

CAPITOLATO SPECIFICO PER L’AFFIDAMENTO  
IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
RIVOLTO AGLI ALUNNI E AGLI INSEGNANTI DELLA SCUOLA  
DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI ROMANENGO  
DALL’01/09/2022 AL 30/08/2026.

Sommario:

<b>ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>5</b>
<b>ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE.....</b>	<b>5</b>
<b>ART. 3 – IMPORTO A BASE D’ASTA E VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE .....</b>	<b>5</b>
<b>ART. 4 – CAUZIONE.....</b>	<b>6</b>
<b>ART. 5 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO .....</b>	<b>7</b>
<b>ART. 6 - SERVIZIO RICHIESTO - DETTAGLIO.....</b>	<b>7</b>
<b>ART. 7 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO .....</b>	<b>8</b>
<b>ART. 8 - COMUNICAZIONE DEL NUMERO DEI PASTI E GESTIONE DELLE PRESENZE .....</b>	<b>8</b>
<b>ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>9</b>
<b>ART. 10 - CENTRO COTTURA .....</b>	<b>9</b>
<b>ART. 11 – CONSEGNA ALL’IMPRESA CONCESSIONARIA DI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI PRESSO IL REFETTORIO .....</b>	<b>9</b>
<b>ART. 12 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI.....</b>	<b>10</b>
<b>ART. 13 - ACCESSI .....</b>	<b>10</b>
<b>ART. 14 – DERRATE .....</b>	<b>10</b>
<b>ART. 15 – MENU’ E SPECIFICHE TECNICHE DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEGLI ALIMENTI.....</b>	<b>10</b>
<b>ART. 16 – VARIAZIONI DEL MENU’ E TABELLE DIETETICHE.....</b>	<b>10</b>
<b>ART. 17 – PASTI AL SACCO .....</b>	<b>11</b>
<b>ART. 18 – MENU’ SPECIALI .....</b>	<b>11</b>
<b>ART. 19 – DIETE SPECIALI, DIETE IN BIANCO, DIETE PER MOTIVI RELIGIOSI.....</b>	<b>11</b>
<b>ART. 20 – PREPARAZIONE DEI PASTI, IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE .....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 21 – CONTENITORI ED ATTREZZATURE PER IL TRASPORTO DEI PASTI.....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 22 – MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI.....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE .....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 24 – PULIZIA E SANIFICAZIONE .....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 25 – DETERGENTI E SANIFICANTI .....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 26 – CARATTERISTICHE DELL’APPARECCHIATURA NECESSARIA PER IL SERVIZIO.....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 27 – RACCOLTA RIFIUTI.....</b>	<b>13</b>

ART. 28 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI .....	14
ART. 29 – ORGANICO DELL’IMPRESA CONCESSIONARIA.....	14
ART. 30 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO DELL’IMPRESA CONCESSIONARIA.....	14
ART. 31 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA’ .....	15
ART. 32 – PERSONALE DI SERVIZIO .....	15
ART. 33 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.....	16
ART. 34 – PIANO DI SICUREZZA .....	16
ART. 35 – ONERI A CARICO DELL’IMPRESA CONCESSIONARIA .....	16
ART. 36 – ONERI A CARICO DELL’UNIONE .....	17
ART. 37 – CONTROLLO DELLA QUALITA’ DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO .....	17
ART. 38 – RESPONSABILITA’ E POLIZZA ASSICURATIVA .....	18
ART. 39 – CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO .....	18
ART. 40 – CONTESTAZIONI E PENALITA’ .....	20
ART. 41 – DECADENZA DALL’AFFIDAMENTO .....	21
ART. 42 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....	21
ART. 43 – RECESSO DAL CONTRATTO.....	21
ART. 44 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI.....	22
ART. 45 – SPESE CONTRATTUALI .....	22
ART. 46 - DISPOSIZIONI FINALI .....	22



## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica consistente nelle seguenti attività: organizzazione, produzione e distribuzione dei pasti nonché il riassetto dei tavoli e locali, vendita del corrispettivo per i buoni pasto per gli alunni e gli insegnanti della Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Romanengo, sia nel corso del Calendario Scolastico che a seguito dell'organizzazione di Centri Estivi. Inoltre, è prevista la gestione e l'organizzazione della parte amministrativa-contabile inerente l'iscrizione al servizio mensa, la gestione con la raccolta giornaliera dei ticket o altro strumento non cartaceo ritenuto idoneo dal concessionario, l'incasso di quanto dovuto, gli eventuali solleciti per i ritardati pagamenti e la certificazione annuale ai fini fiscali.

Alla procedura di aggiudicazione del presente servizio in concessione si applicano le disposizioni di cui alla parte III del D.Lgs.n. 50/2016 (artt. 164 e ss.) e, per quanto compatibili, anche le disposizioni di cui alla Parte I° e II°.

Il Concessionario dovrà confrontarsi con l'Amministrazione dell'Unione per la parte informativa rivolta ai genitori ed alla scuola (opuscoli, volantini, mail) con particolare riguardo alla fase di informazione ed iscrizione al servizio. A tal riguardo il concessionario dovrà rendersi disponibile non oltre il 1 settembre di ogni anno per la raccolta delle iscrizioni al servizio. Prima di avviare qualsiasi procedura di riscossione coattiva il concessionario dovrà informare il Responsabile dell'Area Servizi Generali/Amministrativa.

Il Concessionario dovrà inoltre gestire i rapporti con l'A.T.S. Valpadana competente per quanto concerne la composizione e le eventuali variazioni di menù estivo/invernale provvedendo ad informare adeguatamente l'amministrazione comunale in ordine alle eventuali proposte di variazione di menù.

Il numero dei pasti indicato nel presente capitolato e nella determinazione del valore della gara è quello rilevato a consuntivo ed effettuando un'a stima sui pasti erogati da settembre 2021 a giugno 2022. Tale dato deve ritenersi indicativo e non genera alcun vincolo in capo all'amministrazione essendo a carico del concessionario anche l'alea del minor numero di utenti.

## **ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE**

Il contratto avrà validità per quattro anni scolastici, dall'01/09/2022 al 30/08/2026.

L'erogazione del servizio avverrà secondo il Calendario Scolastico, determinato all'inizio dell'anno dal Dirigente Scolastico. Il servizio non necessariamente avrà inizio con il primo giorno di scuola ma in base all'orario di rientro scolastico predisposto dall'Istituto Comprensivo di Offanengo, cui afferiscono la Scuola dell'Infanzia e la Primaria di Romanengo. In ogni caso, prima dell'avvio del servizio, dovranno essere informati tutti gli utenti e raccolte le nuove iscrizioni.

Saranno tempestivamente comunicate eventuali interruzioni del servizio che si dovessero verificare per cause di forza maggiore, al momento non definibili (motivi elettorali, motivi di sicurezza, sospensione delle lezioni per sciopero del personale scolastico, e simili).

La mancata attivazione, parziale o totale, del servizio di fornitura pasti per il periodo di sospensione delle attività didattiche come da Calendario Scolastico o per il Centro Estivo, non dà diritto all'Impresa Concessionaria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

La ditta affidataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto.

## **ART. 3 – IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE PRESUNTO DELLA CONCESSIONE**

Il prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in €. 5,00 non soggetti a ribasso (+ Iva), destinati agli alunni e agli insegnanti, oltre che per i bambini frequentanti i Centri Estivi.

