministrazione. Quest'ultima si riserva di acquistare i pasti effettivamente erogati sulla base del reale numero degli utenti presenti.

Come base di calcolo del costo orario sono state utilizzate le tabelle ministeriali per il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciali e turismo codice CNEL H05Y, Codice ATECO 56.22.02 altri servizi di ristorazione, rivalutato con il rinnovo contrattuale, come da Decreto Direttoriale del Ministero del Lavoro n.63 del 10/07/2025.

Con il corrispettivo previsto dal presente titolo si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del servizio stesso e qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato comunque necessario al corretto adempimento delle prestazioni ed inerente e conseguente l'appalto.

Articolo 5

Rispetto delle norme di sicurezza

Nell'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario è obbligato, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, ad attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., Legge 123/2007). Dovrà inoltre fornire all'Amministrazione comunale copia del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto ai sensi dell'Art.17 secondo i contenuti dell'Art.28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e riferito alle attività lavorative oggetto del Servizio in parola La S.A., ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) allegato alla documentazione di gara, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata ammettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

L'aggiudicatario dovrà altresì comunicare all'Amministrazione comunale, all'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:

- 1.1. nome e qualifica del datore di lavoro e del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
 - 1.2. nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza (qualora nominato dai lavoratori) o del RLST;
 - 1.3. dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione dei servizi commissionati e/o appaltati e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli, con particolare riferimento alla formazione di Primo Soccorso.
- Per tutti i rischi non riferibili alle interferenze, derivanti dall'esecuzione delle attività di cui all'appalto, l'aggiudicatario è tenuto ad aggiornare, se necessario, il proprio documento di valutazione dei rischi ed a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Resta comunque inteso l'impegno da parte dell'aggiudicataria ad espletare l'attività di Cooperazione e Coordinamento, di cui all'art. 26 comma 2 del D. Lgs. n. 81/2008, promossa dal Committente in concerto anche con la società affidataria, mirata a monitorare e valutare l'insorgenza di eventuali interferenze in materia di sicurezza, che potrebbero verificarsi tra le suddette affidatarie e l'utenza pubblica del servizio (bambini, insegnanti, personale ATA, ecc.). Tale attività sarà formalizzata mediante sottoscrizione congiunta di un apposito verbale.

Articolo 6

Esecuzione e modalità attività costituenti il servizio

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel presente capitolato, tenendo conto, inoltre, di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato (anche se soci di Cooperative).

L'impresa affidataria del servizio è tenuta a svolgere le prestazioni di cui al presente appalto con piena autonomia organizzativa e gestionale, impegnandosi ad armonizzare le proprie attività con tutte le normative a disposizione per il settore.

Le modalità di organizzazione dovranno risultare da specifica documentazione (registri per le presenze del personale e quant'altro necessario all'attività) conservata presso l'aggiudicatario e disponibili per eventuali verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il servizio si svolgerà generalmente nei seguenti giorni:

- Dal lunedì al venerdì: tutti gli utenti.

Il Servizio prevede:

- Rilevazione delle presenze alla mensa scolastica. L'Amministrazione Comunale per la rilevazione delle presenze è dotata di un software che gestisce anche le domande di iscrizione al servizio. L'impresa appaltatrice s'impegna al suo utilizzo per la registrazione giornaliera dei pasti erogati e consumati da ogni alunno iscritto al servizio. Verrà consegnato all'I.A. in sede di verbale di consegna del servizio.
- L'approvvigionamento e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti e delle diete speciali previsti dai menù indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nel presente capitolato.
L'aggiudicatario dovrà provvedere all'approvvigionamento presso il centro di cottura delle derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, verificando con scrupolosa attenzione che siano di qualità e conformi alle norme stabilite in materia e rispondenti alle norme speciali per gli approvvigionamenti.
- La preparazione, cottura e la suddivisione dei pasti per tutti i plessi scolastici interessati alla ristorazione scolastica sulla base del numero di alunni-utenti rilevato giornalmente in ciascuna scuola e per il Centro Anziani e dei pasti a domicilio, nel rispetto del programma alimentare (menù) adottato dal Comune e validato dalla competente ASL 7 Siena allegato al presente capitolato. Resta inteso che lo stesso sarà oggetto di aggiornamento, senza che per questo l'I.A. possa chiedere aumenti di costi;
- Il trasporto dei pasti destinati alle scuole e al Centro Anziani, pasti contenuti in idonei contenitori termici, con un numero adeguato di mezzi di trasporto idonei e proprio personale. I mezzi di trasporto e i contenitori termici dovranno avere i requisiti previsti dalle rispettive prescrizioni di legge e/o regolamenti vigenti in materia. I veicoli per il trasporto pasti dovranno essere veicoli ecologici a basso impatto ambientale al fine di contribuire alla riduzione delle polveri sottili.
- L'allestimento dei tavoli nei locali dei refettori scolastici ivi compresa apparecchiatura e sparecchiatura.
- La somministrazione dei pasti;
- La pulizia e sanificazione giornaliera dei tavoli, dei locali adibiti a cucine e dei locali adibiti a refettori, compresa deragnatura, lavaggio dei vetri, delle porte, delle superfici piastrellate e/o verniciate, pulizia dei piani di acciaio, lavastoviglie, frigoriferi, tavoli, sedie ed ogni altro arredo ed accessorio

presente; sarà a carico dell'impresa affidataria la fornitura dei prodotti igienico-sanitari per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature della cucina, dei refettori e del bagno attiguo con utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità, nel rispetto di quanto previsto dai CAM garantendo 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 detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

