



COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Libero Consorzio Comunale di Agrigento)

V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile - Turismo - Cultura - Sport e Spettacolo

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE N. 126 DEL 09/12/2019 "a contrarre"

OGGETTO: Affidamento temporaneo in concessione del servizio di refezione scolastica.

CIG: Z352B0FDFC

IL RESPONSABILE DELL'AREA FUNZIONALE

PREMESSO

- che il D.P.R. n.616/77 agli artt. 42 e 45 attribuisce ai Comuni funzioni amministrative in materia di assistenza scolastica per facilitare l'assolvimento dell'obbligo scolastico;
- che le funzioni di competenza dei Comuni, cui devono provvedere con le modalità previste da apposita legge regionale, concernono tutte le strutture, i servizi e le attività destinate a garantire il diritto allo studio mediante erogazioni e provvidenze in denaro o mediante servizi individuali o collettivi a favore degli alunni di istituzioni scolastiche pubbliche o private;
- che l'art.6 della L.R. n.1/79 in materia di assistenza scolastica ha trasferito ai Comuni le competenze relative all'organizzazione ed al funzionamento delle refezioni scolastiche;

CONSIDERATO

- che il servizio di refezione scolastica per il periodo dal 10.10.2016 al 15.06.2019 era stato affidato in concessione ed è stato regolarmente svolto quasi fino alla scadenza naturale, ma la ditta affidataria con nota prot. n.7379 del 27/05/2019 ha comunicato che a seguito di dimissione degli operatori non poteva più garantire il servizio in parola;
- che con ulteriore nota prot. n.7475 del 28/05/2019 la concessionaria ha comunicato la fine anticipata del servizio in parola, ma risolvendo unilateralmente il contratto prima della scadenza è incorsa nell'inadempimento e questa Amministrazione Comunale ha dovuto escutere la fidejussione prestata a garanzia;
- che quanto sopra ha ovviamente impedito, per come era previsto contrattualmente, la proroga del servizio di ulteriore anno alla stessa concessionaria, che fino ad allora l'aveva regolarmente svolto, e che era utile perché l'Amministrazione avesse modo d'effettuare una nuova gara per l'affidamento del servizio con le nuove modalità di legge che, rispetto alla precedente, nel frattempo sono intervenute;

DATO ATTO

- che il Consiglio Comunale si è espresso sull'esternalizzazione del servizio di refezione scolastica;
- che la proroga di un anno del precedente appalto era consentita non si è resa possibile per i motivi citati in premessa e che essa avrebbe consentito di riprendere subito il servizio di refezione scolastica e di celebrare nei giusti tempi la nuova gara;
- che le procedure della nuova gara sono di fatto iniziate essendo stato approvato il nuovo testo della convenzione ed essendo in corso di svolgimento gli atti propedeutici alla celebrazione di essa;
- che l'anno scolastico è già iniziato e così le attività scolastiche della scuola dell'infanzia per cui si rende urgente l'inizio del servizio di refezione scolastica e del quale già l'utenza ha reclamato lo svolgimento;
- che il D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii. consente ai sensi dell'art.36, c,2, l'affidamento diretto del servizio entro il limite dell'importo contrattuale di 40mila euro al netto dell'i.v.a. a ditta in possesso dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio in parola e per la partecipazione alle pubbliche gare d'appalto;

TENUTO CONTO

- che con deliberazione della Giunta Municipale n.119 del 12.11.2019 avente per oggetto "Affidamento temporaneo in concessione del servizio di refezione scolastica" è stato autorizzato l'affidamento temporaneo in

concessione del servizio di refezione scolastica per coprire la *vacatio* verificatasi tra l'imprevisto impedimento della proroga di un anno consentita nell'ambito del precedente appalto, il tutto nelle more dell'affidamento del nuovo di durata quinquennale che avverrà in esito alle relative procedure di gara ma che potrebbero aver lunga durata in quanto particolarmente articolate (nomina di commissari esperti per sorteggio presso l'UREGA di Agrigento, procedura con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, possibili ricorsi da parte dei concorrenti, ecc.);

- che per quanto sopra può procedersi, nelle more della celebrazione della gara per l'appalto quinquennale del servizio, ad un affidamento temporaneo per la durata consentita in base al numero dei pasti, previsto in 150 giornalieri, e dell'importo unitario degli stessi, fissato di € 3,27 oltre l'i.v.a. al 4%, da cui ne derivano circa gg.80 ≈ tre mesi di servizio mensa;
- d'utilizzare per detto affidamento temporaneo lo schema di convenzione adottato nella predetta Deliberazione di Giunta Municipale in parziale modifica di quello approvato ed unito alla deliberazione di Consiglio Comunale n.31/2019 (riferimento alla diversa durata dell'appalto);

ATTESO

- che tale modalità contrattuale d'affidamento del servizio della mensa scolastica, creando un rapporto diretto tra gli utenti e il concessionario, sgrava il Comune dagli oneri gestionali:
 - ✓ amministrativamente in quanto i pagamenti avvengono direttamente da parte dei fruitori al Concessionario, interessato anche della riscossione coattiva d'eventuali insoluti, restando in capo a quest'Ente solo il trasferimento del contributo ricevuto dal M.I.U.R. per i pasti riconosciuti dalla legge a determinate figure del personale scolastico, individuato dalla Direzione Scolastica;
 - ✓ esecutivamente perché lo svolgimento del servizio di mensa scolastica, sia sotto il profilo della sicurezza e dell'igiene alimentare che come figura di *datore di lavoro* degli operatori in loco, è affidato al Concessionario a cui pertanto viene demandata la responsabilità dell'operatività del servizio e dei possibili rischi ad essa connessi;
- lo schema di convenzione, approvato con deliberazione CC n.31/2019 così come rivisitato per aggiornamenti e migliorie rispetto alla precedente stesura ed in particolar modo introducendo procedure che assicurino la continuità del servizio anche in situazioni emergenziali che non consentano l'erogazione dei pasti nelle modalità che consuetamente vengono tenute a regime e possono essere mantenute di norma;

RITENUTO

- che la mancata attivazione di tale servizio fondamentale potrebbe compromettere gravemente l'efficacia e la qualità dell'intervento educativo e didattico che la scuola dell'infanzia è tenuta a garantire per la crescita culturale e sociale del territorio in cui è inserita;
- per la competenza gestionale della materia trattata di dovere dare atto d'indirizzo al Responsabile della V Area Funzionale di dare luogo ad ogni ulteriore atto inerente e conseguente la presente deliberazione nel rispetto delle indicazioni in essa contenute e nel rispetto dei principi d'efficienza, d'efficacia e d'economicità.