Il numero totale annuo dei pasti previsti è di circa 27.720, per un totale di €. 553.200,00 (+ Iva) nei 4 anni, oltre a €. 5.332,00 per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali e non soggetti a ribasso.

	Importo a pasto	n. pasti	n.ro pasti nel	Importo	Aliquota
--	-----------------	----------	----------------	---------	----------

	(IVA esclusa posto a base d'asta)	annuo	periodo contrattuale di anni 4	complessivo a base di gara (Iva esclusa)	Iva (%)
<b>Pasto SCUOLA INFANZIA</b>	<b>5,00</b>	<b>10.800</b>	<b>43.800</b>	<b>219.000</b>	<b>4%</b>
<b>Pasto SCUOLA PRIMARIA</b>	<b>5,00</b>	<b>12.600</b>	<b>49.700</b>	<b>248.500</b>	<b>4%</b>
<b>Pasto PASTI INSEGNANTI</b>	<b>5,00</b>	<b>2.520</b>	<b>9.940</b>	<b>49.700</b>	<b>4%</b>
<b>Pasto CENTRO ESTIVO</b>	<b>5,00</b>	<b>1.800</b>	<b>7.200</b>	<b>36.000</b>	<b>4%</b>

L'importo complessivo è stato determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto per il numero dei pasti stimati per il periodo di 4 anni della concessione. L'Unione non garantisce l'effettiva domanda da parte dell'utenza di un numero minimo di pasti giornalieri. Al concessionario spetterà esclusivamente il corrispettivo pagato dagli utenti per i soli pasti effettivamente erogati.

L'offerta dovrà essere formulata indicando il prezzo offerto, oltre Iva, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'Impresa Concessionaria dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'Impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere, qualora risulti aggiudicataria del servizio. Non saranno ammesse offerte in aumento.

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per il primo anno. A partire da ogni anno scolastico successivo al primo, viene riconosciuta una revisione prezzi, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, A seguito di richiesta dell'aggiudicatario, da presentarsi improrogabilmente entro il mese di maggio di ciascun anno successivo al primo allegando la documentazione relativa, potranno essere soggetti ad adeguamento annuale, sulla base della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, solamente a partire dal mese di settembre successivo, ai sensi dell'art.106 del D.lgs. 50/2016.

La stazione appaltante si riserva inoltre la facoltà di procedere all'affidamento in concessione di servizi complementari e/o di ulteriori servizi analoghi al medesimo soggetto Concessionario; ciò potrà verificarsi, ad esempio, in caso di un potenziamento/ampiamento del servizio di refezione scolastica o a seguito di necessità straordinarie connesse ad emergenze sanitarie o riconducibili alle dinamiche di adeguamento dei prezzi.

In tal caso questi servizi saranno considerati estensione della presente concessione e sottoposti alle medesime condizioni, nel rispetto dell'art.175, comma 1, lett.a).

## **ART. 4 – CAUZIONE**

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, l'Impresa Concessionaria è obbligata a presentare documento che attesti la garanzia provvisoria (mediante polizza assicurativa, o fideiussione bancaria) pari al 2%(due per cento) dell'importo complessivo a base d'asta di €. 553.200,00, ridotta all' 1% (uno per cento) in presenza di certificazioni di qualità. Se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa la cauzione provvisoria dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 15 giorni a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

Prima della stipula del contratto, e comunque entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta, l'Impresa Concessionaria dovrà costituire una garanzia definitiva, a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del D.Lgs. n. 50/2016, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture, pena la decadenza dell'affidamento, ai sensi dell'art. 103, comma 1 del medesimo decreto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% il deposito cauzionale è aumentato con le modalità previste dall'art. 103 del decreto. Il deposito cauzionale è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per gli operatori economici in possesso della certificazione indicata all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016. Per fruire di tale beneficio il concorrente

dichiara il possesso del requisito e lo documenta allegando fotocopia della certificazione, corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1.957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della fideiussione medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Tale cauzione dovrà avere validità per l'intera durata contrattuale.

L'impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Unione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. Il deposito cauzionale definitivo rimane vincolato per tutta la durata del contratto e viene restituito dopo aver accertato che la Ditta ha adempiuto tutti i suoi obblighi e l'Amministrazione dell'Unione nulla ha più a pretendere.

Tale deposito garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'Unione dovesse eventualmente sostenere durante il periodo contrattuale, per fatto del concessionario, a causa dell'inadempimento o di cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo, per l'Unione, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

## **ART. 5 – SOPRALLUOGO**

Qualsiasi impresa che partecipa alla gara potrà prendere visione, prima della formulazione dell'offerta, delle strutture, degli impianti e delle dotazioni esistenti.

## **ART. 6 - SERVIZIO RICHIESTO - DETTAGLIO**

All'Impresa Concessionaria si richiede:

1. L'incasso dei corrispettivi per la vendita dei ticket - buoni pasto elettronici presso un operatore economico presente sul territorio del Comune di Romanengo, con orari di apertura della propria attività eventualmente anche nei giorni prefestivi e/o festivi, al fine di facilitare il reperimento degli stessi ai genitori degli alunni frequentanti la mensa scolastica. Tali incassi devono poter essere effettuati con diverse modalità che facilitino le famiglie, come, ad esempio, in contanti, tramite POS oppure on-line; questa modalità di gestione è innovativa rispetto agli scorsi anni;
2. La rilevazione giornaliera delle presenze/disdette, eventualmente anche mediante sistema di rilevazione elettronica, presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria di Romanengo (unico polo di refezione). Il numero dei pasti da somministrare sarà comunicato all'Impresa Concessionaria da personale suo dipendente incaricato di recarsi a scuola ogni giorno di servizio a raccogliere le presenze in tutte le classi della Scuola dell'Infanzia e Primaria di Romanengo. A tal riguardo si comunica che il servizio è attivo per n. 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì compresi seguendo il calendario scolastico;
3. La consegna dei menù agli alunni iscritti e le comunicazioni di varianti dei pasti indicandone le cause.
4. Il rilascio delle certificazioni annuali ai genitori delle spese della mensa scolastica per la detrazione fiscale ai fini della dichiarazione dei redditi;
5. La gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, in quanto il concessionario si assume tutti i relativi rischi di impresa. Rimarranno a carico del Comune il costo dei pasti agli insegnanti ed i casi sociali comunicati per iscritto all'Impresa Concessionaria;
6. La gestione organizzativa (quantificazione, reperimento, consegna e conservazione presso il centro di cottura impiegato per la produzione dei pasti) delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti, materiale di pulizia e vario, posate, piatti, bicchieri, utensili e tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio e per un minimo di 200 unità;
7. La produzione (preparazione e cottura) in regime fresco-caldo di pasti e diete speciali, il loro confezionamento in idonei contenitori termici separati e con l'indicazione del nominativo degli utenti;
8. Gestione di tutto il processo di preparazione dei pasti da consegnare al gestore del servizio dell'Asilo Nido sito in via Verdi. La concessionaria del servizio di ristorazione scolastica addebiterà il costo dei pasti preparati per gli utenti dell'Asilo Nido, direttamente alla Ditta concessionaria del servizio Asilo Nido. Per tale servizio si prevede il consumo giornaliero di 11 pasti per bambini e di n. 4 persone adulte;
9. Il ricevimento e l'apertura dei contenitori termici;
10. L'apparecchiatura dei tavoli, il condimento dei pasti, la loro porzionatura e la distribuzione agli alunni;
11. La sparecchiatura, il riordino, la pulizia e la sanificazione delle stoviglie;
12. Il riordino degli spazi di porzionamento, del salone refettorio e dei relativi arredi;