- La custodia della stoviglieria necessaria per consumare i pasti in armadi chiusi presenti nelle cucine dei plessi scolastici interessati;
- La raccolta e rimozione dei rifiuti secondo quanto previsto dai CAM in riferimento alla prevenzione e gestione dei rifiuti;
- Il mantenimento di un numero necessario di stoviglieria e utensili necessario alla produzione e consumo dei pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili o non rispondenti più alle norme igienico sanitarie;
- La dotazione e/o l'integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per lo sporzionamento e la distribuzione;
- La fornitura e/o manutenzione di elettrodomestici in sostituzione di quelli esistenti e non più utilizzabili - manutenzione ordinaria di arredi ed attrezzature presenti all'interno della cucina e dei refettori. In caso di acquisto di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie ad uso professionale da parte dell'I.A. sono da rispettare le indicazioni fornite al paragrafo 9 dei CAM relativi alla ristorazione scolastica.
- La fornitura 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 dell'I.A.. Le modalità di conferimento dei rifiuti dovranno essere quelli presenti nel territorio comunale;

L'Amministrazione comunale metterà le attrezzature per la cucina e i refettori indicati nell'allegato al presente capitolato, a disposizione dell'impresa aggiudicataria, che dovrà garantirne la corretta manutenzione e conservazione.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori scolastici oggetto di sporzionamento ed affidati alla I.A., sono a totale carico della medesima.

Se durante il periodo dell'appalto si rendessero necessari spostamenti fra strutture comunali del personale incaricato, l'affidatario dovrà provvedere con propri mezzi.

Oltre alle attività sopra previste, sono a carico dell'impresa appaltatrice:

- Le 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, 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.
- I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti e relative spese;
- Le spese per assicurazione del personale addetto al servizio e per eventuali responsabilità verso terzi;
- Le spese relative alla formazione, all'aggiornamento ed all'addestramento obbligatori del personale secondo quanto previsto dalla normativa vigente sull'HACCP, compreso eventuali incontri in plenaria con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune.

Per tutta la durata dell'appalto resta a carico dell'Impresa aggiudicataria l'onere derivante dalle integrazioni e rinnovi annuali, a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente, di tutte le attrezzature, arredi, pentolame, stoviglie e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti.

L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio affidatogli con la massima cura e diligenza, nel pieno e puntuale rispetto del presente Capitolato, del contratto d'appalto e secondo i migliori criteri per la tutela e il conseguimento del pubblico interesse.

L'I.A. è titolare del potere disciplinare: le circostanze disciplinarmente rilevanti verranno comunicate tempestivamente da parte dell'Amministrazione Comunale. L'I.A. provvederà a contestarle al lavoratore sulla base delle leggi vigenti. Quanto previsto dal presente comma non esime l'appaltatore dalle proprie responsabilità in quanto lo stesso risponde comunque direttamente del comportamento di detto personale, delle inosservanze al presente Capitolato e dei danni derivanti all'Ente ed a terzi imputabili al personale stesso.

L'appaltatore è inoltre obbligato, senza ulteriori compensi:

- a comunicare all'Amministrazione comunale ogni notizia utile connessa al servizio appaltato con specifico riferimento alle varie problematiche verificatesi;
- a far presente alla stessa Amministrazione, evenienze o emergenze che si verificano nella conduzione delle prestazioni affidate, che rendano necessari interventi di adeguamento o razionalizzazione prevedendo un incontro alla presenza del responsabile dell'impresa appaltante e del personale del servizio Pubblica Istruzione al fine di coordinare le attività del servizio e verificare il rispetto di quanto programmato ivi compresa la risoluzione di eventuali criticità emerse nel corso dello svolgimento del servizio.

Le apparecchiature telefoniche devono essere usate dal personale della I.A. esclusivamente per comunicazioni di servizio o per finalità connesse con le attività stesse. L'Amministrazione si riserva la facoltà di controllare l'uso delle apparecchiature telefoniche e di richiedere il rimborso delle spese non giustificate.

Tutto il materiale di proprietà dell'Amministrazione comunale in uso nelle sedi scolastiche verrà preso in carico dall'I.A. e dal di Lei Responsabile dell'appalto e, per le rispettive competenze, dal personale in servizio, che saranno quindi responsabili della sua custodia e del loro uso corretto e conforme.