TENUTO CONTO

- che il D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii. al comma 2 dell'art.32 prevede che l'Ente in quanto *stazione appaltante* manifesti la propria volontà alla stipulazione del contratto e, in conformità all'ordinamento di questo Comune, con una determinazione a contrarre individui gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- che altrimenti, in quanto Ente Locale, l'art.192 del D.Lgs. n.267/2000 disciplina il contenuto della determinazione a contrarre stabilendone i contenuti minimi essenziali seguenti:
 - a) il fine che con il contratto si intende perseguire;
 - b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
 - c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

DATO ATTO

- che per quanto sopra premesso il contratto in parola:
 - a) è finalizzato all'espletamento del servizio di mensa scolastica;
 - b) è regolato dall'allegata *Convenzione per l'affidamento temporaneo in concessione del servizio di refezione scolastica nelle scuole* ed il costo viene calcolato presuntivamente in € 39.900,00 oltre l'i.v.a. al 4% e così per una spesa totale di € 41.496,00 pari a circa 12.200 pasti erogabili nell'ambito del presente appalto;

c) la scelta del contraente deriva dalla necessità d'intervenire tempestivamente nell'erogazione del servizio nel frattempo che venga espletata la gara principale e pertanto viene adottata la procedura dell'affidamento diretto ai sensi dell'art.36, c.2, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.;

RITENUTO

- di dovere, quale Responsabile della V Area Funzionale nominato con Decreto Sindacale n.61 del 16/10/2017, procedere alla sottoscrizione della Convenzione;
- di dare atto che, trattandosi di un servizio in concessione, non sono previsti costi diretti a carico del Comune in quanto il costo dei pasti agli alunni sono a carico degli stessi mentre per quelli del personale della scuola sono coperti dal trasferimento da parte del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca (M.I.U.R.) che annualmente eroga e che quest'anno ammonta ad € 10.079,08;

VISTO il D.lgs. n.50/2016 nuovo codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

VISTO l'art.47 del vigente statuto comunale concernente le attribuzioni dei responsabili dei settori/servizi con rilievo esterno;

VISTI gli artt.183 del D. Lgs. n.267/2000 e n.3 del vigente regolamento di contabilità che disciplinano le procedure di assunzione delle prenotazioni e degli impegni di spesa;

VISTO il Decreto Sindacale n.61 del 23/09/2013 di nomina dei responsabili di Area;

VISTO il Decreto Sindacale n.61 del 16/10/2017 di nomina del responsabile V Area Funzionale.

DETERMINA

1. di procedere all'affidamento temporaneo in concessione del servizio di refezione scolastica mediante procedura diretta ai sensi dell'art.36, c.2, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii.
2. di dare atto che la presente determinazione non comporta impegno di spesa in quanto trattasi di servizio in concessione i cui costi non gravano su questo Ente e che per quanto riguarda i pagamenti derivanti dai trasferimenti del M.I.U.R. per i pasti del personale scolastico si provvederà con altro atto ad assumere l'impegno della relativa spesa;
3. di dare atto che la presente determinazione:
 - a. va trasmessa al Sindaco, al Segretario, all'Ufficio Contratti, ai Settori/Servizi interessati, e al Settore Finanziario a cura del Responsabile del Settore, ai sensi dell'art. 65 del R.O.U.S.;
 - b. va pubblicata all'albo Pretorio di questo Ente per 15 giorni consecutivi;
 - c. va inserita nel fascicolo delle determinazioni dei responsabili dei settori/servizi, tenuto presso l'ufficio di segreteria.

IL RESPONSABILE DELLA V AREA FUNZIONALE
Ambiente - Protezione Civile - Turismo - Cultura - Sport e Spettacolo

Dott. Ing. Roberto Cordara


Attestazione di regolarità tecnica in ordine alla regolarità e correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 147 bis, comma 1, del T.u.o.e.l. - favorevole

IL RESPONSABILE DELLA V AREA FUNZIONALE
Ambiente - Protezione Civile - Turismo - Cultura - Sport e Spettacolo

Dott. Ing. Roberto Cordara




COMUNE DI CAMPOBELLO DI LICATA

(Libero Consorzio Comunale di Agrigento)

V AREA FUNZIONALE

Ambiente - Protezione Civile Turismo – Cultura – Sport e Spettacolo

CONVENZIONE PER L’AFFIDAMENTO TEMPORANEO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA PER GLI ANNI SCOLASTICI DEL QUINQUENNIO 2019/2020 – 2023-2024

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e tipologia del servizio richiesto
- Art. 2 - Modalità del servizio
- Art. 3 - Centri di cottura
- Art. 4 - Durata del servizio – *adeguato all'affidamento temporaneo;*
- Art. 5 - Prezzi posti a base della gara
- Art. 6 - Tipologia dell'utenza
- Art. 7 - Standards minimi di qualità del servizio
- Art. 8 - Dimensione presumibile dell'utenza – *adeguato all'affidamento temporaneo;*
- Art. 9 - Sopralluogo
- Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione dell'offerta
- Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione
- Art. 12 - Sub-appalto del servizio
- Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari
- Art. 14 - Etichettatura delle derrate
- Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti
- Art. 16 - Garanzia di qualità
- Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'I.A.
- Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti
- Art. 19 - Accessi
- Art. 20 - Completamento delle attrezzature degli impianti e degli arredi.
- Art. 21 - Oneri inerenti il servizio.
- Art. 22 – Responsabilità del *Concessionario*
- Art. 23 - Personale
- Art. 24 - Vestiario
- Art. 25 - Igiene del personale
- Art. 26 - Rispetto della normativa
- Art. 27 - Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro
- Art. 28 - Menù
- Art. 29 - Variazioni dei menù
- Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti
- Art. 31 - Diete speciali
- Art. 32 - Conservazioni campioni
- Art. 33 - Piano di autocontrollo
- Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie
- Art. 35 - Controlli
- Art. 36 - Conservazione delle derrate
- Art. 37 - Riciclo
- Art. 38 - Divieti
- Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 40 - Rifiuti
- Art. 41 - Prezzo del pasto
- Art. 42 – Pagamenti - addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

- Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
 - Art. 44 - Spese
 - Art. 45 - Cauzione provvisoria
 - Art. 46 - Cauzione definitiva
 - Art. 47 - Assicurazioni di responsabilità civile
 - Art. 48 - Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico
 - Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto
 - Art. 50 - Inadempienze e penalità
 - Art. 51 - Applicazione delle penalità
 - Art. 52 - Risoluzione di diritto del contratto
 - Art. 53 - Foro competente
 - Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme
 - Art. 55 - Norme in materia di sicurezza
 - Art. 56 - Impiego di energia
 - Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
 - Art. 58 - Ulteriori obbligazioni del *Concessionario*
 - Art. 59 - Licenze e autorizzazioni
-

Art. 1 - Oggetto della Convezione e tipologia dei servizi richiesti

La *Convezione* ha per oggetto la fornitura di pasti caldi a favore degli alunni e del personale scolastico avente diritto delle scuole dell'infanzia, site nel Comune di Campobello di Licata.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Comune** o **Stazione Appaltante**: il Comune di Campobello di Licata in provincia di Agrigento;
- b) **Concessionario** o **Aggiudicatario**: la Ditta sotto forma d'impresa singola o in raggruppamento o in consorzio che sia risultata aggiudicataria in esito alla gara d'appalto.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica.

Trattandosi di concessione del servizio di ristorazione scolastica, si fa riferimento a quanto previsto dal D.lgs.50/2016 e ss.mm.ii.

Il *Concessionario* dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle sue funzioni ai principi della regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento a tutela dei diritti dei destinatari. Il *Comune* svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza e nella fattispecie l'ufficio competente del *Comune* si riserva di effettuare controlli saltuari e verificare la correttezza del pasto erogato.

La concessione prevede l'organizzazione per la preparazione di pasti caldi presso i locali adibiti a cucina di almeno due degli istituti scolastici adibiti a scuola dell'infanzia e distribuiti rispettivamente nei locali di refezione delle scuole dell'infanzia e la pulizia delle stoviglie e lo sbarazzo e pulizia dei locali utilizzati.

In particolare la concessione riguarda:

- a) la gestione completa della mensa per tutti gli alunni e per il personale scolastico avente diritto di tutti gli edifici scolastici destinati a scuola dell'infanzia del *Comune*;
- b) la preparazione dei pasti presso i centri cottura ubicati all'interno degli edifici scolastici e almeno nei due delle scuole "Carnevale" ed "Hemingway" e la relativa distribuzione presso tutti gli edifici destinati a scuola dell'infanzia, compresa la fornitura di tovaglie, di tovaglioli, di posate e di bicchieri in materiale carta-plastico del tipo monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti (D.M. 28/10/1994 n. 735 - Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.3.73 - Attuazione delle direttive 93/8/CEE e 93/9/CEE; possono essere distribuiti solo i pasti appositamente preparati presso i citati centri di cottura ed è pertanto vietata la distribuzione di pasti precotti o preparati altrove;
- c) assistenza e sorveglianza nel refettorio durante lo svolgimento del servizio in ogni scuola;
- d) la gestione tecnico-contabile relativa all'emanazione di ticket/buoni mensa da vendersi in apposito locale o mediante servizio informatizzato (rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza) anche tramite apposito sito web approntato dal *Concessionario*.

La media giornaliera dei pasti da fornire per i plessi sopraindicati è quantificata indicativamente nella misura di circa 150 al giorno, potendo variare sia in diminuzione che in aumento senza pregiudizio delle condizioni contrattuali essendo il corrispettivo previsto unitariamente ossia per ogni pasto erogato.

Art. 2 - Modalità del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, per cinque giorni settimanali per gli alunni delle scuole dell'infanzia, salvo i giorni festivi infrasettimanali e le chiusure per festività riconosciute dal calendario scolastico.

I pasti dovranno essere preparati attenendosi alle tabelle dietetiche redatte dal Dipartimento di Prevenzione - Area Dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dall'A.S.P. di Agrigento, competente territorialmente, indicative delle grammature ed allegate al presente capitolato.

Il servizio in concessione, che ha per oggetto l'erogazione giornaliera di pasti caldi, prevede quanto segue:

- pulizia e sanificazione straordinaria, delle stoviglie, pentolame, frigoriferi, cucine ecc, dei locali adibiti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti prima e dopo l'inizio della refezione scolastica;
- preparazione e cottura dei pasti da approntare nelle cucine di almeno due istituti scolastici (plessi "Hemingway" e "Pascoli");
- predisposizione del refettorio e preparazione dei tavoli per i pasti negli istituti scolastici destinati a scuola dell'infanzia;
- trasporto dei pasti nei locali mensa dei plessi destinati al solo consumo del pasto;
- scodellamento e distribuzione dei pasti nei locali mensa dove avviene la somministrazione di essi;
- ritiro dei piatti, delle posate, dei bicchieri e delle bottiglie, delle tovaglie e dei tovaglioli e di tutte le stoviglie in genere dopo la consumazione dei pasti, rispettando per il loro smaltimento le metodologie della raccolta differenziata dei RSU vigente nel territorio del *Comune*;
- pulizie delle stoviglie utilizzate ed occorrenti per la preparazione e consumo dei pasti, tenuto conto che tutte le attrezzature occorrenti dovranno essere tenute in costante stato d'uso e pulite giornalmente;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti con l'uso di prodotti idonei non pericolosi;
- pulizia, lavaggio e disinfezione giornaliera degli ambienti di cucina e locali mensa con prodotti idonei non pericolosi;
- disinfestazione dei locali adibiti al servizio di che trattasi prima dell'inizio e successivamente con cadenza trimestrale, previa comunicazione adeguatamente anticipata alla direzione delle scuole.

Spetta al *Concessionario* la fornitura di tutto quanto necessario alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti ivi compresi, oltre alle varie derrate alimentari:

- tutti i mezzi per la produzione dei pasti, oltre a quelli già presenti nelle scuole e visionate in fase di sopralluogo dei plessi;
- i detersivi e gli attrezzi (scope, spugne, stracci, strofinacci, guanti, sacchi per i rifiuti, etc.) per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettori ed il lavaggio del pentolame e quant'altro, presso tutti i plessi scolastici.

Al *Concessionario* spetta, inoltre, di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP presso i centri di cottura dei pasti in tutti i plessi scolastici dove i pasti vengono preparati, distribuiti e consumati.

Sono invece a totale carico dell'Amministrazione Comunale la fornitura di acqua, energia elettrica, gas, e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti.