13. Il ritiro giornaliero dei contenitori termici, delle gastronomie e di tutto quanto utilizzato per la veicolazione dei pasti e loro successivo lavaggio presso gli impianti di produzione;
14. La raccolta e il conferimento dei rifiuti in appositi spazi individuati;
15. La tempestiva segnalazione all'Ufficio Comunale competente delle avarie agli impianti idraulici o elettrici;
16. La predisposizione di cestini freddi nel caso di gite scolastiche giornaliere;
17. Dovrà essere garantito il medesimo servizio, per il periodo compreso tra la metà di giugno e la fine di luglio di ogni anno, con possibilità di proroga fino alle prime due settimane di agosto, qualora l'Amministrazione Comunale organizzi il centro o scuole estive, garantito con un minimo di n. 20 pasti giornalieri.

È fatto obbligo al concessionario di accettare, qualora si rendesse necessario nel corso della durata della concessione, il pagamento da parte dell'Unione delle percentuali e/o delle quote a suo carico del costo del buono pasto, sulla base dell'adozione di un regolamento comunale che applichi, al servizio in oggetto, il regime delle fasce ISEE. Qualora si provvedesse all'adozione del suddetto regolamento, l'Amministrazione dell'Unione provvederà a darne comunicazione all'Impresa Concessionaria, mediante pec.

La ditta aggiudicataria dovrà, contestualmente all'attivazione del servizio, presentare la SCIA al SUAP comunale in modalità telematica ai sensi della Legge Regionale n. 8/2007 e s.m.i.

## **ART. 7 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDE DEI TERMINALI DI CONSUMO**

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia e Primaria e dal personale adulto (insegnanti/educatori) per una dimensione di circa 27.720 pasti annui.

L'utenza consuma i pasti nelle aule della scuola dell'infanzia e nel salone riservato alla mensa della Scuola Primaria di Romanengo sita in via A. Moro, 3.

Di seguito vengono indicati il numero medio di pasti giornalieri, calcolato prendendo come parametro di riferimento l'anno scolastico 2021/2022 e l'orario d'inizio e di fine del servizio.

NUMERO PASTI MEDI GIORNALIERI	Infanzia: 60 pasti
	Primaria: 70 pasti
	Insegnanti: 14 pasti
	Centri Estivi: 60 pasti
GIORNI EFFETTIVI DI SERVIZIO MENSA:	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
ORARIO PASTI	Orario inizio: ore 11:45
	Orario fine: ore 13:45

N.B.: I suddetti dati hanno valore puramente indicativo e valgono ai soli fini della formulazione dell'offerta, non costituendo obbligo per l'Unione. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel Capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative dell'Istituto Comprensivo di Offanengo, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto, la quantità di pasti da erogare annualmente potrà aumentare o diminuire.

## **ART. 8 - COMUNICAZIONE DEL NUMERO DEI PASTI E GESTIONE DELLE PRESENZE**

Il numero dei pasti da preparare e servire ogni giorno al Refettorio della Scuola dell'Infanzia e Primaria di Romanengo sarà comunicato all'Impresa Concessionaria da personale suo dipendente incaricato di recarsi a scuola



ogni giorno di servizio a raccogliere le presenze nelle diverse classi della Scuola dell'Infanzia e Primaria di Romanengo, oppure, utilizzando un rilevatore elettronico delle presenze.

Inoltre, potranno essere comunicate al Centro Cottura le eventuali variazioni in aumento o in diminuzione rispetto alle quantità preannunciate per il giorno medesimo dal personale scolastico.

Anche la gestione diversificata delle diete speciali o delle eventuali diete in bianco è di competenza dell'Impresa Concessionaria.

## **ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare il centro cottura, la cucina, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti; in sintesi i partecipanti dovranno garantire, la costanza del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto con riferimento ai CAM NUOVI 2020 Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

I servizi oggetto della presente concessione sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici, costituiscono quindi attività di pubblico interesse.

Pertanto, per nessuna ragione potranno essere sospesi o abbandonati salvo casi di forza maggiore, previsti dalla legge.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, il concessionario dovrà garantire la completa fornitura, anche in presenza di eventi dovuti a cause di forza maggiore, eventualmente tramite altra ristorazione o servizio di emergenza da concordarsi con il Comune.

In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, il Comune potrà sostituirsi al concessionario, per l'esecuzione d'ufficio di servizi con spese a carico del concessionario, fatte salve le sanzioni applicabili. Per l'esecuzione d'ufficio, il Comune potrà incaricare altro concessionario oppure provvedervi direttamente.

In caso di sciopero del personale dell'Impresa Concessionaria ed in caso di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Impresa Concessionaria dovrà comunque garantire il pasto completo.

In caso di impossibilità di erogazione del servizio (ad es. per improvvisi ed imprevedibili guasti di attrezzature e/o impianti), l'Impresa Concessionaria si impegna alla fornitura di un cestino freddo o di un pasto alternativo da concordarsi con l'Amministrazione dell'Unione.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

## **ART. 10 - CENTRO COTTURA**

I pasti devono essere preparati presso il centro cottura esistente presso la Scuola Primaria e messo a disposizione dall'Amministrazione dell'Unione e in caso di non disponibilità dello stesso presso un centro di cottura gestito dall'Impresa Concessionaria di cui la stessa abbia piena disponibilità già alla data di inizio del servizio stabilita all'01/09/2022 e dovrà sussistere almeno fino al 30/08/2026.

Il centro cottura deve possedere i requisiti minimi previsti dalle vigenti norme e regolamenti in materia di ristorazione scolastica e di igiene (D.P.R. n. 327/1980; Direttiva Regione Lombardia n. 4/44194) e deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 20 km dalla sede della Scuola Primaria (in A. Moro).

E' richiesta la disponibilità di un ulteriore centro cottura di emergenza (ad una distanza non superiore a 25 km dalla sede della Scuola Primaria) da attivarsi in caso di black-out del centro cottura principale.

Dovranno essere comunque sempre garantiti sia il mantenimento delle temperature dei pasti, secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980, sia il mantenimento dell'appetibilità del cibo.

In ogni caso i pasti dovranno pervenire al refettorio nei 15 minuti antecedenti la loro effettiva consumazione. Non saranno tollerati anticipi o ritardi nelle consegne.

## **ART. 11 – CONSEGNA ALL'IMPRESA CONCESSIONARIA DI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI PRESSO IL REFETTORIO**

L'Amministrazione dell'Unione darà in consegna, con apposito verbale, gli immobili, i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi attualmente presenti nella cucina e nel refettorio scolastico all'Impresa

Concessionaria, la quale, mediante sottoscrizione dello stesso, si impegna a custodirli, a conservarli in buono stato e a restituirli al termine della gestione nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la loro naturale usura. L'Amministrazione dell'Unione resta sollevata da qualsiasi spesa inerente la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature, elettrodomestici, arredi di cucina o componenti degli stessi e le sostituzioni di elettrodomestici, arredi ed attrezzature che si dovessero rendere necessarie a causa di incuria, danneggiamenti o furti, che sono pertanto a totale carico dell'Impresa Concessionaria. L'attrezzatura minima indispensabile al Servizio è la dotazione completa per almeno n. 200 utenti, comprensiva di piatti (fondi, piani e piattini) in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio, tovagliette di carta, tovaglioli di carta, cestini per il pane e per la frutta. Le stoviglie, i piatti ed i bicchieri dovranno essere lavabili in lavastoviglie. Questa dotazione dovrà essere mantenuta durante tutto il periodo di attività prevista dal contratto e controllato all'inizio di ogni anno scolastico.