Articolo 7

Strutture e autorizzazioni sanitarie

I locali della Cucina Centralizzata di Via A. Cortigiani, con le attrezzature di proprietà comunale, vengono consegnati in comodato per tutta la durata dell'appalto all'I.A., nelle condizioni in cui si trovano alla data di attivazione del servizio.

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione, l'Impresa per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato dovrà provvedere agli adempimenti in ordine ai titoli abilitativi in materia igienico - sanitaria, relativi al centro di cottura e ai refettori.

L'Impresa affidataria assumerà nella propria responsabilità ogni onere inerente il mantenimento e l'aggiornamento di tali autorizzazioni igienico - sanitarie, oltre ad ogni obbligo ed onere di Legge, ivi compresi quelli stabiliti dal D. Lgs. n. 155/1997 HACCP, in ordine ai quali l'Impresa risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza. L'Impresa dovrà dotarsi di tutti i piani di autocontrollo sia per le strutture di produzione che per quelle di distribuzione; i piani dovranno essere di facile comprensione per il personale addetto e dovranno essere attuati pienamente. L'impresa dovrà altresì provvedere ad una puntuale e continua formazione del personale in relazione alle mansioni ricoperte e provvedere ad una assidua vigilanza sui comportamenti e sulle modalità di applicazione delle prescrizioni di Legge e contenuti nei piani di autocontrollo. L'impresa assume il ruolo di titolare della cucina e di responsabile di

tutti gli adempimenti HACCP. Tutte le spese derivanti dall'applicazione del presente articolo sono a completo carico dell'appaltatore.

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante all'Appaltatore devono essere da questa utilizzate SOLO ED ESCLUSIVAMENTE per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate e a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Alla scadenza del contratto le attrezzature, gli arredi, e quant'altro fornito dall'Impresa affidataria resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale. Al termine del periodo contrattuale, l'Impresa riconsegnerà all'Amministrazione Comunale le strutture nelle condizioni di usura normalmente ammesse per l'uso cui gli stessi sono destinati.

Sono a carico del Comune le utenze: gas, energia elettrica, acqua, telefono, ecc.

Articolo 8

Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature

È a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria del Centro di cottura e dei refettori.

Con manutenzione ordinaria si intende l'insieme delle operazioni di manutenzione preventiva programmata e eventuale manutenzione correttiva a guasto che consentano di assicurare nel tempo la funzionalità delle strutture, degli impianti e delle apparecchiature, ivi compreso le pulizie periodiche dei tendaggi e la pulizia dei locali in sede di apertura delle mense dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico.

In particolare, la manutenzione ordinaria riguarderà:

- Attrezzature

a) Nello specifico, per manutenzione preventiva ordinaria programmata si intende il complesso di attività di verifica periodica, di controllo, di messa a punto e sostituzione di parti di ricambio e parti soggette ad usura atte a prevenire i guasti ed a mantenere in condizioni di adeguata funzionalità e di massima efficienza le apparecchiature oggetto dell'appalto; la manutenzione è organizzata ed eseguita secondo un piano prestabilito fondato su quanto prescritto nei libretti d'uso degli apparecchi, su previsioni, procedure di controllo, ed utilizzo di dati di funzionamento storici.

b) In caso di avaria o guasto l'I.A. impegna a ripristinare la funzionalità dell'apparecchiatura.

c) L'I. A. dovrà sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'I.A. che esegue gli interventi.

d) L'I.A. è inoltre tenuta a sostituire le attrezzature mobili (es. affettatrici, tritacarne, frullatori, frigoriferi, carrelli, bilance, forni, mobili contenitori, bollitori, ecc) che per qualsiasi motivo si dovessero guastare definitivamente e necessari alla preparazione dei pasti. In caso di temporaneo non funzionamento di attrezzature l'I.A. è tenuta ad adottare, a proprie spese, azioni idonee e suppletive.

- Locali e impianti

a) Per manutenzione ordinaria dei locali si intendono tutti quegli interventi che consistono in riparazioni, sostituzioni o comunque tutte le operazioni tendenti a mantenere pienamente funzionale la struttura, si richiama a tal proposito la definizione di cui all'art. 3, comma 1, lettera a) del D.P.R. 380/2001. Il concessionario ha l'obbligo di predisporre il piano di manutenzione ordinaria e di gestire gli

interventi di manutenzione stessa sulle parti edilizie per una corretta e diligente conduzione della struttura, che ne garantiscano l'efficienza e la durata nel tempo;

b) Restano, altresì, in capo al concessionario tutte le spese e gli oneri sia di natura ordinaria che straordinaria che si renderanno necessari per garantire il rispetto delle vigenti normative in materia di igiene, salute e sicurezza, sia in ordine alle disposizioni del D.Lgs n. 81/08 che in ordine al DPR n.151/2011;

c) Resta inteso che l'I.A. dovrà effettuare il controllo visivo della parte impiantistica e edile atta a verificare che gli impianti siano nelle normali condizioni operative e che non presentino danni evidenti accertabili tramite esame visivo, al fine di garantire la continuità d'esercizio, anche attraverso piccole attività di pronto intervento atte a ristabilire l'efficienza degli impianti, comportanti anche la sostituzione di parti non significative. Dall'esame visivo scaturisce la pronta segnalazione di eventuali malfunzionamenti e/o guasti da comunicare al Comune.