Art. 3 - Centri di cottura

Il *Concessionario* per l'esecuzione della presente concessione si dovrà avvalere delle cucine collocate presso almeno due degli istituti scolastici destinati a scuola dell'infanzia. Il *Concessionario* previa richiesta scritta al *Comune* potrà utilizzare un numero superiore di cucine se disponibili presso altri istituti scolastici del *Comune*; questa richiesta potrà essere avanzata anche dal *Comune* ed il *Concessionario* dovrà attenersi ad essa.

Art. 4 - Durata della Concessione del servizio

La *Convenzione* ha la durata ~~di cinque anni scolastici~~ ^{deleta, add:} *"fino all'aggiudicazione della nuova concessione per il servizio quinquennale e comunque fino all'esaurimento dell'importo contrattuale del presente affidamento"* ossia di quello nella cui data viene sottoscritta e fino al compimento del quinto anno scolastico successivo. Il servizio annuale decorre dalla data di inizio delle lezioni e termina con esse nell'anno solare successivo, coprendo l'intero anno scolastico ^{deleta}.

Come da comunicazione da parte dei competenti organi scolastici, i giorni della settimana in cui va effettuato il servizio di mensa sono cinque ossia da Lunedì a Venerdì e l'orario in cui deve avvenire la refezione degli alunni e del personale scolastico strettamente autorizzato è dalle ore 12:00 alle ore 13:00.

Alla scadenza contrattuale il rapporto è sciolto di diritto e quindi senza bisogno di disdetta, salvo che il *Comune*, con provvedimento notificato al *Concessionario* almeno novanta giorni prima, non comunichi la necessità di proseguire il rapporto, mantenendone le condizioni di fatto e di diritto per almeno un anno.

Art. 5 - Prezzi posti a base della gara

Il prezzo posto a base d'asta per la gara d'appalto del servizio in parola, comprensivo di tutte le voci di costo, è di € 3,40 compresa l'i.v.a. al 4% (pari ad € 3,27 oltre l'i.v.a.) per ogni pasto effettivamente erogato: quindi il prezzo del ticket/buono mensa rilasciato dal *Concessionario* ai fruitori del servizio della mensa scolastica è dato dal predetto prezzo a base d'asta ridotto del ribasso d'asta offerto dal *Concessionario* in sede i gara e per cui l'appalto gli è stato aggiudicato oltre l'i.v.a. e tale prezzo è pure quello applicato per i

Alle famiglie aventi due o più figli che fruiscano della refezione scolastica il *Concessionario* deve applicare una riduzione del 30% sul prezzo del ticket/buono mensa per ognuno dei figli oltre al primo che siano utenti della mensa scolastica.

Art. 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e dal personale scolastico avente diritto ai sensi della legge ed operanti in tali strutture.

Art. 7 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art 8 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero medio stimato dei pasti giornalieri da erogare è di 150, ma tale dato ha valore puramente indicativo e non costituisce obbligo per il *Comune*.

Il *Concessionario* dovrà concordare il numero dei pasti, il calendario d'erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e comunque la modalità delle possibili variazioni con la struttura scolastica.

Il numero dei pasti presunti, calcolato dall'esame degli anni precedenti, è il seguente:

$$\text{pasti/giorno n. } 150 \times 160 \text{ gg/anno} \times 5 \text{ anni} = 120.000 \text{ pasti}^{\text{deleta}}$$

addc: "pasti/giorno n. 150 x 80 gg circa = 12.000 pasti"

.per un valore presunto a base d'asta

$$\text{n. } 120.000 \times \text{€ } 3,27 + \text{i.v.a. } 4\% = \text{€ } 392.400,00 + \text{€ } 15.696,00 = \text{€ } 408.096,00 \text{ compresa l'i.v.a.}^{\text{deleta}}$$

addc: "n. 12.000 x € 3,27 + i.v.a. 4% = € 39.240,00 + € 1.569,60 = € 40.809,60 compresa l'i.v.a."

Art. 9 - Sopralluogo obbligatorio.

Le ditte che intendono partecipare sono tenute ad effettuare un sopralluogo presso i locali delle scuole comunali per una valutazione dello stato dei luoghi, degli impianti e delle attrezzature. Le attrezzature sono fornite dall'Ente in comodato d'uso gratuito per la durata della concessione.

Art. 10 - Requisiti di partecipazione e modalità di presentazione delle offerte.

I requisiti sono quelli stabiliti nel bando di gara e ad esso qui si fa riferimento.

Art. 11 - Modalità relative all'aggiudicazione.

L'appalto è affidato mediante l'osservanza delle norme previste dal Codice dei Contratti Pubblici vigente.

Art. 12- Subappalto del servizio

Resta vietato al *Concessionario* sotto pena di rescissione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale di manodopera e/o totale o parziale del servizio oggetto della presente fornitura.

Art. 13 - Caratteristiche e modalità di consegna delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

E' fatto obbligo al *Concessionario* di utilizzare sale iodato.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale, il *Concessionario*, dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni.

L'Amministrazione non è responsabile di eventuali furti di derrate che dovessero verificarsi nei depositi e locali delle scuole.

Costituiscono requisiti essenziali e obbligatori del servizio:

- il rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 155/97 e ss.mm.ii..

Art. 14 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dal *Concessionario* deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova)
- natura del prodotto
- data di scadenza
- lotto di appartenenza
- data di confezionamento
- quantità

Art. 15 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R 327/80, artt.31 e 51 e dal D.Lgs 155/97 e ss.mm.ii.. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e successive modifiche ed integrazioni .

Art. 16 - Garanzie di qualità

Il *Concessionario* deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche

Art. 17 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'Amministrazione Comunale utilizzati dal Concessionario.

L'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna al *Concessionario* alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio: la cucina, le attrezzature presenti nei locali cucina e il refettorio necessari per la preparazione, somministrazione e consumazione dei pasti, previa redazione di apposito verbale di consegna da redigere in contraddittorio. Il *Concessionario* si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale e, comunque, senza oneri per quest'ultima. L'eventuale ripristino è a carico del *Concessionario*, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penale. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa stesura di apposito verbale. Il *Concessionario* ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico del *Concessionario* la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti avuti in consegna, dei quali dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento. All'Amministrazione Comunale compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali. Qualora la Ditta concessionaria non esegua gli interventi necessari in tempo utile per non pregiudicare e/o interrompere il regolare svolgimento del servizio, l'Amministrazione Comunale previo accertamento del guasto, potrà provvedervi immediatamente, ponendone il relativo costo a carico dell'I.A. inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisa la seguente definizione:

Si intende per manutenzione ordinaria tutti i lavori periodici, anche preventivi, necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura.