## **ART. 12 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI**

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione dell'Unione, e comunque in occasione di rinnovi o scadenze contrattuali, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e allo stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'Impresa Concessionaria sopprimerà entro venti giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa Concessionaria, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa Concessionaria e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

L'Impresa Concessionaria si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione dell'Unione.

## **ART. 13 - ACCESSI**

L'Impresa Concessionaria dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione dell'Unione, compreso il Gruppo di Lavoro dei genitori, in qualsiasi luogo ed ora, per il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi, oltre che della qualità e del gradimento dei pasti.

## **ART. 14 – DERRATE**

È tassativamente vietato l'uso di alimenti transgenici.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari da impiegare per la preparazione dei pasti oggetto dei servizi di cui al presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, ed in particolare all'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 ed ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Tutte le derrate fornite devono essere tracciabili ed avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Deve inoltre essere prevista la fornitura di acqua naturale in bottiglia di pet da 1,5 lt. ogni 4 utenti, salvo diverse proposte presentate in fase di offerta migliorativa.

## **ART. 15 – MENU' E SPECIFICHE TECNICHE DELLE GRAMMATURE A CRUDO DEGLI ALIMENTI**

Durante l'anno scolastico verranno eseguiti due tipi di menu: menù estivo e menù invernale.

Le date con il periodo di validità (inizio e fine) di ogni menù verranno concordate dall'Impresa Concessionaria insieme al Responsabile del Servizio Istruzione dell'Unione.

In allegato sono riportate le specifiche tecniche relative alle grammature a crudo degli alimenti che devono essere utilizzate per ogni porzione dei diversi piatti/preparazioni destinati alla tipologia di utenza degli alunni della Scuola Primaria.

## **ART. 16 – VARIAZIONI DEL MENU' E TABELLE DIETETICHE**

L'Amministrazione dell'Unione si riserva la possibilità di richiedere all'Impresa Concessionaria delle variazioni dei piatti presenti nel menù con altri di pari valore merceologico per motivi legati al loro gradimento da parte dei bambini. Nel caso in cui le variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono siano richiesti da direttive fornite dall'A.T.S. Valpadana (ex Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Cremona), in relazione a cambiamenti ritenuti dalla stessa Azienda Sanitaria,

particolarmente significativi per il benessere dei bambini, l'Azienda Concessionaria ha l'obbligo di adeguare conseguentemente e rapidamente il servizio senza richiedere variazioni del prezzo del pasto.

E' consentita per l'Impresa Concessionaria, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

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

La variazione del menù potrà essere effettuata previa tempestiva comunicazione scritta dell'Impresa Concessionaria, seguita da conferma scritta da parte dell'Amministrazione dell'Unione. Anche la scuola dovrà essere informata di queste variazioni dall'Impresa Concessionaria al fine di comunicare agli alunni/insegnanti beneficiari del servizio il menù modificato.

## **ART. 17 – PASTI AL SACCO**

Qualora nel corso dell'anno scolastico siano previste gite giornaliere, su richiesta dell'Amministrazione dell'Unione, l'Impresa Concessionaria deve predisporre dei pasti al sacco costituiti da cestini freddi, così composti:

- un panino al prosciutto cotto;
- un panino al formaggio;
- un succo di frutta in confezione tetrapak;
- un frutto;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- una confezione in pet da ½ litro di acqua minerale;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere a perdere.

Per gli adulti sono previsti tre panini.

Ogni pasto al sacco, come sopra costituito, deve essere posto in un sacchetto in materiale idoneo all'uso alimentare. L'Impresa Concessionaria dovrà inoltre garantire la conservazione degli alimenti durante il viaggio mediante appositi contenitori termici, muniti di piastre eutettiche e comunque nel rispetto delle norme igieniche in vigore. La consegna dei pasti al sacco dovrà avvenire dalle ore 8,30 salvo altri accordi tra le parti.

## **ART. 18 – MENU' SPECIALI**

L' Impresa Concessionaria, dovrà garantire, in occasione delle festività di Natale, Pasqua e Carnevale dei menù speciali comprensivi di primo, secondo, contorno, frutta o dolce, da concordarsi con l'Amministrazione dell'Unione.

## **ART. 19 – DIETE SPECIALI, DIETE IN BIANCO, DIETE PER MOTIVI RELIGIOSI**

L'Impresa Concessionaria si impegna a fornire le diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'Amministrazione Comunale, per motivi patologici o religiosi, senza alcuna limitazione numerica ed applicando i menù specificatamente predisposti da proprio personale specializzato.

I suddetti menù dovranno essere rigorosamente rispettati, così come dovranno essere rigorosamente rispettate tutte le indicazioni fornite in merito alla composizione ed alle tecniche di realizzazione di tutte le diete speciali.

L'Impresa Concessionaria deve garantire la fornitura anche dei prodotti dietetici necessari in casi di allergie o intolleranze (es. celiachia, allergie alle uova, al latte e derivati, ecc....). Gli alimenti sostitutivi devono essere corrispondenti per tipologia a quelli previsti dai menù vigenti per l'utenza scolastica (es. gelato, crostatina, dolce, budino, ecc....).

L'Impresa Concessionaria nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alle realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Nel centro di cottura deve essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero devono essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. L'Impresa deve, inoltre, individuare gli addetti responsabili della loro preparazione/confezionamento nel centro cottura e della loro distribuzione nel refettorio.

L'Impresa Concessionaria deve garantire, nel caso di indisposizione temporanea degli utenti, un'alternativa di dieta in bianco.

Quando la richiesta di diete in bianco viene fatta per periodi superiori ai 4 giorni consecutivi, deve essere presentato il certificato medico da parte del richiedente.

## **ART. 20 – PREPARAZIONE DEI PASTI, IGIENE DELLA PRODUZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE**

L'Impresa Concessionaria deve garantire la preparazione dei pasti previsti dai menù nel rispetto delle tabelle delle grammature a crudo di cui all'allegato.

I pasti devono essere preparati nella stessa giornata della loro somministrazione.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

L'Impresa Concessionaria deve altresì garantire la consegna dei pasti previsti dai menù nei giorni e negli orari prestabiliti, oltre la massima igiene nella produzione e nella distribuzione dei pasti nei saloni refettori.