Inoltre, dovranno essere svolte disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate e nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia; tali operazioni dovranno avvenire con una cadenza congrua a garantire la perfetta igiene dei luoghi e ogni qualvolta sia necessario.

Durante il corso dell'appalto l'I.A. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti i locali e gli impianti, esclusi tutti gli arredi e le attrezzature, che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dal presente capitolato, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria.

Per manutenzione straordinaria degli impianti si intendono gli interventi che comportino la modifica di intere apparecchiature/dispositivi e di loro parti significative che si siano danneggiate, nonché la parziale sostituzione o il potenziamento degli impianti esistenti.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico del Comune, ad eccezione di quelle indicati al comma c).

Articolo 9

Personale addetto

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune. Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta della Stazione Appaltante.

Responsabile del servizio

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il Responsabile del servizio e il suo sostituto in caso di assenza. Il Responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il

servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con la Stazione Appaltante, la ASL e la Commissione Mensa. Le funzioni del Responsabile del servizio sono definite all'art. 32.

Dietista

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare il "Personale Dietista" che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione. In particolare, il/la "Dietista" dovrà:

- garantire l'addestramento del personale dedicato alla preparazione delle diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
- garantire l'addestramento di tutto il personale impegnato a vario titolo nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto;
- tenere rapporti con il personale del Servizio Pubblica Istruzione o con i componenti della Commissione mensa ed eventualmente interfacciarsi con gli appositi uffici dell'Asl Toscana Centro.

b) In caso di assenza o impedimento, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Servizio pubblica Istruzione.

L'I.A. dovrà produrre il recapito telefonico al servizio Pubblica Istruzione.

Capo Cuoco

a) L'I.A. prima dell'avvio del servizio dovrà indicare la figura di un capo cuoco responsabile dell'organizzazione e della direzione della cucina centralizzata, sempre reperibile dalla stazione appaltante. Tale figura coordina e controlla il buon andamento della cucina centralizzata (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, la Stazione Appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere regolarmente assunto dall'impresa appaltatrice.

A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Ai sensi dell'articolo 2 del Decreto Legislativo 39 del 4 marzo 2014, l'appaltatore deve garantire che a carico del personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto non risultino 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 personale impiegato dall'I.A. nella gestione dei servizi descritti nel presente Capitolato e nei suoi allegati dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- avere compiuto il diciottesimo anno di età;
- possesso del titolo di studio della scuola dell'obbligo;
- per il servizio di trasporto pasti occorre: patente tipo B.

L'I.A. dovrà garantire che tutto il personale addetto sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n.81/08, e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs., siano trattati anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia;
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza);

- Differenze tra disinfezione e lavaggio;
- Modalità di conservazione dei prodotti;
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minore impatto ambientale e dei prodotti ausiliari ecologici; le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

L'I.A. è tenuta:

- a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i corsi di aggiornamento necessari per gli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 81/08.
- ad attuare il piano di sicurezza e di evacuazione in caso di emergenza con proprio personale che dovrà aver frequentato apposito corso come previsto dal D.Lgs. n. 81/08.
- a dare piena collaborazione all'amministrazione comunale per un corretto coordinamento in caso di emergenza e per mettere in atto le misure di evacuazione ed emergenza nel rispetto del D.Lgs. n. 81/08.

L'I.A. dovrà garantire - salvo diversa richiesta - la continuità degli operatori impiegati nel complessivo periodo di durata del rapporto contrattuale; la stessa dovrà garantire la sostituzione - su richiesta dell'Amministrazione comunale - di personale negligente o ritenuto da questa, a suo insindacabile giudizio, inadeguato all'assolvimento del ruolo professionale assegnato con personale in possesso degli stessi requisiti.

Tutto il personale dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto verso l'utenza. Dovranno essere evitati in particolare discussioni, diverbi e quant'altro possa generare conflitti con l'utenza ed il personale. Ogni richiesta o reclamo da parte dell'utenza andrà trasmessa al Servizio Pubblica Istruzione del Comune. Tutto il personale impiegato dovrà disporre di un cartellino identificativo ben visibile oppure essere dotati di altri strumenti atti alla verifica dell'identità dello stesso.

L'I.A. si impegna a sostituire quel personale che assume comportamenti scorretti e non adeguati al ruolo ricoperto, previa apposita contestazione scritta da parte del servizio Pubblica Istruzione.

Particolare attenzione dovrà essere prestata al comportamento con l'utenza che, per l'età e la sensibilità che la contraddistingue, deve essere in ogni modo tutelata. Non sono ammessi quindi comportamenti che in alcun modo possano essere minimamente equivocati indipendentemente dalle motivazioni dai quali scaturiscano. Qualora fosse appurato in base a controlli o a segnalazioni un tale comportamento il Comune potrà chiedere l'immediata sostituzione del personale.