Art. 19 - Accessi

E' consentito il libero accesso a tutti i locali utilizzati per garantire il servizio di refezione scolastica al personale tecnico o amministrativo dell'Amministrazione Comunale o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In particolare il personale dell'Ufficio Sport Spettacolo e Cultura è incaricato di valutare e controllare il regolare svolgimento del servizio. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è

consentito l'accesso al personale estraneo al *Concessionario*, fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione Comunale e del *Concessionario*. Ogni deroga e responsabilità è a carico del *Concessionario*.

Art. 20- Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Il *Concessionario* dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione e cottura e le stoviglie in dotazione per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

Art. 21 - Oneri inerenti il servizio

Sono a totale carico del *Concessionario*, e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio. A titolo esemplificativo: tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- alla preparazione dei pasti;
- alla pulizia ed al riassetto delle cucine, del refettorio e dei locali strettamente pertinenti;
- alla fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame;
- fornitura delle stoviglie durature laddove mancanti;
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- all'implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso le cucine;
- alla formazione e addestramento del proprio personale,
- ad ogni altro onere previsto nel presente capitolato, ad esclusione delle spese previste all'art. 2 ultimo capoverso, che rimangono a carico dell'A.C.

Art. 22 - Responsabilità del *Concessionario*

Il *Concessionario* si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito di tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al *Comune* o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del *Concessionario*, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente prima della stipula del contratto di appalto. La copertura dovrà comprendere anche i rischi di avvelenamento o tossinfezione alimentare dei fruitori della mensa.

Il *Concessionario* è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti e loro distribuzione.

Art. 23 - Personale

Per l'effettuazione del servizio deve essere impiegato personale qualificato alle dipendenze della ditta concessionaria che dovrà essere meglio specificato in un elenco che ne indichi le complete generalità, gli estremi delle idoneità sanitarie, i livelli e le mansioni a cui è preposto.

In particolare i cuochi dovranno avere una provata professionalità.

Il personale dipendente dovrà essere dotato di una tessera di riconoscimento da portare ben visibile.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere l'idoneità sanitaria, deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e distribuzione deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Devono essere garantiti almeno un cuoco e due inservienti per ogni cucina attivata e per un orario di lavoro ciascuno di non meno di 4 ore giornaliere.

Se necessario, il *Concessionario* deve impiegare un numero di persone superiore al minimo richiesto su indicato in modo tale da garantire comunque un servizio efficiente e ordinato.

Il *Concessionario* deve nominare un suo responsabile a cui l'Amministrazione Comunale può rivolgersi per qualsiasi necessità e garantirne la presenza costante; detto responsabile deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili; le complete generalità ed i recapiti telefonici del responsabile dovranno essere comunicate per iscritto unitamente all'elenco del personale incaricato.

Il personale in servizio dovrà tenere un contegno riguardoso e corretto.

Tutte le prestazioni ed i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima cura e puntualità.

Il *Concessionario* si impegna a richiamare e, se il caso, sostituire i propri dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Il *Concessionario* assume la piena ed incondizionata responsabilità dell'organizzazione generale del servizio.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato al momento del contratto per quanto attiene al numero, mansioni, livello e monte-ore.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco del personale trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata formalmente al Comune.

Il *Concessionario* dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, informandone il Comune.

Art. 24 - Vestiario

Il *Concessionario* fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (ad es. cuffie per i capelli, calzature antiscivolo, ecc.), da indossare durante le ore di servizio.

Art. 25 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, ecc. durante le ore di lavoro non deve indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente.

Per una corretta prassi igienica è consigliabile, durante la preparazione dei pasti, l'utilizzo di mascherina e di guanti monouso.

Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti è vietato qualsiasi comportamento che possa contaminare gli alimenti da somministrare: il personale non deve mangiare, fumare e deve astenersi dal compiere qualsiasi altra azione che possa avere dei punti di criticità dal punto di vista dell'igiene e della profilassi (ad es. masticare della gomma).

Nelle sale di refezione, nelle cucine, nei depositi ed in generale nei locali interessati dal servizio in parola non deve essere presente alcun prodotto medicinale, tantomeno quelli di uso personale, essendo consentita solo la cassetta di pronto soccorso prevista dalla normativa in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro.

Art. 26 - Rispetto della normativa

Il *Concessionario* dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre il *Concessionario* dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del *Comune*, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale dipendente, sono pertanto a totale carico del *Concessionario*, che ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del *Comune*, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del *Comune* medesimo e di ogni indennizzo.

Il *Comune* quindi è del tutto estraneo ai rapporti economici tra la il *Concessionario* e i propri dipendenti o fornitori ed è quindi conseguentemente sollevata da ogni eventuale richiesta di quest'ultima.

Art. 27 - Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro

Il *Concessionario* si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente alle persone e alle cose tanto del *Comune* che a terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni.

Il *Concessionario* deve inoltre ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il *Concessionario* dovrà:

- esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio di refezione scolastica e nel caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Amministrazione comunale segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

- attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo, che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località.
- adottare obbligatoriamente tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele che valgono ad assicurare e salvaguardare l'incolumità del personale addetto alle prestazioni ed attività oggetto dell'appalto, sollevando in ogni caso l'A.C. da ogni responsabilità in relazione all'espletamento del servizio
- essere in possesso del piano di sicurezza sul lavoro ai sensi del Dlgs. N.626/94 e s.m.i.

Il *Comune*, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione al *Concessionario* delle inadempienze denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva di operare una sanzione pari ad euro 500,00. Tale somma sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che la ditta si sia posta in regola, né potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

Art. 28 - Menù

I menù sono stati elaborati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP n.1 di Agrigento, territorialmente competente.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

In casi particolari i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Responsabile del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.P. n.1 di Agrigento che ha elaborato i menù.

La fornitura dei pasti comprende le seguenti portate: primo e secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert, il tutto come da menù e grammature indicate nell'allegate tabelle dietetiche.

Ogni porzione deve garantire le quantità previste per le grammature a crudo di cui alle suddette tabelle dietetiche.

Dev'essere disponibile ogni giorno, gratuitamente, almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali richieste di doppia somministrazione (il c.d. "bis") da parte degli allievi.

Inoltre, ad ogni utente verrà fornita cc. 500 di acqua minerale non gasata in confezione PET di capacità a scelta della ditta aggiudicataria della concessione.