## **ART. 21 – CONTENITORI ED ATTREZZATURE PER IL TRASPORTO DEI PASTI**

Tutte le attrezzature (contenitori termici mono e pluriporzione, gastronorm, contenitori di plastica) ed i mezzi necessari per il confezionamento dei pasti dovranno essere di proprietà dell'Impresa Concessionaria che li metterà a disposizione per tutta la durata della concessione. Le attrezzature che verranno a contatto con gli alimenti dovranno rispondere ai requisiti delle normative vigenti (D.M. 21/3/1973, D.P.R. n. 777/1982 e D.Lgs. n. 108/1992, Reg. Ce 1935/2004) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione: essere idonee all'uso per cui sono destinate; essere progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione delle stesse; essere mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici in polipropilene o in materiale simile non espanso, del tipo "multiporzione", idonei ai sensi del D.P.R. n. 327/1980, che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione. In particolare, gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra +60°C e +65°C, mentre gli alimenti da consumare freddi devono avere una temperatura inferiore a +10°C.

L'Impresa Concessionaria dovrà inoltre fare uso di contenitori termici in materiale lavabile e sanificabile, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio in inox a tenuta ermetica per assicurare la perfetta conservazione degli alimenti, sia sotto il profilo organolettico che igienico.

Il pane e la frutta dovranno essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Le teglie gastronorm da destinarsi al trasporto delle pizze dovranno essere di altezza inferiore ai 4 cm e tale da non consentire stratificazioni del prodotto.

I sughi dovranno essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta e riposti in contenitori isotermici in polipropilene o in materiale simile non espanso, specifici per il trasporto dei sughi.

La perfetta pulizia dei contenitori, delle gastronorm e di quanto utilizzato per il trasporto sarà effettuato a cura dell'Impresa Concessionaria.

Le diete speciali e le diete in bianco dovranno essere trasportate in contenitori monoporzionamento isotermici in polipropilene o in materiale simile non espanso, idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge. Ogni dieta speciale e ogni dieta in bianco dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

## **ART. 22 – MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI**

Nel caso di utilizzo del centro di cottura d'emergenza, l'Impresa Concessionaria dovrà provvedere al trasporto dei contenitori termici presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria di Romanengo utilizzando mezzi propri.

I mezzi di trasporto dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, in particolare all'art. 43 ed ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari;
- rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

I veicoli dovranno ed essere sottoposti a sanificazione in modo che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi di trasporto non dovranno essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei veicoli, nonché la tassa di circolazione e l'assicurazione saranno a carico dell'Impresa Concessionaria.

## **ART. 23 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283/1962 ed al suo regolamento di esecuzione (D.P.R. n. 327/1980) e successive modifiche e integrazioni ed al Regolamento Ce 852/2004, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene ed a quanto espressamente previsto nel presente capitolato e suoi allegati, parti integranti dello stesso.

## **ART. 24 – PULIZIA E SANIFICAZIONE**

L'Impresa Concessionaria, come previsto dal Regolamento Ce 852/2004, dovrà elaborare un piano di sanificazione personalizzato per il centro di produzione, per il refettorio e le relative aree di pertinenza (area ricevimento pasti, spogliatoi), indicante le fasi di pulizia, la frequenza e le modalità di attuazione. Una copia del documento dovrà essere presentata prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa Concessionaria dovrà fornire tutti i prodotti necessari per la pulizia del centro di cottura, del refettorio e delle relative aree di pertinenza come sopra indicate, oltre che dei servizi igienici.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Impresa Concessionaria dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati nelle fasi di distribuzione e preparazione degli alimenti.

## **ART. 25 – DETERGENTI E SANIFICANTI**

I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con le relative etichette e conservati in appositi armadi chiusi.

Il concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. A tal fine, in sede di offerta, sarà tenuto a dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Tutti i prodotti di pulizia devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e secondo le modalità previste dalle relative schede tecniche.

## **ART. 26 – CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIATURA NECESSARIA PER IL SERVIZIO**

L'Impresa Concessionaria deve fornire l'apparecchiatura necessaria per un'efficiente espletazione del Servizio, così come anticipato all'art. 15.

Nel caso di guasto della lavastoviglie, in attesa della riparazione della stessa, o per altre documentate esigenze tecniche, il servizio potrà essere effettuato con posate, stoviglie e bicchieri a perdere.

Nel caso in cui si renda necessaria la sostituzione, invece, l'Impresa Concessionaria dovrà utilizzare apparecchi riportanti l'etichetta Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi che ne certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Oltre all'etichetta Energy Label, prevista dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici è accettata, quale mezzo di prova, la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

## **ART. 27 – RACCOLTA RIFIUTI**

I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in forma differenziata dagli addetti dell'Impresa Concessionaria e riposti negli appositi contenitori secondo le disposizioni dell'azienda incaricata del servizio di raccolta, quindi collocati prima della preparazione dei pasti nell'area preposta. Lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani viene effettuato dall'Azienda incaricata del ritiro degli stessi sul territorio dell'Unione

I sacchetti per la raccolta dei rifiuti, compresi quelli per la raccolta differenziata sono a carico dell'Impresa Concessionaria. L'Unione mette a disposizione i cassonetti per l'indifferenziata.

E' tassativamente vietato lo scarico dei residui di lavorazione del refettorio negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc....).

## **ART. 28 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI**

I trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature sono a totale carico dell'Impresa Concessionaria.

L'Impresa Concessionaria deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti, presso il centro di cottura, secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite e, nel refettorio, ogni qualvolta se ne manifesti la necessità.

Gli interventi devono essere effettuati da un'Impresa specializzata lontano dagli orari di produzione e distribuzione dei pasti, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".

Il personale dell'Impresa Concessionaria dovrà essere addestrato a riconoscere segni e tracce di infestanti.

In caso di presenza di infestanti il personale dovrà avvertire la propria azienda che dovrà far effettuare gli opportuni interventi, al termine dei quali l'Impresa specializzata dovrà rilasciare documentazione relativa al trattamento eseguito ed ai prodotti impiegati.

## **ART. 29 – ORGANICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA**

Ogni servizio riguardante l'organizzazione, la gestione, la produzione e la distribuzione dei pasti deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa Concessionaria.

L'Impresa Concessionaria dovrà garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

Le seguenti figure professionali dovranno essere in possesso della seguente esperienza professionale:

- a) Dietista dell'Impresa: esperienza di almeno 2 anni nella posizione di coordinamento di un servizio del settore ristorazione scolastica;
- b) Cuoco: esperienza nella ristorazione scolastica di almeno 2 anni.

L'organico impiegato dall'Impresa Concessionaria nel centro di cottura deve essere quello previsto in fase d'offerta, come figure professionali, numero di addetti, mansioni, livello e monte ore. Lo stesso dovrà rimanere invariato per tutta la durata del contratto.

Ogni variazione della consistenza numerica del personale, delle rispettive figure professionali ecc. dovrà essere preventivamente comunicata per l'approvazione formale da parte dell'Amministrazione dell'Unione. In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere a nessuna variazione.

Nel progetto tecnico presentato in fase di gara l'Impresa Concessionaria predisporrà il proprio organico sulla base dell'organizzazione del servizio previsto con l'indicazione del numero degli addetti e del monte ore settimanale, oltre che del timing operativo del personale.

## **ART. 30 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA**

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione dell'Unione saranno affidati dall'Impresa Concessionaria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Unione entro quindici giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione dell'Unione comunicherà l'avvenuta aggiudicazione del servizio.

Il Responsabile del Servizio dell'Impresa sarà il solo interlocutore nei confronti dell'Ente appaltante e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'Unione e gli altri

soggetti (es. Autorità Scolastica, Autorità Sanitaria, rappresentanti dei genitori del Gruppo di Valutazione della Mensa) comunque interessati al regolare andamento del servizio di ristorazione scolastica.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile del Servizio, l'Impresa Concessionaria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti. Ogni sostituzione, anche temporanea, dovrà essere tempestivamente comunicata all'Amministrazione dell'Unione.