In ogni caso il Comune potrà pretendere l'immediata sostituzione del personale adibito al servizio che a proprio insindacabile giudizio, non osservino siffatto contegno o fossero abitualmente trascurati nel servizio, usassero un linguaggio scorretto o riprovevole o che offrissero scarsa affidabilità.

L'I.A. dovrà garantire che il personale impiegato sia formato sugli argomenti previsti dalla normativa e a seconda delle mansioni svolte su argomenti specifici indicati al paragrafo 8 dei CAM in vigore per il servizio di ristorazione scolastica.

Articolo 10

Rapporto di lavoro

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

L'I.A. deve 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 dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'I.A. è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta della Stazione appaltante, l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. La Stazione appaltante in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'I.A. deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.A. si è posta in regola.

In caso di inadempienza contributiva o ritardi nel pagamento delle retribuzioni l'Amministrazione si comporterà secondo quanto prescritto all'art. 12 lettera b) del D. Lgs. 36/2023 e le disposizioni del Codice civile.

Articolo 11

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

Ai sensi degli articoli 57 e 102 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, se disponibile, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, conformemente al "Progetto di assorbimento" presentato in sede di gara, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia.

Il rispetto delle previsioni del piano di assorbimento presentato in sede di offerta sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto. In caso di mancata attuazione si applicheranno le penali previste nello schema di contratto.

In caso di aumento del personale da impiegare nell'appalto, l'appaltatore garantisce innanzitutto l'occupazione del personale già precedentemente impiegato e, successivamente, può assumere nuovo personale, nel rispetto delle indicazioni contenute nel bando di gara.

Il personale attualmente in servizio è indicato nell'allegato al presente capitolato denominato "Organico".

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:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

Applicazioni delle penali

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

- 1) 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;
- 2) 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.
- 3) Per il mancato rispetto dell'obbligo assunzionale della quota del 30% per l'occupazione femminile e per quella giovanile, è fissata una penale nella misura dello 0,6 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Articolo 12

Rilevazione pasti, ivi compresa la rilevazione delle presenze per soggetti che hanno un regime alimentare speciale

Spetta al personale dell'I.A. la rilevazione giornaliera delle presenze degli alunni e insegnanti al pranzo e a comunicarne il numero al Centro Cottura distinguendo fra alunni ed adulti e eventuali necessità di diete speciali, diete etico-religiose, diete in bianco.

Il personale dell'I.A. dovrà tenere un comportamento atto a garantire il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole.

L'Amministrazione Comunale per la registrazione delle presenze è dotata di un software gestionale HERMES che prevede la registrazione informatizzata delle presenze a mensa attraverso il software installato sul tablet di proprietà comunale che sarà concesso all'I.A. per lo svolgimento delle operazioni

di rilevazione delle presenze. La metodologia adottata prevede la sola rilevazione delle assenze fra gli alunni che hanno presentato domanda al servizio di ristorazione scolastica. Con lo stesso programma saranno rilevate quotidianamente anche le presenze nominative dei bambini e degli adulti che hanno un regime alimentare speciale debitamente documentato.

La rilevazione sarà a carico dell'I.A. che, per ogni singola scuola, provvederà agli adempimenti necessari alla rilevazione dei pasti. Il dato sarà immediatamente visibile sia presso la cucina centrale che presso il servizio Pubblica Istruzione del Comune.

In considerazione della natura del servizio e dell'età degli utenti sono possibili "incidenti" (caduta del vassoio, del piatto...) è necessario e indispensabile quindi, che l'Appaltatore adotti misure tali a garantire che nessun utente rimanga senza il pasto, adottando strategie come ad esempio aumento delle porzioni rispetto agli ordinativi. Tali porzioni non comporteranno un onere aggiuntivo al Committente e non saranno fatturate.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Articolo 13

Articolazione del pasto

Il pranzo è composto da:

- un primo
- un secondo
- un contorno (caldo o freddo)
- pane
- frutta fresca di stagione/yogurt/prodotto da forno
- Acqua

e dovrà essere predisposto in conformità a quanto specificato e indicato nel Menù in vigore nel nostro Comune e debitamente approvato e validato dall'ufficio Igiene Pubblica e della nutrizione dell'Azienda USL Toscana Sud.

Articolo 14

Preparazione del pasto

Per la produzione dei pasti il soggetto appaltatore del servizio dovrà obbligatoriamente attenersi al programma alimentare adottato da questa stazione appaltante nel rispetto delle grammature e del ricettario adottati utilizzando generi alimentari conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM), e successiva integrazione della circolare esplicativa del Ministero Ambiente e Sicurezza Energetica del 25/09/2025.

La cottura dei pasti dovrà avvenire con cadenza giornaliera, nello stesso giorno del consumo. Pertanto, è fatto divieto assoluto di cucinare il giorno antecedente il consumo.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di igiene (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), e di qualità nutritiva ed organolettica.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti o di avanzi;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo da garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

L'impresa appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'A.C.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n. 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR n. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Articolo 15

Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e rispettare i Criteri Ambientali Minimi in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM)), e successiva integrazione della circolare esplicativa del Ministero Ambiente e Sicurezza Energetica del 25/09/2025.