Nei giorni stabiliti per le gite scolastiche o altre attività analoghe l'Impresa appaltatrice dovrà, se richiesto, preparare e fornire sacchetti pasto alternativi (la c.d. "colazione a sacco") la cui composizione deve rispettare le indicazioni in anticipo richieste e concordate con l'A.S.P. n.1 di Agrigento a cura dell'Impresa appaltatrice, che quindi deve organizzativamente preventivamente dotarsene; tuttavia, se la Direzione Scolastica valutasse di non attivare la *colazione a sacco*, per quel giorno la fornitura dei pasti verrà sospesa.

In caso di impedimento oggettivo e per cause di forza maggiore, in maniera del tutto occasionale ed episodica e quindi senza che ciò possa assumere caratteri di ripetitività, della possibilità da parte dell'Impresa appaltatrice della preparazione dei pasti consueti e della cottura degli stessi, essa può di concerto con la Direzione Scolastica e con il Comune provvedere alla somministrazione di un *piatto freddo*, la cui composizione deve rispettare le indicazioni in anticipo richieste e concordate con l'A.S.P. n.1 di Agrigento a cura dell'Impresa appaltatrice, che quindi deve organizzativamente preventivamente dotarsene.

Art. 29 - Variazione dei menù

Il *Comune* potrà richiedere apportare variazioni ai menù ed alle tabelle dietetiche, su indicazione della competente A.S.P. n.1 mentre nessuna variazione può essere apportata dal *Concessionario* senza la specifica autorizzazione del Comune e sempre approvazione dell'A.S.P. n.1 di Agrigento.

Di norma le variazioni potranno avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. Le variazioni non comporteranno nessuna modifica al costo del pasto. Il *Comune* si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi al pasto ordinario in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura dell'anno scolastico ed altre iniziative particolari.

Art. 30 - Modalità ed orari di somministrazione dei pasti

Tutti i pasti dovranno essere prodotti presso le cucine delle scuole interessate. Il consumo dei pasti si svolgerà nei locali mensa approntati per tempo dal *Concessionario*, attraverso l'allestimento dei tavoli con

tovaglie, tovaglioli e bicchieri di carta, posate e piatti idonei per i pasti da consumarsi giornalmente, in dotazione e comunque da integrarsi qualora insufficienti, a carico del *Concessionario*.

I pasti saranno somministrati negli orari comunicati dalla Direzione Scolastica, con la precisazione che il tempo di permanenza degli alunni presso i locali mensa per la consumazione dei pasti dovrà tenere conto degli orari di ripresa delle attività scolastiche pomeridiane.

Il numero delle presenze dovrà essere rilevato giornalmente entro le ore 9,30 di ogni giorno dal *Concessionario* con la collaborazione dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica.

Le schede di rilevazione delle presenze giornaliere, siglate dagli addetti alla rilevazione, saranno consegnate, con cadenza settimanale, all'ufficio competente del *Comune* per le eventuali verifiche del servizio.

Art. 31 - Diete speciali

Il *Concessionario* dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti con intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico.

In particolare per gli utenti celiaci dovrà essere prevista la fornitura a carico del *Concessionario* dei prodotti "senza glutine": stante la problematica della contaminazione del glutine tra gli alimenti durante la loro manipolazione, cottura e scodellamento dovrà essere assicurata la distinzione o la preventiva pulizia dei piani di lavoro, delle attrezzature adoperate, il cambio dei vestitari (guanti, grembiuli, ecc.) degli operatori ed ogni altro accorgimento per assicurare il pieno rispetto dell'assenza di anche sole tracce di glutine.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte di un medico o di un dietista e comunque sempre sottoposta al parere dell'A.S.P. n.1 di Agrigento, competente per territorio.

Il *Concessionario*, inoltre, è tenuto a fornire giornalmente diete personalizzate per motivazioni etico-religiose, formulate in aderenza al menù settimanale corrente, anch'esse sottoposte al parere dell'A.S.P. n.1 di Agrigento.

Art. 32 - Conservazioni campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, il *Concessionario* deve prelevare almeno 1 aliquota da 50 grammi di prodotti somministrati giornalmente, riponendoli in sacchetti sterili, con l'indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero alla temperatura di + 4° per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora del prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni dei prodotti tal quale e non sulla preparazione miscelata;
- risotto, minestre, arrosto ecc. in campioni del prodotto completamente elaborato;
- pane fornendo un campione del prodotto tal quale.

Art. 33 - Piano di autocontrollo

Il *Concessionario* deve predisporre ex art. 3 del D.Lgs. 155/97 e ss.mm.ii., un piano di autocontrollo in tutti i punti di refezione delle mense scolastiche.

L'autocontrollo con metodologia HACCP deve essere effettuato per tutte le fasi di produzione del prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, costituenti il punto di partenza dei processi produttivi.

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi.

Il *Concessionario* provvedere ad una assidua vigilanza sulle modalità di applicazione dell'HACCP e ne risponderà a tutti gli effetti di fronte agli organi di vigilanza.

Il *Concessionario* dovrà provvedere all'inizio di ogni mese:

- 1) all'esecuzione di campionamento ed analisi per la ricerca della carica mesofila totale e della carica psicrofila totale, da effettuare in almeno tre riprese, su macchinari, strumentazioni, tavoli di lavoro, locali ecc, nelle scuole interessate dalla refezione;
- 2) all'analisi microbiologica dell'acqua utilizzata nelle scuole interessate dalla refezione;
- 3) dovrà integrare con un proprio piano di derattizzazione e disinfestazione le misure in tal senso già messe in atto del *Comune* presso i plessi e le strutture.

Art. 34 - Autorizzazioni sanitarie

Il *Concessionario* deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato Speciale.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste ai competenti organi dal *Concessionario* e saranno intestate al Legale rappresentante della società.

Art. 35 - Controlli

Il *Comune* si riserva la facoltà insindacabile di fare eseguire sopralluoghi all'autorità sanitaria competente sul personale addetto al servizio, sulle attrezzature, locali, magazzini e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione del servizio al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

Il *Comune* può avvalersi, se nominata dalla Direzione Scolastica, della "commissione mensa" composta da insegnanti e genitori di allievi appartenenti ad i vari plessi scolastici che usufruiscono del servizio mensa.

La *commissione mensa* non rappresenta un organo di controllo né è un organo ispettivo, soprattutto non è facoltà dei singoli componenti attivarsi autonomamente presso le scuole durante il servizio di mensa, dal momento che tali compiti spettano esclusivamente ai Responsabili Sanitari dell'A.S.P. n.1 di Agrigento ed in generale agli Organi Ispettivi istituzionalmente autorizzati.