### **ART. 31 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E RINTRACCIABILITA'**

L'impresa deve effettuare presso il proprio centro cottura e presso il refettorio il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Ce 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Le temperature degli alimenti inviati ai plessi, devono essere giornalmente registrate sia alla partenza dal centro di cottura sia all'arrivo nei saloni del refettorio su apposite schede che devono essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Comune e comunque dell'Ufficio competente del dell'Unione. L'Impresa deve inoltre predisporre, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Ce 178/2002, un sistema di rintracciabilità e di gestione delle emergenze.

### **ART. 32 – PERSONALE DI SERVIZIO**

Il concessionario, dovrà fornire proprio personale dipendente in numero tale da garantire l'espletamento puntuale di tutte le attività oggetto della presente concessione di servizio e rispettare le disposizioni in ordine agli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi previsti dalla legge e dai Contratti Collettivi di Categoria attualmente vigenti. Gli addetti dovranno essere, in possesso di tutti i requisiti personali e professionali richiesti dalla normativa con riferimento a quanto previsto per la preparazione e la somministrazione di alimenti nell'ambito della refezione, dovranno inoltre rispettare un monte ore stabilito da ogni ditta concorrente in sede di formulazione dell'offerta che dovrà comunque garantire buoni standard di funzionalità e di qualità.

Il Concessionario dovrà prevedere un "Responsabile di servizio" il quale ha l'onere del coordinamento ed il controllo di tutte le attività che sono oggetto della presente concessione oltreché la direzione delle medesime.

Questi dovrà essere in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione con particolare riferimento alla ristorazione legata alla scuola dell'obbligo e all'utenza fragile, dovrà essere presente in loco in base all'orario di servizio indicato in sede di gara.

La qualificazione e l'esperienza, dovranno essere idonee allo svolgimento delle funzioni affidategli e dovranno essere documentate.

Il concessionario è responsabile di tutto ciò che attiene:

- Il rispetto di tutte le disposizioni previste nel presente capitolato;
- La realizzazione ed il coordinamento degli interventi migliorativi del servizio, se offerti in sede di gara;
- Il rispetto della normativa in materia igienico-sanitaria garantendo l'espletamento di tutti quei controlli necessari a mantenere inalterati gli standard di sicurezza e di qualità di servizio previsti dal presente capitolato avuto anche riguardo alla tipologia di derrate alimentari, alla qualità dei prodotti finiti, al rispetto delle disposizioni attinenti gli impianti, i locali, le attrezzature ed il personale per quanto attiene la sicurezza, l'igiene e l'idoneità degli stessi;
- Il coordinamento dello staff di servizio per garantire l'elevata qualità del servizio.

Il “Responsabile del Servizio” individuato dal Concessionario sarà il referente per l’Amministrazione dell’Unione, per l’Istituto Comprensivo di Romanengo, per gli Organi di controllo e per i rappresentanti del Gruppo di Lavoro e Studio per lo sviluppo di un programma di educazione alimentare, gruppo di cui lui farà anche parte.

## **ART. 33 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO**

L’Impresa Concessionaria dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. L’Impresa dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell’Amministrazione dell’Unione, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L’Impresa Concessionaria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

## **ART. 34 – PIANO DI SICUREZZA**

In materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, l’Impresa Concessionaria ha l’obbligo di osservare quanto stabilito dal D.Lgs. n. 81/2008 “Attuazione dell’articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”.

In particolare essa è tenuta a:

- gestire la  
prevenzione nei luoghi di lavoro;
- adottare le  
misure di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro;
- valutare tutti i rischi derivanti dall’esecuzione del servizio oggetto della presente concessione e ad elaborarne il relativo documento ai sensi degli artt. 28 e 29 del D.Lgs. n. 81/2008;
- designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi;
- formare, informare ed addestrare il personale in materia di sicurezza e prevenzione (artt. 36, 37, 73 D.Lgs. n. 81/2008);
- scegliere i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo idonei allo svolgimento dell’attività, individuare le condizioni d’uso dei DPI, fornire agli operatori i DPI conformi ai requisiti previsti dalla normativa, assicurare adeguata informazione agli operatori rispetto all’uso dei DPI, comunque ottemperare a quanto previsto dall’art. 77 del D.Lgs. n. 81/2008.

L’Impresa, prima dell’inizio del servizio, deve fornire ai propri operatori i DPI ad Uso Promiscuo, necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza, depositando in ogni plesso adeguate informazioni sui dispositivi in dotazione; la stessa avrà cura di mantenere in condizioni di efficienza i DPI forniti ai propri operatori.

Ai sensi dell’art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 “obblighi connessi ai contratti d’appalto o d’opera o di somministrazione”, dopo l’aggiudicazione Impresa e Amministrazione coopereranno “all’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto” e coordineranno gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti gli operatori e costituiranno dopo l’aggiudicazione il documento unico di valutazione dei rischi interferenze (D.U.V.R.I.) il cui schema è allegato al presente capitolato.

L’Impresa Concessionaria è tenuta:

- alla consegna della propria valutazione dei rischi e del piano di evacuazione entro 60 giorni dall’aggiudicazione.
- ad integrare la segnaletica esistente nel refettorio con segnaletica specifica che illustri le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalla normativa vigente. L’Impresa Concessionaria prenderà visione del piano di evacuazione presente nel plesso scolastico e predisporrà per i locali utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto della presente concessione un proprio piano di emergenza e di evacuazione che non deve contrastare con quello esistente del plesso scolastico.

Il piano predisposto dall’Impresa Concessionaria deve essere esposto negli spazi utilizzati e deve essere consegnato in copia all’Amministrazione unitamente alla relativa valutazione dei rischi.

Il rispetto di tutta la normativa inerente la sicurezza dell’Impresa è demandato al piano operativo di sicurezza (POS) che, successivamente, l’Impresa aggiudicatrice invierà in via telematica ed in formato ridotto all’Unione.

## **ART. 35 – ONERI A CARICO DELL’IMPRESA CONCESSIONARIA**

L’Impresa Concessionaria ha l’obbligo di:



- ottemperare a tutto quanto richiesto dal presente capitolato e dai suoi allegati, che sono parte integrante dello stesso.
- custodire i locali, le attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'Impresa Concessionaria.
- fornire ai dipendenti della massa vestitaria e dei dispositivi di protezione individuale ex D.Lgs. n. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni operante nella mensa scolastica;
- munirsi di una copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- rispettare scrupolosamente le prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di alimenti;
- in generale, rispettare tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del presente affidamento;
- realizzare tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al Sistema;
- svolgere le funzioni, i compiti e le attività previste dal presente capitolato a carico dell'Impresa Concessionaria mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa. All'Impresa Concessionaria compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.
- compiere ogni altra operazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'affidamento avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dell'arredo e delle attrezzature presenti nei locali della mensa all'inizio del servizio in oggetto. Tali attrezzature, al termine del contratto, verranno dal concessionario rilevate lasciando quindi i locali concessi in uso dall'amministrazione nello stato di fatto esistente al momento della consegna. Le attrezzature fornite nuove o usate, dovranno essere perfettamente funzionanti, dotate delle necessarie schede tecniche e certificazioni.
- garantire un'informazione agli utenti, mediante la produzione di un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale e inerente:
  - alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
  - provenienza territoriale degli alimenti;
  - stagionalità degli alimenti;
  - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- gestire tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato.

## **ART. 36 – ONERI A CARICO DELL'UNIONE**

Sono a carico dell'Unione i costi relativi:

- ai consumi di energia elettrica, gas, riscaldamento ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia e primaria di Romanengo sita in Via A Moro;
- alla manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti di riscaldamento, elettrici – idrici e dei sanitari dei servizi igienici.

## **ART. 37 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO**

L'Unione vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'Impresa Concessionaria possa eccepire eccezioni di sorta.

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente dall'Unione o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con l'Unione, sia mediante i preposti organi dell'A.T.S. Valpadana (ex Azienda Sanitaria Locale) competente per territorio, congiuntamente o disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'Impresa Concessionaria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

L'Impresa Concessionaria dovrà predisporre giornalmente, presso il refettorio, un campione di ogni piatto costituente il pasto, prelevandone una quantità di circa 150 grammi che verrà posta in appositi sacchetti sterili

forniti dall'Impresa Concessionaria. Su ogni sacchetto dovranno essere indicate la denominazione del prodotto e la data del prelievo. I campioni andranno conservati in frigorifero per 72 ore.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'Impresa Concessionaria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione dell'Unione il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione dell'Unione di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dalla Impresa e sulle condizioni igieniche delle attrezzature impiegate dall'Impresa Concessionaria con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

## **ART. 38 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA**

L'Impresa Concessionaria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto dell'Amministrazione dell'Unione o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto. A tal fine l'Impresa Concessionaria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione dell'Unione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Impresa in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione dell'Unione è considerata "terza" a tutti gli effetti dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati dall'Impresa aggiudicataria e relative derrate. L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad €. 3.000.000,00 per sinistro e di €. 2.000.000,00 per persona. L'Amministrazione dell'Unione è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio oggetto della presente concessione. A tal fine l'Impresa Concessionaria deve presentare una polizza infortuni per il proprio personale prima di sottoscrivere il contratto.

L'Impresa Concessionaria si impegna a consegnare all'Amministrazione copie delle polizze di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio del servizio di cui all'oggetto del presente capitolato. L'esecuzione del servizio in oggetto non può iniziare se l'Impresa Concessionaria non ha provveduto a stipulare le polizze di cui al presente articolo: ove l'Impresa abbia comunque iniziato l'esecuzione del servizio e non dimostri, entro il termine perentorio comunicato dall'Amministrazione dell'Unione, di aver ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando le polizze con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente capitolato, l'Impresa incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

## **ART. 39 – CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO**

Il corrispettivo per il servizio prestato è regolamentato come segue:

\*Spetta all'Unione l'emissione e la riscossione delle tariffe per i centri estivi ed il pagamento alla Ditta dei pasti fatturati i centri estivi.

\*Spetta alla Ditta concessionaria, secondo libere modalità attuative, la gestione di tutto il processo di preparazione dei pasti da consegnare al gestore del servizio Asilo Nido Trilli e Peter Pan di Romanengo. La concessionaria del servizio ristorazione scolastica addebiterà il costo dei pasti preparati per gli utenti dell'Asilo Nido, direttamente al Micronido Trilli e Peter Pan.

\*Spetta alla Ditta concessionaria, secondo libere modalità attuative, la gestione di tutto il processo di riscossione e pagamento del servizio di refezione scolastica. Il concessionario è dunque titolare di tale riscossione.

La Ditta addebiterà i pasti consumati agli utenti in base alle tariffe determinate dall'Unione e comunicate all'inizio dell'anno scolastico e in corso d'anno in caso di variazioni.

Sono a carico della Ditta gli insoluti e i costi derivanti dal recupero del credito, mentre rimane esclusa ogni obbligazione sostitutiva da parte dell'Unione.

\*Per gli insegnanti aventi diritto, il numero dei pasti sarà comunicato giornalmente dalla scuola e verrà rendicontato dalla ditta a fine anno scolastico, richiedendone il rimborso. L'Unione sulla base del contributo ministeriale ricevuto più la differenza a carico dell'Unione provvederà a liquidare l'intero importo fatturato.

Entro il 31 Luglio la Ditta invierà all'Unione il prospetto riepilogativo delle rette introitate dall'utenza ed il numero dei pasti forniti.

La Ditta o l'Unione erogherà il saldo tra rette introitate e costo totale pasti alunni al prezzo indicato in offerta. In ogni caso, il concessionario ha diritto al corrispettivo del prezzo aggiudicato per i pasti effettivamente forniti.

La tariffa scolastica è determinata con delibera di Giunta dell'Unione.

Nel prezzo pasto indicato in sede di offerta economica, dovranno essere ricompresi tutti gli oneri connessi alle prestazioni di cui al presente capitolato e riferiti anche, a titolo esemplificativo, alla preparazione delle diete speciali, dei cestini da viaggio, degli interventi manutentivi, della fornitura delle attrezzature da cucina elencate nell'apposito allegato al presente documento, degli oneri del personale, di quelli legati al trasporto dei pasti, delle prestazioni offerte nella progettazione tecnica presentata.

Il corrispettivo contrattuale viene individuato dal concessionario a suo rischio e pericolo, sulla base della propria esperienza, delle indagini eventualmente effettuate considerando tutti i costi fissi e variabili che possono incidere nel servizio.

Il concessionario quindi si fa carico di ogni rischio economico inerente il servizio in oggetto.

Nessuna maggiorazione, variazione dei prezzi o altri compensi possono essere pretesi dal concessionario.

#### POTESTA' SULLE TARIFFE / MOROSITA'

L'Amministrazione dell'Unione mantiene la facoltà di ridurre le tariffe dovute dagli utenti del servizio in modo generalizzato. L'Amministrazione dell'Unione inoltre ritiene la facoltà di esenzione o riduzione delle tariffe in casi particolari quali situazioni socio-economiche di fragilità o di difficoltà. In entrambi i casi la differenza sul valore economico della tariffa, sarà a carico dell'Amministrazione dell'Unione. La stessa si obbliga ad individuare la particolare casistica e a darne comunicazione scritta al concessionario. Il pagamento di quanto dovuto avverrà entro 60 gg. dal ricevimento della fattura elettronica. La fattura dovrà essere emessa al termine di ogni bimestre e contestualmente dovrà essere trasmesso al protocollo comunale copia dei documenti giustificativi del credito vantato.

Nei casi di morosità da parte dell'utente, il concessionario prima di procedere alla sospensione del servizio o all'avvio di qualsiasi procedura di riscossione coattiva, dovrà provvedere ad informare l'Amministrazione dell'Unione. La stessa vaglierà la concreta situazione e darà comunicazione sulle decisioni adottate. Nell'ipotesi in cui l'amministrazione dell'Unione deciderà di farsi carico del mancato pagamento, il concessionario procederà alla cessione del credito inviando all'ufficio comunale competente, tutta la documentazione inerente l'utente, le ragioni del credito vantate, i giustificativi dell'ammontare dello stesso e la documentazione relativa ai tentativi bonari di recupero.

#### RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

È onere del concessionario individuare e specificare nell'Offerta Tecnica, la miglior metodologia che intende utilizzare per procedere alla riscossione della tariffa. Piena libertà viene riconosciuta allo stesso con il solo vincolo di far sì che il versamento del dovuto possa essere effettuato dagli utenti e loro famiglie sul territorio dell'Unione. Le spese per tale servizio di riscossione dovranno essere ricomprese nel costo pasto di aggiudicazione.

Nessun canone concessorio è dovuto dal Concessionario all'Amministrazione dell'Unione.

L'Unione si obbliga a liquidare all'Impresa Concessionaria il costo del pasto consumato dal personale docente della Scuola avente diritto, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, nonché la differenza tra quest'ultimo e il costo ridotto di cui possono beneficiare alcuni utenti in base all'applicazione del Regolamento dell'Unione sulla riduzione delle tariffe per i servizi scolastici. È a carico dell'Unione anche il costo dei buoni pasto per gli utenti che dell'Unione indicherà alla ditta, tramite apposita e specifica comunicazione scritta durante il servizio, come "casi sociali".

Le suddette somme dovranno essere fatturate mensilmente dall'Impresa Concessionaria.

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa Concessionaria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione del servizio, sarà disposto, previo visto di regolarità con atto del responsabile competente, entro 60 gg. dal ricevimento al protocollo generale dell'Unione di regolare fattura elettronica, sulla base del numero dei pasti effettivamente consegnati presso la mensa scolastica.

Nella fattura si dovranno separare i pasti erogati agli alunni beneficiari individuati come "casi sociali" o eventualmente con tariffa ridotta da quelli erogati agli adulti docenti. La liquidazione delle fatture verrà sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa Concessionaria addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

## **ART. 40 – CONTESTAZIONI E PENALITA'**

L'Amministrazione dell'Unione, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le penalità di seguito riportate ed immediatamente esecutive, previa contestazione orale e scritta, a mezzo pec, rivolta all'impresa Concessionaria la quale avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione:

- €. 200,00 per ogni ritardo superiore a 15 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;
- €. 200,00 per ogni variazione non autorizzata del menù o dei menù alternativi;
- €. 200,00 per comportamento scorretto, irrispettoso e inottemperante del personale in servizio;
- €. 300,00 per ogni mancato rispetto dei numeri dei pasti ordinati;
- €. 400,00 per ogni violazione delle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate;
- €. 400,00 per ogni violazione delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione o sui quantitativi totali preparati;
- €. 400,00 per ogni violazione delle norme di smaltimento dei rifiuti;
- €. 500,00 per la conservazione di derrate scadute;
- €. 500,00 per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti;
- €. 1.000,00 per ogni errore nella predisposizione e/o consegna di una dieta speciale;
- €. 1.000,00 per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori;
- €. 1.000,00 per impiego di personale non professionalmente idoneo o violazione del trattamento normativo, contributivo, previdenziale ed infortunistico;
- €. 2.500,00 per preparazione e/o distribuzione di alimenti scaduti o cibi avanzati;
- €. 3.000,00 per interruzione ingiustificata del servizio.

Tali penalità potranno essere aumentate o ridotte nella misura e nel limite massimo o minimo del 50%, a insindacabile giudizio dell'Unione, alla luce delle circostanze aggravanti o attenuanti riscontrate, nonché delle controdeduzioni prodotte dall'Impresa Concessionaria.

A fronte di inadempienze contrattuali non rientranti nella casistica sopra esposta, l'Unione ha facoltà di applicare penalità di importo compreso tra un minimo di €. 200,00 ed un massimo di €. 3.000,00.

In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni nello stesso anno scolastico) la penale corrispondente viene raddoppiata.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'Impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il responsabile competente non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà, altresì, stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure di immagine, per l'Amministrazione dell'Unione, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta. L'Amministrazione dell'Unione, potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al

presente articolo con quanto dovuto all'Impresa Concessionaria per l'esecuzione del servizio ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. L'Impresa Concessionaria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di refezione scolastica, l'Amministrazione dell'Unione ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato, addebitando all'Impresa Concessionaria i relativi costi sostenuti.

## **ART. 41 – DECADENZA DALL’AFFIDAMENTO**

L'Impresa Concessionaria incorre nella decadenza dall'affidamento e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

Costituisce, altresì causa, automatica di decadenza dal contratto la mancata stipula della polizza assicurativa di cui all'art. 39 del presente capitolato speciale.

## **ART. 42 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal codice civile, per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- cessazione dell'attività da parte dell'Impresa;
- abbandono della concessione;
- inosservanza del divieto di subappalto totale o di cessione del contratto a terzi;
- reiterata applicazione delle penalità di cui all'art. 45, previa intimazione scritta;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingestione da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dalla impresa;
- casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla impresa dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio a termini dell'art. 1453 del codice civile.

Nei casi sopra elencati l'Impresa Concessionaria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione dell'Unione, salvo il diritto dell'Unione al risarcimento dei danni. Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno all'Impresa inadempiente. L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente, nelle forme prescritte. All'Impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione dell'Unione rispetto a quelle del contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio del diritto dell'Amministrazione sui beni dell'Impresa.

## **ART. 43 – RECESSO DAL CONTRATTO**

L'Amministrazione dell'Unione ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Impresa Concessionaria tramite pec.

Si conviene che, per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- l'insolvenza o il grave dissesto economico finanziario dell'Impresa Concessionaria risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto aventi simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari dell'Impresa;
- il caso in cui l'Impresa Concessionaria perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa ha avuto l'affidamento del servizio, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso dell'Amministrazione dell'Unione, l'Impresa Concessionaria ha diritto al pagamento di quanto fornito, purché il servizio sia stato eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa,

anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1.671 codice civile.

#### **ART. 44 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI**

Ogni controversia derivante dal contratto che dovesse insorgere con l'aggiudicatario sarà deferita al Tribunale Ordinario di Cremona.

#### **ART. 45 – SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'Impresa Concessionaria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

#### **ART. 46 - DISPOSIZIONI FINALI**

I servizi effettuati dal concessionario dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie e dovranno tenere, inoltre, conto delle "Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia", approvate con DGR n. 6/7435 del 17/07/1998 e della Pubblicazione ASL della Provincia di Cremona (ora A.T.S. Valpadana).

L'Impresa si considera, all'atto di presentazione dell'offerta nonché dell'assunzione del Servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato.

Con la presentazione dell'offerta, l'Impresa Concessionaria è immediatamente obbligata nei confronti dell'Amministrazione dell'Unione ad effettuare le prestazioni nei modi e nei termini della stessa e del capitolato speciale. La presentazione dell'offerta, inoltre, sarà considerata come piena accettazione di tutte le condizioni prescritte dal presente capitolato, nessuna esclusa.

Ai sensi dell'art. 3 e 6 della legge 13/08/2010 n. 136, l'Impresa Concessionaria dovrà successivamente dichiarare il conto corrente di appoggio bancario/postale dedicato in via esclusiva o non in via esclusiva per tutte le transazioni economiche relative al presente Servizio in Concessione.

Il personale dell'Impresa Concessionaria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del GDPR n.679/2016 e della deontologia professionale ed è da considerarsi, a tutti gli effetti, come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'Impresa infine si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie o le informazioni di cui o suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.