Articolo 16

Trasporto dei pasti

L'I.A. sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti ed eventuale altro materiale di servizio presso i singoli plessi scolastici e il centro anziani, depositandoli nei locali a ciò destinati. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie con contenitori adeguatamente predisposti che consentano il mantenimento della temperatura, all'arrivo nei locali di somministrazione, non inferiore a +65°C per i pasti caldi, mentre per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

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.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, l'impresa appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare il numero dei pasti.

I contenitori utilizzati dall'impresa appaltatrice per il servizio in oggetto dovranno rispondere ai requisiti del DM 21.03.1973 e successive modifiche e comunque al pieno rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti.

Sarà cura della ditta aggiudicataria fornire prima dell'inizio del servizio la documentazione attestante il rispetto del D.P.R. 1980 n. 327.

Articolo 17

Somministrazione dei pasti

Il personale in servizio addetto alla distribuzione deve:

- indossare indumenti, calzature e nell'insieme un abbigliamento idoneo alle mansioni da svolgere essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento, sul quale siano ben leggibili il proprio nome e cognome e la denominazione dell'impresa di appartenenza;

- in considerazione del particolare tipo di utenza a cui il servizio è rivolto, mantenere sempre un contegno riguardoso e irreprensibile, comportandosi in modo educato e relazionandosi correttamente con i bambini;
- possedere la capacità di lavorare in equipe con gli altri operatori;
- osservare tutte le disposizioni previste nel Piano di Autocontrollo adottato dall'I.A., ed in particolare:
 - a) avere cura di tenere sollevati da terra i contenitori termici, i contenitori del pane, della frutta e delle confezioni di acqua ove previste;
 - b) garantire, per ciascun refettorio, la disponibilità di olio extravergine di oliva, sale e limone per i condimenti a crudo;
 - c) iniziare la distribuzione quando gli alunni sono tutti seduti a tavola;
 - d) servire le pietanze con utensili adeguati;
 - e) servire le pietanze con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutte le attrezzature e beni mobili necessari ad un efficace e tempestivo servizio di distribuzione.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio;

La Stazione Appaltante comunicherà con congruo preavviso, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio (gite, uscite scolastiche, scioperi...).

Articoli 18

Variazione menù

Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale, sia in relazione all'andamento stagionale (per esempio: variazione su primavera, oltre che in estate e in inverno) che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza o particolari decisioni prese in seno alla commissione mensa.

L'iniziativa per la variazione di menù è consentita all'I.A. solo nei seguenti casi:

- in caso di sciopero parziale o settoriale;
- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili o interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive da parte delle Autorità competenti.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata solo dopo previa comunicazione e successiva autorizzazione alla predisposizione di un menù alternativo concordato con l'Ufficio Pubblica Istruzione. In caso di sciopero del personale dell'I.A. può essere prevista la fornitura di un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere preventivamente approvata dal Comune.

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

Il Comune si riserva la facoltà di variare i Menù allegati e di prevedere la merenda per il Nido Comunale senza che questo comporti variazione nel prezzo stabilito nella presente gara.

Articolo 19

Diete speciali

L'I.A. dovrà provvedere alla predisposizione, preparazione e somministrazione delle diete speciali agli utenti nei casi in cui siano riconducibili alle seguenti categorie:

a) *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria

b) *diete speciali* legate a motivi etici religiosi

c) *diete leggere (in bianco)*, a semplice richiesta da formularsi da parte del genitore;

I menù per gli utenti che devono seguire uno speciale regime alimentare dovranno essere predisposti tenendo conto delle indicazioni dei medici e nel rispetto delle richieste degli utenti;

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane e frutta fresca e predisposti secondo le grammature richieste utilizzando anche derrate alimentari speciali necessari a garantire la salute e l'incolumità del richiedente.

La richiesta di dieta speciale, accompagnata da apposito certificato medico nel caso in cui sia presente una patologia legata all'alimentazione, sarà presentata dalla famiglia al Servizio Pubblica Istruzione. Tale richiesta sarà inoltrata all'I.A. la quale provvederà ad elaborare un menù appropriato, vistato dalla Dietista che dovrà essere il più possibile simile al menù giornaliero.

La dieta leggera (in bianco) può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea da parte del genitore che lo comunicherà al mattino all'operatore incaricato della rilevazione dei pasti. Per dieta leggera si intende un primo piatto di pasta o riso condito con olio extravergine d'oliva e per secondo piatto un formaggio (mozzarella, stracchino) oppure carne bianca cotta a vapore con contorno di verdura lessa.

All'inizio di ogni anno scolastico sarà consegnato all'I.A. l'elenco nominativo degli utenti, suddiviso per scuola, che sono sottoposti a dieta speciale per una delle motivazioni indicate al precedente comma 1 lettera a) e b) , ai quali dovrà essere somministrata una dieta speciale.