Alla *commissione mensa* spetta il compito di raccogliere elementi conoscitivi sull'andamento del servizio e dei suoi problemi.

La *commissione mensa* si riunisce su sua iniziativa e previo avviso alla Direzione Scolastica ed al *Comune*, così da consentire la presenza del Dirigente Scolastico, dell'Assessore Comunale di competenza e del Responsabile Unico del Procedimento, ognuno personalmente o tramite loro delegati.

Art. 36 - Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0,0 C e 4,0 C.

Le uova devono essere tenute fuori da frigorifero; le uova non consumate il giorno stesso della consegna devono essere riposti in luoghi freschi e asciutti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

Art. 37 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 38 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 39 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa.

Art. 40 - Rifiuti

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa selezione alla fonte dei rifiuti assimilati agli urbani come individuati dal Regolamento comunale per la gestione dei rifiuti, dotando le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori atti ad una prima separazione delle diverse frazioni di rifiuto, da conferire in maniera differenziata, nei contenitori messi a disposizione della mensa dalla ditta affidataria del servizio gestione rifiuti.

Nelle sale mensa, i contenitori dedicati alla prima selezione, dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

Le frazioni da separare sono:

- carta/cartone/tetrapack;

- imballaggi in plastica (che comprendono anche piatti e bicchieri in plastica privi di residui di cibo);

- vetro, alluminio e contenitori metallici;

- frazione umida, composta dagli scarti alimentari provenienti dalla preparazione del cibo, dagli avanzi dei pasti e da eventuali piatti, bicchieri e posate compostabili. Tale frazione potrà essere conferita sfusa all'interno dei contenitori dedicati oppure all'interno di sacchetti compostabili, la cui eventuale fornitura si intende a carico della ditta concessionaria.

- frazione residua indifferenziata (tutti i rifiuti assimilati che non rientrano nelle frazioni di cui sopra).

Si precisa che l'elenco può essere soggetto a variazione a seguito di nuove disposizioni sull'organizzazione del servizio raccolta rifiuti.

Le categorie di rifiuto non appartenenti alle frazioni assimilate agli urbani dovranno essere separate e smaltite ai sensi della normativa vigente. Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di rifiuti.

La ditta concessionaria dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal *Comune*, con particolare riguardo alla raccolta differenziata.

Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica dell'Ente in ordine alla qualità ed all'ambiente.

La ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendole mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti.

Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento.

Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della ditta concessionaria. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti. La ditta concessionaria dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal *Comune*, con particolare riguardo alle raccolte differenziate. Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente

Art. 41 - Prezzo del pasto

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal *Concessionario* tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dalla presente *Convenzione*.

Il prezzo del ticket/buono mensa che il *Concessionario* dovrà applicare risulta dal prezzo a base d'asta al netto del ribasso oltre iva.

In merito al servizio mensa per il personale scolastico previsto dalla legge n° 4/1999, l'onere è a carico del MIUR, il quale eroga un contributo annuo per il servizio ricevuto, a prescindere dal valore del pasto. All'atto della erogazione, il Comune provvederà alla corresponsione al Concessionario dell'ammontare del contributo ricevuto previo provvedimento di impegno e liquidazione del responsabile unico del procedimento, senza nessun onere a carico del Comune. Considerata la natura delle somme erogate a titolo di contributo, i rapporti fiscali tra il Concessionario e l'Istituzione Scolastica saranno regolarizzati secondo la disciplina vigente. Resta inteso che nessun obbligo e onere può essere imputato al Comune per il servizio mensa per il personale scolastico.

Art. 42 – Pagamenti - addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza

L'utenza richiedente il servizio in concessione effettuerà direttamente al *Concessionario* il pagamento della tariffa al netto del ribasso.

Il *Concessionario* dovrà assicurare un sistema di gestione del servizio di prenotazione dei pasti mediante ticket/buoni mensa, acquistabili presso un locale messo a disposizione dal *Concessionario* presente sul territorio, da comunicare all'amministrazione comunale.

Il *Concessionario* è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

Relativamente alle attività connesse alla prenotazione pasti, gli incaricati dal *Concessionario* provvederanno a rilevare il numero dei presenti/assenti per ogni classe e a comunicare al centro di cottura, il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (vitto *Comune*, dieta speciale, dieta in bianco, dieta per motivi religiosi) per singola scuola. Ogni successiva operazione (inclusa l'attribuzione al singolo utente del pasto consumato) sarà ugualmente a totale carico del *Concessionario*.

Poiché la gestione del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il *Comune* non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità e agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, il *Concessionario* è considerato "Titolare di

trattamento correlato dei dati”, in conformità al dettato dell’art.29 D.Lgs.n.196/2003, per i soli trattamenti connessi all’erogazione dei servizi contemplati nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Il *Concessionario* sarà tenuto, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs.n.196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

La banca dati e l’intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

Art. 43 - Prevenzione, protezione, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

Il *Comune* promuove la cooperazione per la gestione della misura di prevenzione dai rischi sul lavoro, incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto. Il *Comune* si impegna, altresì, a fornire qualsivoglia ulteriore informazione successiva o integrativa al predetto documento, come previsto dall’art. 26 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

Rimane a carico del *Concessionario*, redigere, il documento di valutazione dei rischi secondo quanto previsto dall’art. 28 del Decreto Leg.vo n. 81/2008.

Art. 44 - Spese

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, nessuna eccettuata o esclusa, sono a carico del *Concessionario* con esplicita rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti dell’Amministrazione Comunale.

Art. 45 - Cauzione provvisoria

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l’effettuato versamento della cauzione provvisoria, pari al 2% del valore dell’appalto (al lordo di IVA). Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l’esecutività del provvedimento di aggiudicazione, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell’ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l’I.A.

Art. 46 - Cauzione definitiva

Il *Concessionario* deve versare, all’atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura e condizioni previste dal D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. . Il deposito cauzionale può costituirsi anche mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzate. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato ed adottato entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia

Art.47 – assicurazioni di responsabilità civile

Il *Concessionario* prima della sottoscrizione del contratto di concessione, dovrà provvedere a stipulare idonea copertura assicurativa, per quanto concerne la responsabilità civile verso gli utenti, i propri dipendenti ed altri soggetti terzi con cui lo stesso possa avere rapporti relativi alla erogazione del servizio (RCT/RCO) con massimale unico non inferiore ad €3.000.000,00 per la garanzia RCT ed € 3.000.000,00 per la garanzia RCO, nonché polizza incendio relativa agli immobili oggetto della concessione per un massimale di € 500.000,00.