Per le diete “senza glutine” e per le “particolari allergie” dovrà essere garantita la manipolazione, la cottura e il confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Articolo 20

Autocontrollo e controllo della qualità

L'I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852 e n. 853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto l'impresa aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.

- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

2) L'I.A. deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti.

Articolo 21

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nel centro di cottura che nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate da personale autorizzato, il personale dell'impresa coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo un verbale scritto.

In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. L'impresa aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi, fornendo i chiarimenti necessari e la eventuale documentazione richiesta.

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto all'impresa aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo alle quali la stessa deve adempiere, pena l'applicazione delle penali previste all'art. 24.

Articolo 22

Controlli delle strutture, derrate e pasti e organi dell'Amministrazione Comunale di verifica

L'Amministrazione Comunale attraverso il Servizio Pubblica Istruzione, nonché la Commissione Mensa, provvederà alla verifica del corretto espletamento dei servizi di refezione. L'Impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura, la data di scadenza e la tracciabilità degli alimenti oltre al controllo della vita residua di ogni alimento.

Il Servizio Pubblica Istruzione effettuerà il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti; sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal Manuale di autocontrollo
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

La Commissione Mensa, costituita ai sensi del Regolamento Comunale, verifica durante l'orario del pasto la corretta erogazione del servizio ivi compreso la gradevolezza del cibo, il mancato

rispetto del menù, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico/sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

Le verifiche potranno, a discrezione dell'A.C., essere effettuate attraverso prelievi a campione nei locali cucina: l'I.A. è tenuta a fornire tutta la documentazione richiesta e la massima disponibilità.

L' I.A. provvederà, entro due giorni, a far accertare le condizioni igieniche e/o merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'A.C..

In caso di inadempienza i suddetti controlli, con spese che saranno poste a carico della I.A. medesima, saranno effettuati tramite laboratori accreditati scelti dall'A.C.,

E' altresì facoltà dell'A.C. richiedere la sospensione della distribuzione del pasto in via prudenziale; in tal caso l'impresa dovrà provvedere immediatamente alla produzione/somministrazione del pasto alternativo. Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Articolo 23

Responsabilità dell'aggiudicatario e assicurazione

L'aggiudicatario deve garantire il rispetto delle normative di settore inerenti l'attività oggetto del presente appalto e adottare, nel corso della sua esecuzione, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari e atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale e di terzi in genere, compresi gli utenti del servizio e la Stazione Appaltante ed il suo personale, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

L'aggiudicatario sarà responsabile, ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto. All'atto della sottoscrizione del contratto di affidamento l'aggiudicatario assumerà pertanto l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compreso il Comune appaltante, in conseguenza di fatti imputabili all'appaltatore stesso e/o al suo personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi affidati.

Al fine di garantire una maggiore tutela del Comune e dei terzi/utenti del servizio, l'aggiudicatario dovrà stipulare - od in alternativa dimostrare di possedere - una polizza assicurativa di Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio - o mediante apposita appendice di estensione su polizza base - l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato.

Si precisa in proposito che:

a) la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:

Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 5.000.000,00 unico per sinistro

Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 3.000.000,00 unico per sinistro

Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: € 5.000.000,00 unico per sinistro

b) in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

danni derivanti da preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;

danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei

prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto;

c) l'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà in alcun modo l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo allo stesso la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati, e pertanto:

il Comune sarà sempre tenuto indenne per eventuali danni non coperti – o coperti parzialmente - dalla polizza assicurativa (garanzie escluse / limiti di indennizzo etc);

le eventuali franchigie e/o scoperti presenti nel contratto per specifiche garanzie non potranno in nessun caso essere opposti ai danneggiati.

Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata del servizio affidato ed una copia dei documenti contrattuali di compagnia (condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata agli uffici competenti prima dell'inizio del servizio, al fine di raccogliere il preventivo benestare.

Nel caso di durata pluriennale del servizio, l'aggiudicatario si impegna inoltre a fornire per tempo al Comune una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

Articolo 24

Penali

Qualora vengano accertate a carico dell'impresa aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione comunale applicherà penali nei confronti dell'impresa stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Resta inteso che l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare direttamente le sanzioni qualora non accetti le osservazioni ricevute dall'impresa e ciò con modalità unilaterale trattenendo l'importo delle sanzioni da quanto deve essere liquidato all'impresa, ritualmente previa presentazione di fatture.

Resta inteso che l'applicazione di sanzioni per inadempienze molto gravi sarà, se nel caso, applicata automaticamente oltre a risoluzione del contratto in danno che non è pregiudicata dall'applicazione delle sanzioni.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) sanzioni Euro 250,00

- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Amministrazione comunale.

2° livello (inadempienza media) sanzioni Euro 500,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 10 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;

- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Amministrazione comunale;

3° livello (inadempienza grave) sanzioni Euro 1.000,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;

4° livello (inadempienza molto grave) sanzioni Euro 2.500,00

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte dell'impresa di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione;
- errata somministrazione di dieta speciale.
- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Amministrazione Comunale di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;

- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;

- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Amministrazione Comunale essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'impresa aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi per i quali l'Amministrazione comunale è libera di intentare qualunque azione a tutela dell'immagine e di risarcimento del danno causato;

Articolo 25

Tutela della riservatezza dei dati personali

L'I.A. assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dalla stazione appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso l'impresa aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile esterno del trattamento ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 par. 3) del Regolamento UE 2016/679. La stazione appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dall'impresa aggiudicataria.

Articolo 26

Osservanza di leggi e regolamenti

La partecipazione all'appalto de quo, oggetto del presente capitolato, comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni cui sopra nonché delle norme in esso riportate. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Articolo 27

Esclusione dell'arbitrato

Ove l'impresa ritenga insoddisfacente le decisioni del responsabile del procedimento, la definizione della controversia è attribuita al Foro di Siena. E' infatti esclusa la possibilità di deferire le eventuali controversie attinenti al presente contratto d'appalto ad arbitri.

Articolo 28

Struttura organizzativa competente

La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Servizio Pubblica Istruzione.

Articolo 29

Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti e alle condizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

Resta fermo il divieto di affidare a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni e gli ulteriori limiti previsti per i contratti ad alta intensità di manodopera.

L'Appaltatore dovrà richiedere l'autorizzazione al subappalto e trasmettere la documentazione necessaria per le verifiche di legge; in difetto, il subappalto si intende non autorizzato con applicazione delle conseguenze contrattuali.

Articolo 30

Revisione dei prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del Codice e dell'art. 11, comma 4 dell'Allegato II.2 bis, i prezzi saranno adeguati automaticamente in aumento o in diminuzione in base all'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati o c.d. NIC reperibile sul portale istituzionale ISTAT <https://www.istat.it/tag/nic/>, Indice generale senza tabacchi (00ST).

Il valore di riferimento per il calcolo dell'indice è quello dell'indice revisionale relativo al mese del provvedimento di aggiudicazione. La variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese di aggiudicazione. La SA tramite il RUP e il DEC monitora l'andamento del predetto indice con frequenza semestrale al fine di valutare se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole di revisione prezzi.

La revisione dei prezzi è riconosciuta quando, sulla base dell'istruttoria condotta dal RUP/DEC, sono accertate variazioni, in aumento o in diminuzione, rispetto al prezzo originario, a norma di quanto previsto dal presente articolo nei limiti delle risorse disponibili ai sensi dell'art. 60, co. 5, del Codice.

La revisione prezzi sarà riconosciuta qualora le variazioni dei prezzi determinino una variazione superiore al 5% dell'importo complessivo e sarà riconosciuta nella misura del 80% della variazione stessa, in relazione alla parte eccedente il 5%.

Al fine di assicurare alla stazione appaltante, durante l'intera fase di esecuzione del contratto, il continuo ed efficace controllo della spesa pubblica il DEC monitora l'andamento degli indici di riferimento e, quando si determinano le condizioni per il riconoscimento della revisione, provvede a darne comunicazione al RUP ed all'Appaltatore affinché quest'ultimo possa emettere fattura secondo l'importo comprensivo della revisione prezzi. In caso di difformità tra le valutazioni del RUP e quelle dell'appaltatore in merito all'importo riconosciuto spetta a quest'ultimo richiedere verifica tempestiva in contraddittorio. Ove la difformità persista e l'appaltatore intenda contestare l'importo revisionale, dovrà iscriverne riserva mediante PEC entro il termine perentorio di 15 giorni dalla comunicazione dell'importo come sopra stabilito.

La revisione prezzi non produce effetti retroattivi, ma soltanto in relazione alle prestazioni da eseguire dal momento in cui si determinano le condizioni per il riconoscimento della revisione.

In relazione al disposto del presente articolo non verranno applicate altre misure ordinarie di adeguamento del prezzo; si dà, inoltre, atto che nel presente appalto non sussistono prezzi amministrati o predeterminati da una clausola di indicizzazione.

Articolo 31

Responsabile del servizio

Per Responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla Ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, all'occorrenza, anche con la scuola e la commissione mensa.

Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nel servizio.

La Ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un servizio di recapito telefonico e di posta elettronica, in modo che sia possibile contattare in ogni momento il Responsabile del servizio per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Servizio istruzione del Comune comunicazione scritta da parte della Ditta appaltatrice contenente:

- nome del Responsabile del servizio;
- indirizzo dell'ufficio, numero telefonico per la reperibilità immediata del Responsabile di servizio.

Articolo 32

Controlli sulla salute del personale addetto e igiene del personale addetto

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto.

Articolo 33

Contratto e spese contrattuali

I rapporti fra il Comune e l'aggiudicatario per l'espletamento del servizio saranno regolati da un contratto sottoscritto in forma pubblica amministrativa.

Tutte le spese relative a tale contratto (bolli, copia, registrazione, diritti ecc.) nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico dell'aggiudicatario.