Art. 48- Obbligatorietà del contratto e vincolo giuridico

Le offerte saranno immediatamente impegnative per il *Concessionario*, mentre lo saranno per l’Amministrazione Comunale solo dopo che l’aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutivi a norma di legge .

Pertanto l’aggiudicazione dell’appalto costituisce impegno per l’aggiudicatario a tutti gli effetti della concessione in oggetto; nel prezzo di aggiudicazione si intendono compresi e compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per la completa esecuzione del servizio in oggetto. Il *Concessionario* non avrà quindi diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun

genere per aumenti del costo della manodopera o delle materie prime, per perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

Art. 49 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine;
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- d) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dal *Concessionario*;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) interruzione totale o parziale del servizio;
- g) subappalto totale o parziale del servizio.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'A.C. Intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sul *Concessionario* a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione della *Convenzione*, che verrà detratto da eventuali crediti spettanti al *Concessionario* fino alla concorrenza delle stesse.

Art. 50 Inadempienze e penalità

Qualora si verificano inadempimenti del *Concessionario* nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal *Comune* penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Il *Comune* a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- 1.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. QUANTITÀ

- 2.1 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata preparazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- 2.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancata consegna di materiale a perdere presso ogni singolo centro di ristorazione;
- 2.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3. RISPETTO DEL MENU'

- 3.1. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);
- 3.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);
- 3.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (contorno) ;
- 3.4 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) mancato rispetto del menù previsto (frutta) ;

4. IGIENICO-SANITARI

- 4.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- 4.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Rinvenimento di parassiti;
- 4.3 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- 4.4. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
- 4.5. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Inadeguata igiene degli automezzi;

- 4.6. € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanovantadue) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- 4.7. € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanovantadue) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana;
- 4.8. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti;
- 4.9. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- 4.10. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
- 4.11. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di refezione;
- 4.12. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto delle derrate alimentari;
- 4.13. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).

5. TEMPISTICA

- 5.1. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre) Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi comunque imputabili all'I.A. Per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto;

6. PERSONALE

- 6.1. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei) Mancato rispetto delle norme di cui agli artt. 23, 24 e 25 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 20% del totale dell'importo presunto della *Convenzione*.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Art. 51 Applicazione delle penalità

L'applicazione delle penalità, di competenza del *Comune*, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata.

Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il *Comune* procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 49 del presente capitolato. Il *Comune* potrà, inoltre, far pervenire al *Concessionario* eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Art. 52 Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale il *Concessionario* si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto di *Convenzione*.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del *Concessionario* in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento della concessione alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art. 53 - Foro competente

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà regolamentata dal disposto di cui al D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Art. 54 - Richiamo alla legge ed altre norme

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa esplicito riferimento al D.Lgs. 155/97 e s.m.i, e comunque oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato, l'appalto è soggetto alla esatta osservanza di tutte le vigenti disposizioni di legge applicabili in suddetta materia, oltre la integrale applicazione del CCNL di categoria e di settore, precetti di legge generale e disposizioni contrattuali che qui devono intendersi integralmente trascritte e riportate.

Art. 55 - Norme in materia di sicurezza

Così come più volte richiamato, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo al *Concessionario* di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, fino al Decreto Legislativo 81/2008. Il *Concessionario*, dovrà redigere, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, il DUVRI "Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi" per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il Documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ad integrazione ulteriori prescrizioni, alle quali la ditta concessionaria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di giorni 30 dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico competente il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico della ditta concessionaria la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 56 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del *Concessionario* deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del *Concessionario*.

Art. 57 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il *Concessionario*, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 58 - Ulteriori obbligazioni del Concessionario

Il *Concessionario* dovrà inoltre:

- a) effettuare a propria cura e spesa gli interventi necessari di manutenzione ordinaria e straordinaria attinenti al funzionamento del Centro di Cottura e sala mensa, per cui la manutenzione ordinaria e straordinaria dei miscelatori, dello scaldacqua elettrico, lo spurgo periodico dei lavelli con pulitura degli sgrassatori, comprensivo di eventuali pronto intervento per sturare gli scarichi della cucina. Di spettanza del *Concessionario* è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. Il *Concessionario* garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc, inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico del *Concessionario*. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con il *Comune*. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico ed è a carico del *Concessionario* la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno del centro di cottura. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura del *Concessionario* che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Sempre a carico del *Concessionario* è la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie...) e del materiale corrente per le cucine e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, casalinghi e biancheria). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati dovrà essere data la necessaria comunicazione al Servizio Istruzione per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione. Il *Concessionario* dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine della concessione il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il

funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione;

- b) effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali cucina, dispensa e nei locali adibiti a refettorio e dovrà presentare ad ogni inizio di anno scolastico un calendario degli interventi e, successivamente ad ogni intervento effettuato, la relativa scheda;
- c) garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;
- d) attenersi per la preparazione e la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP;
- e) il mantenimento delle certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;
- f) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione attestante le caratteristiche di prodotto "biologico", a "lotta integrata", "tipico", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti "a km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;
- g) favorire, in un'ottica di collaborazione, la partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione organizzati dal *Comune* in materia di prevenzione, sicurezza e autocontrollo al fine di massimizzare le competenze degli operatori;
- h) fornire la necessaria collaborazione per quanto riguarda la raccolta di dati (riguardanti le famiglie disagiate segnalate dai servizi sociali) per l'ottenimento dei contributi C.E. (tramite AGEA) ai sensi della relativa normativa; ottenuti i contributi si esonereranno gli utenti usufruttori del contributo AGEA del pagamento del ticket/buono pasto.
- i) garantire la massima disponibilità a farsi partner nella progettazione e realizzazione di eventuali iniziative etiche che l'Amministrazione comunale intenda realizzare coinvolgendo la ristorazione scolastica;
- j) realizzare al termine del primo anno di concessione e poi con cadenza biennale customer -satisfaction, secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;
- k) realizzare nelle scuole un progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta collaborazione con l'amministrazione comunale.

Prima della stipula del contratto, il *Concessionario* dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il *Comune* intenda far pervenire al *Concessionario*.

Art. 59 -Licenze e autorizzazioni

Il *Concessionario* deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni (ad es. S.C.I.A.) necessarie, provvedendo a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione.

Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto