



COMUNE DI AREZZO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DELLA GESTIONE E DELL'APPALTO DI FORNITURA
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO STRUTTURE SCOLASTICHE
DI COMPETENZA DELL'ENTE
AA.SS. 2023/2027**

CIG: 9732042F1B

CAPITOLATO

SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Sommario

ART. 1 - INDICAZIONI GENERALI	4
ART. 2 - CONCESSIONE	4
ART. 3 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
ART. 3.1 - DETTAGLIO SPECIFICHE ATTIVITA' OGGETTO DI CONCESSIONE	5
ART. 4 - PRESTAZIONI OGGETTO DI APPALTO DI FORNITURA.....	11
ART. 4.1 - DETTAGLIO SPECIFICHE ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO DI FORNITURA.....	11
ART. 5 - ATTIVITA' DI COMPETENZA DEL COMUNE DI AREZZO.....	13
ART. 6 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE: UTENZA E TIPOLOGIE DI ATTIVITA'	13
ART. 7 - LOCALI OGGETTO DI CONCESSIONE.....	15
ART. 8 - IMPLEMENTAZIONE E REINTEGRO DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI DA CUCINA.....	17
ART. 9 - DURATA CONTRATTUALE E RINNOVO	18
ART. 10 - IMPORTO CONTRATTUALE.....	18
ART. 11 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE	20
ART. 12 - REVISIONE PREZZI	20
ART. 13 - LIQUIDAZIONE FATTURE	21
ART. 14 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	21
ART. 15 - COPERTURA ASSICURATIVA	22
ART. 16 - CESSIONE DEL CONTRATTO-SUBAPPALTO.....	22
ART. 17 – ESECUZIONE IN DANNO	23
ART. 18 - RESPONSABILITA'	23
ART.19 - SICUREZZA.....	23
ART.20 - PERSONALE REFERENTE	24
ART.21 - CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE	24
ART. 22 - NUMERO PASTI	25
ART. 23 - TARIFFE APPLICABILI ED ESONERI OGGETTO DELLA CONCESSIONE	25
ART. 24 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO – RISPETTO DEI C.A.M.....	26
ART. 25 - FORNITURA E CONSEGNA DERRATE ALIMENTARI	31
ART.26 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI MESSI A DISPOSIZIONE DEL CONCESSIONARIO.	31
ART. 27 - RICONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE AL TERMINE CONTRATTUALE	33
ART. 28 - BANCA DATI.....	33
ART. 29 - CONTROLLI ISPETTIVI	33
ART. 30 - ANALISI, AUTOCONTROLLO, CONTROLLO DELLA QUALITA'	33
ART. 31 - ANALISI DI CONTROLLO.....	34
ART. 32 - VERIFICA DEL GRADIMENTO DEGLI UTENTI.....	34

ART. 33 - GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E RISCOSSIONI.....	35
ART. 34 - PENALITA'	35
ART. 35 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE	37
ART. 36 - ULTERIORI DISPOSIZIONI.....	38
ART. 37 - NUMERO ADDETTI	40
ART. 38 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.....	41
ART. 39 -ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO.....	41
ART. 40 - PRIVACY.....	41
ELENCO ALLEGATI.....	41

ART. 1 - INDICAZIONI GENERALI

Il presente Capitolato Tecnico disciplina il rapporto contrattuale tra il Comune di Arezzo e il Concessionario per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica, riservata agli alunni delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado con applicazione delle tariffe, stabilite dall'Amministrazione Comunale e la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti erogati dal Concessionario. Inoltre disciplina l'appalto di fornitura dei pasti veicolati (trasporto incluso) e dei pasti non veicolati, delle colazioni e/o delle merende riservata ai bambini/e degli asili nido e delle scuole dell'infanzia comunali come meglio dettagliato negli articoli a seguire.

In esecuzione del provvedimento dirigenziale n.896 del 06/04/2023, si stabilisce di affidare in concessione ed in parte l'appalto del servizio descritto in dettaglio come segue, ai sensi dell'art. 164 e ss. del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i. mediante espletamento di una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs n. 50/2016 s.m.i. secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del citato Decreto.

ART. 2 - CONCESSIONE

Il Concessionario aggiudicatario effettuerà la gestione del servizio a proprio nome, rischio di impresa e a mezzo di personale ed organizzazione propria. In ogni caso il Comune di Arezzo sarà ritenuto indenne da qualsiasi danno diretto o indiretto che potesse comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto della presente gara, sollevando con ciò il Comune di Arezzo stesso e i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.

Esonererà l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale del Concessionario stesso, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio, intendendosi al riguardo che ogni eventuale onere è già compreso nel corrispettivo del contratto.

Sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenerli costantemente in piena efficienza ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Sarà pienamente responsabile, con l'obbligo di risarcimento all'Amministrazione comunale, dei danni causati alle strutture per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando apposita polizza assicurativa come previsto negli atti di gara.

Sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi, decreti, regolamenti.

Garantirà il rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente e dalle disposizioni delle competenti Autorità per l'intero periodo contrattuale.

ART. 3 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha come oggetto il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica svolto secondo quanto previsto nel presente capitolato prestazionale con particolare riferimento a quanto di seguito indicato:

A) affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica, riservata agli alunni delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado. Nell'ambito dell'affidamento in Concessione è ricompresa la relativa applicazione delle tariffe, stabilite dall'Amministrazione Comunale, in base alla situazione reddituale/sociale delle famiglie degli alunni fruitori del servizio, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti

erogati dal Concessionario, la piena responsabilità ed il controllo delle situazioni di morosità e il recupero crediti.

Per servizio di ristorazione scolastica si intende, distinto per tipologia di ordine di scuola:

- Scuola dell'infanzia Statale: preparazione e somministrazione delle colazioni e dei pasti e dei pasti veicolati (trasporto incluso), sporzionamento, riordino, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli e sedie (come meglio di seguito dettagliato);

- Scuole primarie e secondarie di primo grado: preparazione e somministrazione dei pasti e dei pasti veicolati (trasporto incluso), spazzatura pavimenti, sanificazione locali, tavoli e sedie, prima della consumazione del pasto, sporzionamento, riordino, lavaggio stoviglie (come meglio di seguito dettagliato)

B) rilevazione delle presenze, la prenotazione pasti e conseguente predisposizione mensile di reports (per le scuole infanzia statali, primarie e secondarie di 1° grado, per gli asili nido e per le scuole dell'infanzia comunali).

C) gestione anagrafica/amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte dei fruitori del servizio di refezione scolastica rivolta a: bambini delle scuole dell'infanzia statale; alunni frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) della scuola primaria statale; studenti delle sezioni a tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado statale.

D) gestione anagrafica/amministrativa/contabile relativa alle rette dovute dagli utenti per il servizio di trasporto scolastico (il servizio di trasporto viene effettuato direttamente dall'Amministrazione Comunale).

E) gestione anagrafica/amministrativa/contabile delle rette riferite agli utenti degli asili nido e delle scuole dell'infanzia comunali.

ART. 3.1 - DETTAGLIO SPECIFICHE ATTIVITA' OGGETTO DI CONCESSIONE

PER UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALE (art. 3 punto A)

A/1) Fornitura pasti veicolati e colazioni trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", consegna al piano, come meglio declinato nell'**allegato 5/A**.

Il concessionario dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e provvedere alla loro collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Può essere richiesta da parte degli insegnanti all'operatore, al momento della preparazione delle colazioni, la preparazione della frutta con sbucciatura e sporzionamento.

E'richiesta la presenza di un operatore a sezione con funzioni di sporzionamento.

È previsto a carico dell'affidatario, nel periodo contrattuale, il reintegro o fornitura integrale e lavaggio di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, tazze di porcellana, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, carrelli in acciaio e tovaglie di stoffa.

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e la porzionatura, su richiesta dell'ufficio competente, dovrà essere suddivisa per classe e per tipologia di portata.

A/2) Fornitura pasti e colazioni, come meglio declinato nell'**allegato 5/A**.

Il concessionario dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e provvedere alla loro collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Può essere richiesta da parte degli insegnanti all'operatore, al momento della preparazione delle colazioni, la preparazione della frutta con sbucciatura e sporzionamento.

E'richiesta la presenza di un operatore a sezione con funzioni di sporzionamento.

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e la porzionatura, su richiesta dell'ufficio competente, dovrà essere suddivisa per classe e per tipologia di portata.

È previsto a carico dell'affidatario, nel periodo contrattuale, il reintegro o fornitura integrale di tutti i piatti e tazze in porcellana, bicchieri di vetro, brocche di vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, tovaglie di stoffa, carrelli in acciaio.

PER UTENTI DELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI (art. 3 punto A)

A/3 Fornitura pasti veicolati, trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", consegna pasti al piano, sporzionamento, apparecchiatura con tovagliette di carta, tovaglioli di carta e con piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate in acciaio, brocche di vetro (dove previsto). Su richiesta del responsabile dell'ufficio competente dell'Ente, per esigenze particolari di servizio, potrà essere richiesto l'utilizzo di piatti in melamina o monouso compostabili/biodegradabili (anche tris), bicchieri e posate monouso compostabili/biodegradabili.

Sparecchiatura, pulizia tavoli e sedie prima e dopo la consumazione del pasto.

Raccolta differenziata rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Nello specifico le scuole interessate sono:

Primarie: Santa Firmina, Palazzo del Pero, Severi (Cocci), Staggiano, Quarata, La Chimera, Giovi, Ceciliano, Chiassa Superiore, Pratantico, Gamurrini, Leonardo Bruni, Pescaiola, Masaccio, Policiano, Olmo, San Leo e Rigutino.

Secondaria di primo grado: Francesco Severi

È previsto a carico dell'affidatario (nel periodo contrattuale) il reintegro o fornitura integrale di tutte le attrezzature ed il materiale per lo sporzionamento e la consumazione del pasto (piatti, bicchieri, brocche, posate, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, carrelli in acciaio). I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e la porzionatura dovrà essere divisa per ogni classe e per tipologia di portata.

A/4 Fornitura pasti (cucina interna), consegna al piano, sporzionamento, apparecchiatura con tovaglie di stoffa, tovaglioli di carta, con piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate in acciaio, brocche di vetro (dove previsto), sparecchiatura, pulizia tavoli/sedie, spazzatura pavimento zona consumazione pasto (alla fine di ogni turno) e lavaggio tovaglie. Raccolta differenziata rifiuti con sacchi contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Nello specifico le scuole interessate sono le seguenti primarie: Monte Bianco, Pio Borri, Indicatore, San Giuliano, Curina, Sante Tani, Tricca. È previsto a carico dell'affidatario (nel periodo contrattuale) il reintegro o fornitura integrale di tutte le attrezzature ed il materiale per lo sporzionamento e la consumazione del pasto (piatti, bicchieri, brocche, posate, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, carrelli in acciaio). I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e la porzionatura dovrà essere divisa per ogni classe e per tipologia di portata.

SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE PASTI (art. 3 punto B)

B/1 Il servizio richiesto prevede, per ogni struttura scolastica, la verifica, la rilevazione e la contabilizzazione del numero di presenze giornaliere e le relative prenotazioni dei pasti, colazioni e merende divise per adulti e alunni, comprese le diete speciali e le diete in bianco degli utenti della refezione, mediante elaborazione di una banca dati e la cura di tutte le fasi relative alla gestione

anagrafica, amministrativa e contabile del servizio con modalità e organizzazione, compatibile con il sistema informatico adottato dall'Ente Appaltante come meglio definito di seguito ai punti D/1 e E/1. Il Concessionario dovrà attivare il sistema informatico previa verifica della compatibilità da parte dell'Ufficio Competente Comunale. Lo stesso Concessionario, al termine della concessione dovrà trasferire all'Amministrazione comunale la banca dati realizzata senza alcun costo o onere aggiuntivo. Inoltre al fine di svolgere il servizio sopra richiesto il Concessionario dovrà dotare tutte le cucine di attrezzatura informatica adeguata per recepire i dati delle prenotazioni dei pasti, delle colazioni e delle merende trasmessi dal sistema di registro elettronico adottato nelle scuole dell'infanzia comunali e negli asili nido comunali. Ogni cucina dovrà dotarsi di indirizzo email dedicato.

GESTIONE AMMINISTRATIVA/CONTABILE PER I FRUITORI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA STATALE (Art. 3 punto C)

C/1 Al Concessionario spetta la gestione e la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti, in base all'applicazione delle tariffe/rette, determinate annualmente dal Comune di Arezzo (comprehensive di iva) ed applicate, nel pieno rispetto delle situazioni reddituali o sociali dei fruitori del servizio di refezione scolastica reso:

- ai bambini delle scuole dell'infanzia statale
- agli alunni frequentanti le sezioni a tempo pieno/modulo della scuola primaria statale
- agli studenti frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) della scuola secondaria di primo grado statale.

Il Concessionario acquisirà, all'inizio di ogni anno scolastico i dati relativi alle nuove ammissioni degli utenti aventi diritto al servizio di ristorazione. All'inizio del primo anno contrattuale verrà trasmesso inoltre il dettaglio delle ammissioni pregresse. Il Concessionario riscuoterà i proventi per la fornitura dei pasti e delle colazioni, mediante l'applicazione delle tariffe (attraverso l'individuazione delle fasce ISEE di appartenenza) e/o delle eventuali riduzioni o esenzioni deliberate annualmente dalla Giunta Comunale del Comune di Arezzo.

Come si evince nella tabella sotto riportata, all'inizio dell'anno scolastico 2023/2024 il Concessionario dovrà richiedere, ad ogni soggetto ammesso al servizio, il pagamento di una tassa di iscrizione annuale e di una retta mensile differenziati per tipologia di scuola.

L'organizzazione del servizio di riscossione per l'a.s. 2023/2024 (a completo carico del Concessionario) si dovrà articolare attraverso l'emissione di un avviso PagoPA, relativo alla tassa annuale di iscrizione e successivamente attraverso l'emissione di un avviso PagoPA per la retta mensile che dovrà essere inviato agli utenti entro il mese successivo alla fruizione dei pasti e delle colazioni, (riferito al numero dei pasti effettivamente consumati). Gli utenti dovranno provvedere al pagamento entro i successivi 30 gg. con le modalità determinate dal Concessionario stesso.

SCUOLA INFANZIA STATALE	a.s. 2023 - 2024
Quota iscrizione annuale (solo per chi usufruisce del servizio compreso del pasto)	€ 22,05
Costo pasto ISEE sotto € 3.098,74	esente
Costo pasto ISEE tra € 3.098,75 ed € 5.681,02	€ 2,85
ISEE pari o superiore a € 5.681,03	€ 4,76

Costo Colazione	€ 0,53
SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI PRIMO GRADO	a.s. 2023 - 2024
Quota iscrizione annuale	€ 22,04
Costo pasto ISEE sotto € 3.098,74	esente
Costo pasto ISEE tra € 3.098,75 ed € 5.681,02	€ 3,06
ISEE pari o superiore a € 5.681,03	€ 5,10

Il Concessionario provvederà, verificato il mancato rispetto della scadenza di pagamento, a mettere in mora il debitore, inviando, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, l'invito al pagamento contenente: l'importo della somma dovuta comprensiva delle spese di notifica, il termine per adempiere stabilito in gg. 10 dalla data di notifica e le modalità di pagamento. Verificato il mancato rispetto del termine di pagamento, stante la piena titolarità in capo al Concessionario delle somme da incassare dagli utenti dei servizi in questione, lo stesso disporrà in totale autonomia per il recupero coattivo delle morosità rilevate nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti. Si precisa che, in ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente in tutto o in parte, il Concessionario dovrà erogare comunque i pasti prenotati.

GESTIONE AMMINISTRATIVA/CONTABILE RELATIVA ALLE RETTE DOVUTE DAGLI UTENTI PER IL SERVIZIO DI TRASPORTO SCOLASTICO (Art.3 punto D)

D/1 Tale gestione, a cura e spese del Concessionario, si articolerà attraverso l'individuazione, per ogni utente, dell'importo che la famiglia deve corrispondere, in due rate annuali, al Comune di Arezzo per i servizi erogati, nel rispetto delle tariffe dallo stesso determinate (vedi allegato n°4/A). Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere ad attribuire a ciascuno utente le tariffe applicabili attraverso l'individuazione delle fasce ISEE delle famiglie di appartenenza e/o le eventuali riduzioni o esenzioni previste dall'Ente nel rispetto della situazione reddituale o sociale dalle stesse autocertificata. Il Concessionario dovrà curare tutte le fasi relative alla gestione anagrafica, amministrativa e contabile del servizio con modalità e organizzazione, compatibili con il sistema informatico adottato dall'Ente Appaltante. Il Concessionario dovrà curare tutte le fasi relative alla gestione anagrafica, amministrativa e contabile del servizio con modalità e organizzazione compatibili con il sistema informatico e-Civis Solution adottato dall'Ente Appaltante. Il Concessionario potrà eventualmente offrire un altro sistema software alternativo, ma dovranno essere garantite le identiche funzioni e prestazioni dell'attuale sistema informatico; in tal caso dovrà essere garantita altresì la formazione di tutto il personale che a vario titolo lo utilizza (dipendenti comunali) e dovrà essere garantita la migrazione dei dati contabili degli anni pregressi dal precedente sistema, con oneri a proprio carico. Il Concessionario potrà attivare il proprio sistema informatico previa verifica della compatibilità da parte dell'Ufficio Competente comunale. Tutti gli oneri relativi all'adozione di tale sistema e ad eventuali aggiornamenti o adeguamenti per la parte di competenza del Concessionario, saranno a carico di quest'ultimo.

Il Concessionario:

- provvederà all'emissione della tassa di iscrizione annuale e delle due rette annuali;
- invierà per email al genitore/tutore gli avvisi di pagamento PagoPa con gli importi da versare alla data di scadenza riportata.

Il sistema informatico adottato dal Concessionario dovrà prevedere:

- a richiesta dell'Ente Appaltante, l'estrazione di files contenenti dati utili all'osservanza degli obblighi di legge a cui l'Ente deve adempiere (per es. dati richiesti dal sistema SIUSS dell'INPS ecc.)
- a cadenza bimestrale, l'estrazione di un file con gli importi dell'emesso/incassato/annullato per il monitoraggio delle entrate del bilancio comunale.

E' a cura del Concessionario la Procedura di Intimazione di pagamento degli Utenti Morosi per il Servizio Trasporto Scolastico, comprensivo delle morosità dell'anno scolastico 22/23, da espletare con le modalità di seguito specificate.

Il soggetto aggiudicatario provvederà, tramite il controllo dei dati riportati su tracciato informatico, a verificare il mancato rispetto delle scadenze di pagamento, a mettere in mora il tutore/debitore, inviando entro e non oltre il 31 dicembre successivo alla chiusura dell'anno scolastico, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, gli atti di intimazione di pagamento, distinti su conti correnti comunali per tipologia di servizio e di entrata, contenenti:

- a. l'importo della somma dovuta comprensiva delle spese di notifica;
- b. le modalità di pagamento;
- c. l'intimazione ad adempiere, entro 60 giorni dalla notifica dell'atto, all'obbligo del pagamento degli importi nello stesso indicati;
- d. l'indicazione che l'atto costituisce titolo esecutivo idoneo ad attivare le procedure esecutive e cautelari, nonché l'indicazione del soggetto che, decorsi 60 giorni dal termine ultimo per il pagamento, procederà alla riscossione delle somme richieste, anche ai fini dell'esecuzione forzata.
- e. l'avviso di pagamento pagoPa che dovrà riportare, eventualmente anche in versione codificata, tutti i dati necessari all'identificazione del soggetto debitore e all'individuazione del credito al fine di consentire la tempestiva emissione dell'ordinativo di incasso.

L'invio della documentazione verrà effettuata per mezzo Raccomandata con Ric. di Ritorno al mittente: Comune di Arezzo, Ufficio Servizi educativi e scolastici Piazza San Domenico 4, Arezzo.

Le spese per l'invio delle raccomandate con ricevuta di ritorno sono a carico del soggetto aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario fornirà un file excel contenente tutti i dati nel dettaglio relativo all'invio dell'intimazione di pagamento.

Le ricevute di ritorno saranno ricevute e controllate dall'Ufficio comunale competente.

Il soggetto aggiudicatario fornirà i dati relativi alla suddivisione degli incassi degli atti di intimazione per Servizio, in modo da permettere all'Ufficio comunale competente di effettuare la giusta ripartizione nei vari capitoli di entrata. Il soggetto aggiudicatario dovrà registrare a sistema i pagamenti ricevuti.

GESTIONE ANAGRAFICA, AMMINISTRATIVA E CONTABILE DELLE RETTE RIFERITE AGLI UTENTI DEGLI ASILI NIDO E DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI (Art. 3 punto E)

E/1 La gestione anagrafica, amministrativa e contabile si articolerà attraverso l'individuazione, per ogni utente, dell'importo mensile che la famiglia deve corrispondere al Comune di Arezzo per i servizi erogati, nel rispetto delle tariffe da quest'ultimo determinate. Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere ad attribuire a ciascuno utente le tariffe applicando un criterio di tipo "puntuale" ottenuto moltiplicando il valore dell'ISEE di ciascuna famiglia per un coefficiente stabilito che varia in funzione della tipologia di servizio richiesto (tempo corto, tempo lungo e tempo prolungato) e sulla base dello stesso ISEE in rapporto a tre fasce e/o alle altre eventuali riduzioni o esenzioni previste dall'Ente, nel rispetto della situazione reddituale o sociale (**vedi All. 4 scheda B**)

Il Concessionario dovrà curare tutte le fasi relative alla gestione anagrafica, amministrativa e contabile del servizio con modalità e organizzazione, compatibili con il sistema informatico e-Civis Solution adottato dall'Ente Appaltante. Il Concessionario potrà eventualmente offrire un altro sistema software alternativo, ma dovranno essere garantite le identiche funzioni e prestazioni dell'attuale sistema informatico: in tal caso dovrà essere garantita altresì la formazione di tutto il personale che a vario titolo lo utilizza (dipendenti comunali) e dovrà essere garantita la migrazione dei dati contabili degli anni pregressi dal precedente sistema, con oneri a proprio carico. Il Concessionario potrà attivare il proprio sistema informatico previa verifica della compatibilità da parte dell'Ufficio Competente comunale. Tutti gli oneri relativi all'adozione di tale sistema e ad eventuali aggiornamenti o adeguamenti per la parte di competenza del Concessionario, saranno a carico di quest'ultimo.

Il Concessionario:

- provvederà all'emissione della tassa di iscrizione annuale e delle rette di frequenza mensili;
- dovrà inviare per email al genitore/tutore gli avvisi di pagamento PagoPa con gli importi da versare alla data di scadenza riportata.
- dovrà generare per tutti gli utenti degli asili nido e delle scuole dell'infanzia comunali attestati massivi di iscrizione e attestati massivi di pagamento rette scolastiche nei periodi indicati dall'Ente Appaltante.

Il sistema informatico adottato dal Concessionario dovrà prevedere:

- a richiesta dell'Ente Appaltante, l'estrazione di files contenenti dati utili all'osservanza degli obblighi di legge a cui l'Ente deve adempiere (es. dati su entrate da asili nido alla Agenzia delle Entrate, dati richiesti dal sistema SIUSS dell'INPS ecc.)
- a cadenza bimestrale, l'estrazione di un file con gli importi dell'emesso/incassato/annullato per il monitoraggio delle entrate del bilancio comunale. Gli importi dovranno essere distinti per i vari capitoli di entrata.

E' a cura del Concessionario la Procedura di Intimazione di pagamento degli Utenti Morosi per il Servizio di Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia Comunali, comprensivo delle morosità dell'anno scolastico 22/23, da espletare con le modalità di seguito specificate.

Il soggetto aggiudicatario provvederà, tramite il controllo dei dati riportati su tracciato informatico, a verificare il mancato rispetto delle scadenze di pagamento, a mettere in mora il tutore/debitore, inviando entro e non oltre il 31 dicembre successivo alla chiusura dell'anno scolastico, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, gli atti di intimazione di pagamento, distinti su conti correnti comunali per tipologia di servizio e di entrata, contenenti:

- a. l'importo della somma dovuta comprensiva delle spese di notifica;
- b. le modalità di pagamento;
- c. l'intimazione ad adempiere, entro 60 giorni dalla notifica dell'atto, all'obbligo del pagamento degli importi nello stesso indicati;
- d. l'indicazione che l'atto costituisce titolo esecutivo idoneo ad attivare le procedure esecutive e cautelari, nonché l'indicazione del soggetto che, decorsi 60 giorni dal termine ultimo per il pagamento, procederà alla riscossione delle somme richieste, anche ai fini dell'esecuzione forzata.
- e. l'avviso di pagamento pagoPa che dovrà riportare, eventualmente anche in versione codificata, tutti i dati necessari all'identificazione del soggetto debitore e all'individuazione del credito al fine di consentire la tempestiva emissione dell'ordinativo di incasso.

L'invio della documentazione verrà effettuata per mezzo Raccomandata con R.R. al mittente: Comune di Arezzo, Ufficio Servizi educativi e scolastici Piazza San Domenico, 4 - 52100 Arezzo.

Le spese per l'invio delle raccomandate con ricevuta di ritorno sono a carico del soggetto aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario fornirà un file excel contenente tutti i dati nel dettaglio relativo all'invio dell'intimazione di pagamento.

Le ricevute di ritorno saranno controllate dall'Ufficio comunale competente.

Il soggetto aggiudicatario fornirà i dati relativi alla suddivisione degli incassi degli atti di intimazione per Servizio, in modo da permettere all'Ufficio comunale competente di effettuare la giusta ripartizione nei vari capitoli di entrata. Il soggetto aggiudicatario dovrà registrare a sistema i pagamenti ricevuti.

ART. 4 - PRESTAZIONI OGGETTO DI APPALTO DI FORNITURA

a) Fornitura dei pasti veicolati (trasporto incluso) e dei pasti non veicolati, delle colazioni e/o delle merende riservata ai bambini/e degli asili nido e delle scuole dell'infanzia comunali.

Per fornitura si intende anche: preparazione, riordino, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli e sedie (come meglio di seguito dettagliato);

c) Fornitura di pasti al personale docente e non docente (degli asili nido, delle scuole dell'infanzia comunali, delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado), autorizzato a consumare pasti;

c) fornitura periodica e diretta di derrate alimentari necessarie per la preparazione di colazioni, merende presso alcune strutture scolastiche (**vedi All.ti n.3 e n.7**).

ART. 4.1 - DETTAGLIO SPECIFICHE ATTIVITA' OGGETTO DI APPALTO DI FORNITURA

FORNITURA PASTI PER UTENTI ASILI NIDO COMUNALI (Art. 4 punto F)

F/1) Fornitura pasti veicolati, trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" come meglio declinato nell'allegato 5/A, nei seguenti asili nido comunali: Bastioni, Aziendale, Il Matto, Cucciolo, Bagnoro, Tante Tinte (Indicatore)

Solo per Villa Sitorni. Fornitura pasti (non veicolati in quanto è presente la cucina), come meglio declinato nell'allegato 5/A.

E' prevista la fornitura di derrate per colazioni e merende (nelle quantità e pezzature richiesti dall'Ufficio competente).

F/2) Fornitura pasti non veicolati, presso i seguenti asili nido comunali nei quali è presente anche una sezione lattanti: Cesti, Orciolaia e Modesta Rossi, come meglio declinato nell'allegato 5/A: fornitura di pasti, colazioni e merende, preparazione al momento e preparazione carrelli per lo sporzionamento.

Il concessionario dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti con sacchi contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Può essere richiesta da parte degli insegnanti all'operatore, al momento della preparazione delle colazioni, la preparazione della frutta con sbucciatura e sporzionamento.

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e su richiesta dell'ufficio competente:

- la porzionatura dovrà essere suddivisa per classe e per tipologia di portata
- la porzionatura, per rispondere all'autonomia del bambino, dovrà essere disposta in vassoi per ogni tavolo; i vassoi saranno forniti dal concessionario.

E' previsto, a carico dell'affidatario:

- il lavaggio di stoviglie e tovaglie per colazione, pranzo e merenda, il reintegro o fornitura di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, tazze di porcellana, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per

sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, tovaglie di stoffa, carrelli in acciaio (nelle quantità e modelli indicati dall'Ufficio competente).

- la raccolta differenziata rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e la collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

F/3 Fornitura pasti veicolati, presso i seguenti asili nido comunali: Peter Pan e Masaccio. come meglio declinato nell'allegato 5/A. Fornitura di pasti veicolati, colazioni e merende, preparazione carrelli per lo sporzionamento.

Il Concessionario dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti con sacchi contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Può essere richiesta da parte degli insegnanti all'operatore, al momento della preparazione delle colazioni, la preparazione della frutta con sbucciatura e sporzionamento.

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e su richiesta dell'ufficio competente e la porzionatura, per rispondere all'autonomia del bambino dovrà essere effettuata in vassoi per ogni tavolo e tipologia di portata. La fornitura dei vassoi sarà a carico del Concessionario.

E' previsto, a carico dell'affidatario, il lavaggio di stoviglie e tovaglie per colazione, pranzo e merenda, il reintegro o fornitura di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, tazze di porcellana, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, tovaglie di stoffa, carrelli in acciaio, (nelle quantità e modelli indicati dall'Ufficio competente).

FORNITURA PASTI PER UTENTI DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA COMUNALE (Art. 4 punto F)

F/4) Fornitura pasti, colazioni e merende, come meglio declinato nell'allegato 5/A. Consegna al piano.

Il Concessionario dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti con sacchi contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Può essere richiesta da parte degli insegnanti all'operatore, al momento della preparazione delle colazioni, la preparazione della frutta con sbucciatura e sporzionamento.

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e su richiesta dell'ufficio competente e la porzionatura, per rispondere all'autonomia del bambino dovrà essere effettuata in vassoi per ogni tavolo e tipologia di portata. La fornitura dei vassoi sarà a carico del concessionario.

Per le seguenti scuole di infanzia comunali: Orciolaia, Don Milani e Villa Sitorni è previsto, a carico dell'affidatario, il lavaggio di stoviglie e tovaglie per colazione, pranzo e merenda, il reintegro o fornitura di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, tazze di porcellana, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, tovaglie di stoffa, carrelli in acciaio, (nelle quantità e modelli indicati dall'Ufficio competente).

Solo per la scuola di infanzia comunale Pallanca, è prevista la fornitura di attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, carrelli in acciaio, (nelle quantità e modelli indicati dall'Ufficio competente).

Dovrà essere previsto in caso di gita scolastica per i bambini degli asili nido comunali e delle scuole di infanzia comunale, un pranzo al sacco (acqua in bottiglia da ml.500, panino con affettato e/o formaggio, dolce secco e banana), al medesimo prezzo offerto in sede di gara per tipologia di servizio richiesto.

Solo per la cucina di Villa Sitorni, sarà compito del Concessionario verificare il manometro del livello del gas nel deposito presente nel resede e segnalare tempestivamente la lettura all'ufficio

competente comunale. Non potrà essere imputato al Comune concedente alcun disservizio a causa della mancata segnalazione di reintegro da parte del Concessionario.

FORNITURA PASTI PER UTENTI DOCENTI E NON DOCENTI (Art. 4 punto G)

G/1 fornitura di pasti al personale docente e non docente (degli asili nido, delle scuole dell'infanzia comunali, delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado), autorizzato a consumare pasti con grammature adeguate a persone adulte.

FORNITURA PERIODICA E DIRETTA DI DERRATE ALIMENTARI PER COLAZIONI E MERENDE (Art. 4 punto H)

H/1 forniture derrate necessarie alla preparazione delle merende e delle colazioni presso gli asili nido: Il Bastione, Il Matto, Bagnoro, Tante Tinte (Indicatore), Villa Sitorni, Aziendale, Cucciolo.

A richiesta dell'Ufficio competente la consegna dovrà essere effettuata con cadenza giornaliera, settimanale e mensile, direttamente all'interno degli asili nido sopra indicati, nelle quantità e nei giorni richiesti con orario di consegna dalle ore 7,30 alle ore 10,30. Le derrate dovranno essere fornite e consegnate in osservanza delle modalità, dei tempi di scadenza, delle caratteristiche merceologiche richieste e nelle quantità (anche fuori cartonaggio) ordinate dall'Ufficio competente. I prodotti consegnati dovranno risultare identici a quelli utilizzati dal Concessionario in tutte le scuole oggetto di gara in conformità alle norme speciali per derrata definite nell'**All. n. 6/1-32**.

Il Comune di Arezzo provvederà al pagamento delle derrate fornite dal Concessionario per la preparazione di colazioni e merende previa presentazione di fattura alle quotazioni indicate in sede di gara nell'offerta economica. Su richiesta dell'ufficio dovranno essere fornite particolari derrate per diete speciali, in linea con i prezzi di mercato corrente, nelle quantità e nei giorni richiesti con orario di consegna dalle ore 7,30 alle ore 10,30. Anche tali derrate dovranno essere fornite e consegnate in osservanza delle modalità, dei tempi di scadenza, delle caratteristiche merceologiche richieste e nelle quantità (anche fuori cartonaggio) ordinate dall'Ufficio competente.

Si sottolinea che, rispetto alle specifiche prestazioni richieste, così come sopra evidenziato, esclusivamente quelle indicate ai punti **F), G), H)** del presente articolo, saranno remunerate attraverso il pagamento del costo del pasto in conformità a quanto offerto dal concorrente in sede di gara.

ART. 5 - ATTIVITA' DI COMPETENZA DEL COMUNE DI AREZZO

Rimangono a titolarità comunale le seguenti attività:

- Determinazione annuale delle "tariffe/rette" relative al servizio di refezione scolastica delle scuole statali.
- Ricezione ed istruttoria delle domande per la fruizione dei Servizi Educativi e Scolastici presentate dagli utenti degli asili nido, scuole dell'infanzia comunali e trasporto scolastico relative all'ammissione degli aventi diritto.
- Ricezione ed istruttoria delle istanze di agevolazioni tariffarie presentate dagli utenti degli asili nido, scuole dell'infanzia comunali e trasporto scolastico.

ART. 6 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE: UTENZA E TIPOLOGIE DI ATTIVITA'

L'utenza complessiva destinataria del servizio di ristorazione è composta, con riferimento all'anno scolastico 22/23, da:

- bambini degli asili nido comunali n. 445
- bambini delle scuole dell'infanzia comunali n.325
- bambini delle scuole dell'infanzia statale n. 1.030
- alunni frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) scuola primaria statale n. 2.561
- studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado n. 114
- personale docente e non docente comunale e statale, autorizzato a consumare i pasti operante presso i vari plessi scolastici e da eventuali altre utenze assimilate, comunque debitamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale qualora non espressamente previste negli atti di gara.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alla preparazione e somministrazione dei pasti per bambini per i quali è necessario utilizzare materie prime specifiche coerenti con i menù (**vedi All.ti 8 e 9**) e le preparazioni previste per tutti gli utenti.

Il complesso delle attività costituenti il “servizio di ristorazione” viene così sintetizzato:

- fornitura di pasti, veicolati e non, per i bambini presenti presso gli asili nido e scuole dell'infanzia comunale e statale, scuole primarie e secondarie di primo grado, nelle quantità e tipologie dettagliate negli allegati al presente Capitolato Prestazionale (**vedi All. 5/A, 5/B e 5/C**);
 - fornitura diretta e periodica (anche giornaliera) di derrate alimentari necessarie per la preparazione di merende e di colazioni, compreso qualsiasi alimento richiesto per allergie e intolleranze, con consegna presso le scuole di cui all'allegato (**vedi All. 3 e 7**) in quantità e modalità richieste dall'Ufficio competente (il concessionario sarà garante per quanto riguarda la filiera se dovesse essere ordinato un quantitativo inferiore al confezionamento);
 - fornitura e sporzionamento di frutta sanificata e sbucciata a metà mattina o dopo pranzo per le scuole dell'infanzia statali (su richiesta delle insegnanti), per le scuole dell'infanzia comunali e asili nido comunali;
 - acquisto e corretta conservazione di tutte le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti, delle merende e delle colazioni con le modalità previste dalle leggi e regolamenti vigenti.
- Per ogni tipologia di servizio potrà essere richiesto, a carico del Concessionario, materiale monouso (es. piatti, bicchieri, posate, tovagliette) nel caso si verificano problematiche per le quali non possa essere svolto il servizio nella sua normalità.

Attività complementari per tutte le tipologie di servizio richiesto:

Nelle zone di sporzionamento e consumazione pasto, utilizzate dal Concessionario per la somministrazione di pasti, colazioni e merende sono previste le seguenti attività:

- apparecchiatura, sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli/sedie e spazzatura del pavimento;
- lavaggio: piatti, posate, bicchieri, brocche, cestini pane, cestini frutta, bicchieri e stoviglie, vassoi, tazze di porcellana, contenitori e attrezzatura per lo sporzionamento, ecc. Il servizio di lavaggio dovrà essere svolto, per tutte le tipologie di scuole, subito dopo l'utilizzo, pertanto l'organizzazione dell'attività dovrà tener conto di tale indicazione prioritaria e garantire l'espletamento in tempi diversi dai momenti di preparazione dei pasti;
- acquisto ad integrazione e/o sostituzione delle tovaglie di stoffa, delle tovagliette monouso, dei piatti in porcellana, dei bicchieri di vetro, di tazze in porcellana, delle posate in acciaio, delle brocche di vetro, dei contenitori termici e termici da asporto, dei cestini per il pane e per la frutta, dei vassoi in acciaio, dei contenitori in acciaio (con chiusura ermetica), dei carrelli in acciaio, dei tovaglioli di

carta, mis.33X33 due veli (per la colazione, il pranzo e la merenda), contenitori per i rifiuti (divisi per tipologia e sacchi adeguati). Il reintegro deve essere immediato e comunque non oltre tre giorni dalla eventuale mancanza dell'attrezzatura da sostituire; l'acquisto/integrazione e/o sostituzione di piatti in porcellana, dei bicchieri di vetro, di tazze in porcellana, delle posate in acciaio dovrà rispettare le caratteristiche che li rendano idonei per l'età dei bambini e le indicazioni dettate dall'ufficio Comunale.

- la manutenzione e/o sostituzione e/o implementazione di tutte le attrezzature e degli utensili utilizzati per lo svolgimento del servizio, (sia per lo sporzionamento, che per l'apparecchiatura, la sparcchiatura, la preparazione, la pulizia comprese le attrezzature di supporto a tali servizi) e di ogni altro elemento di arredo o attrezzatura presente all'interno dei locali concessi in uso da parte dell'Ente. Tutti i prodotti, le attrezzature, i materiali oggetto di acquisto da parte del Concessionario nel periodo contrattuale dovranno essere di buona qualità e risultare a basso consumo energetico; tale caratteristica dovrà essere comprovata da specifica certificazione e/o dalla relativa documentazione tecnica.

- il lavaggio dovrà essere effettuato, secondo il manuale di autocontrollo, con lavanderia professionale. Il lavaggio delle tovaglie presenti in tutte le scuole comunali e statali (ove previste) al bisogno e comunque:

- con una frequenza di lavaggio di almeno due volte a settimana per la scuola dell'infanzia comunale, la scuola dell'infanzia statale, la scuola primaria a tempo pieno, la scuola secondaria; per i moduli della scuola primaria il lavaggio dovrà essere effettuato dopo ogni utilizzo;
- con una frequenza di lavaggio giornaliera per gli asili nido comunali.

- acquisto ad integrazione e/o sostituzione di armadietti porta detersivi, chiusi con serratura di sicurezza, ovunque presenti prodotti per la pulizia dei locali. In prossimità dell'armadietto dovrà essere affisso un elenco dei prodotti in esso contenuti, comprensivo delle relative schede tecniche.

- stesura e adozione del piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs 193/2007 e s.m.i.;

- il Concessionario dovrà effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti con sacchi contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Disponibilità Centro Lavaggio

Per quanto attiene il servizio di lavaggio piatti, bicchieri, stoviglie, contenitori ecc, e le relative attrezzature destinate all'espletamento del servizio richiesto, il concessionario dovrà garantire la disponibilità di un centro lavaggio, prima dell'inizio del servizio e per tutta la durata della Concessione. Le caratteristiche del servizio reso dal centro lavaggio e del trasporto delle stoviglie e delle attrezzature, dovranno essere conformi e nel pieno rispetto delle normative vigenti.

ART. 7 - LOCALI OGGETTO DI CONCESSIONE

Tutte le attività richieste dall'Amministrazione comunale, come dettagliato nel presente documento, devono essere espletate dall'impresa a proprio rischio, con propria autonoma organizzazione, nel pieno rispetto delle normative vigenti e nel rispetto delle prescrizioni previste nei documenti inerenti la presente gara.

Allo scopo di consentire la gestione dei servizi oggetto della Concessione, il Comune di Arezzo concede, in comodato gratuito i locali adibiti a cucina (**vedi All. 17 PLANIMETRIE CUCINE**), dispensa, refettori e zone preparazione comprensivi delle attrezzature e delle strumentazioni presenti (**vedi All. 18 - INVENTARI DELLE ATTREZZATURE E DELLE STRUMENTAZIONI PRESENTI NELLE CUCINE**), come dal seguente elenco:

CUCINE	Indirizzo
1 SCUOLA DELL'INFANZIA TRICCA	Via Tricca n° 19 - AR
2 SCUOLA DELL'INFANZIA FONTE ROSA	Via Sgricci n° 34 - AR
3 SCUOLA DELL'INFANZIA VILLA SITORNI	Loc. Sitorni n° 1 - AR
4 SCUOLA DELL'INFANZIA DON MILANI	Via Bellini - AR
5 SCUOLA DELL'INFANZIA PALLANCA	Largo 2 Giugno – AR
6 SCUOLA DELL'INFANZIA ORCIOLAIA	Via Orciolaia – AR
7 SCUOLA PRIMARIA STATALE PIO BORRI	Via Sansovino – AR
8 SCUOLA PRIMARIA STATALE INDICATORE	Località Indicatore – AR
9 SCUOLA PRIMARIA STATALE CURINA	Via Alfieri n° 22 – AR
10 SCUOLA PRIMARIA STATALE SANTE TANI	Via G. Da Bormida – AR
11 SCUOLA PRIMARIA STATALE M. BIANCO	Via Monte Bianco – AR
12 SCUOLA PRIMARIA STATALE S. GIULIANO	Loc. S. Giuliano – AR
13 ASILO NIDO CESTI	Via M. Cesti, n. 19 – AR
14 ASILO NIDO MODESTA ROSSI	Via A. Dal Borro, n. 3 – AR

	REFETTORI	Indirizzo
1	SCUOLA PRIMARIA STATALE M. BIANCO	Via Monte Bianco, 14 – AR
2	SCUOLA PRIMARIA STATALE PIO BORRI	Via Sansovino – AR
3	SCUOLA PRIMARIA L. BRUNI	Via P.L. da Palestrina - AR
4	SCUOLA PRIMARIA GAMURRINI	Via Porta Buia – AR
5	SCUOLA PRIMARIA PESCAIOLA	Via B. Croce 64– AR
6	SCUOLA PRIMARIA SAN LEO	Via Bellini - AR
7	SCUOLA PRIMARIA STATALE INDICATORE	Località Indicatore – AR
8	SCUOLA PRIMARIA STATALE SANTE TANI	Via G. Da Bormida – AR
9	SCUOLA PRIMARIA CURINA	Via Alfieri, 2 – AR
10	SCUOLA PRIMARIA STATALE S. GIULIANO	Loc. S. Giuliano – AR

11	SCUOLA PRIMARIA RIGUTINO	Loc. Rigutino – Quadrante Nord - AR
12	SCUOLA PRIMARIA MASACCIO	Via Masaccio, 4 – AR
13	SCUOLA PRIMARIA TRICCA	Via Tricca, 19 – AR
14	SCUOLA SECONDARIA I° GRADO F. SEVERI	Via Alfieri, 26 – AR
15	SCUOLA INFANZIA PISACANE	Via Pisacane – AR
16	SCUOLA INFANZIA STATALE S. GIULIANO	Loc. S. Giuliano – AR
	ZONE PREPARAZIONE	Indirizzo
1	SCUOLA INFANZIA ACROPOLI	Via Beato Angelico – AR
2	SCUOLA INFANZIA TREGOZZANO	Loc. Tregozzano – AR
3	SCUOLA INFANZIA ANTRIA	Loc. Antria, 44/d – AR
4	SCUOLA INFANZIA QUARATA	Loc. Quarata – AR
5	SCUOLA INFANZIA LIPPI	Via Mochi – AR
6	SCUOLA INFANZIA IL BASTIONE	Via L. da Palestrina – AR
7	SCUOLA INFANZIA PISACANE	Via Pisacane – AR
9	SCUOLA INFANZIA OLMO	Loc. Olmo, 158 – AR
10	SCUOLA INFANZIA RIGUTINO	Loc. Rigutino Ovest, 102 – AR
11	SCUOLA INFANZIA G. RODARI	Via A. Doria, 15 – AR
12	SCUOLA INFANZIA P. del PERO	Loc. P. del Pero – AR
13	SCUOLA INFANZIA MATRIGNANO	Loc. Matignano – AR

Per le attrezzature presenti nelle cucine vedasi **All. 18 - INVENTARI DELLE ATTREZZATURE E DELLE STRUMENTAZIONI PRESENTI NELLE CUCINE**

Si precisa inoltre che:

- il costo delle utenze relative a luce, acqua, gas che interessano i locali concessi restano a carico del Comune di Arezzo per tutta la durata della concessione e per la durata dell'eventuale rinnovo.
- è programmata, entro il 2026, la realizzazione di due nuove cucine (una presso una nuova scuola dell'infanzia statale e una presso un nuovo asilo nido comunale con cucina interna per accogliere 50 bambini di cui 10 lattanti 3/12 mesi) la cui realizzazione, andranno ad incrementare le cucine già esistenti oggetto della concessione.

ART. 8 - IMPLEMENTAZIONE E REINTEGRO DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI DA CUCINA

1. IMPLEMENTAZIONE

Il Concessionario si impegnerà a provvedere a propria cura e spese all'acquisto delle ulteriori attrezzature (es. minuterie, coltelleria, pentolame, carrelli, contenitori da asporto, ecc.) che si dovessero rendere necessarie per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica in

base all'organizzazione del medesimo, non ricomprese nell'**Ail. 18 - INVENTARI DELLE ATTREZZATURE E DELLE STRUMENTAZIONI PRESENTI NELLE CUCINE**

2. REINTEGRO

Il concessionario dovrà altresì provvedere a propria cura e spese a mantenere in perfetta efficienza i beni mobili ricompresi nell'**Ail. 18 - INVENTARI DELLE ATTREZZATURE E DELLE STRUMENTAZIONI PRESENTI NELLE CUCINE**

In caso di guasti/malfunzionamenti il concessionario è tenuto:

a) in caso di attrezzatura/macchinari da cucina riparabile a garantire comunque la continuità della funzionalità del servizio tramite la tempestiva riparazione da eseguirsi entro 48 ore (ovvero entro due giorni lavorativi) dal momento del guasto. Nelle more della riparazione l'attrezzatura dovrà essere sostituita con un'altra provvisoria.

b) in caso di attrezzatura/macchinari da cucina non riparabile, a trasmettere all'ufficio competente comunale l'attestazione di non riparabilità dell'attrezzatura/macchinario e ad acquistare entro 48 ore (ovvero entro due giorni lavorativi) dal momento del guasto una nuova attrezzatura/macchinario di pari qualità e di pari classe energetica o superiore.

Al fine di consentire all'Ente il controllo del rispetto delle tempistiche, sopra indicate, il concessionario è tenuto a segnalare al competente ufficio comunale la data in cui si è verificato il guasto e alla data della sua riparazione o nuovo acquisto. In questo ultimo caso dovrà essere trasmessa anche la scheda tecnica e l'attrezzatura/macchinario da cucina verrà acquisito nel patrimonio mobiliare dell'Ente.

Tutte le rottamazioni sono a carico del Concessionario.

ART. 9 - DURATA CONTRATTUALE E RINNOVO

La Concessione avrà durata dal 01/08/2023 al 31/07/2027. Il contratto avrà decorrenza dal 01/08/2023, al fine di consentire all'operatore economico aggiudicatario la predisposizione dell'attivazione del servizio dalla data di inizio dell'anno scolastico (per le scuole statali viene fatto riferimento al calendario scolastico regionale mentre per i servizi dell'infanzia comunali sarà predisposta apposita determina dirigenziale che ne disciplinerà la data di inizio indicativamente prevista nella seconda settimana del mese di settembre).

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni due e cioè fino al 31/07/2029. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno nove mesi prima della scadenza del contratto.

Inoltre la durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto e per un periodo non superiore a mesi sei. In tal caso il contraente sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Nel rispetto dell'Autonomia scolastica ed in considerazione delle richieste annuali dei Dirigenti scolastici, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze evidenziate e pertanto a cura dell'ufficio competente dell'Ente verrà comunicato al Concessionario, entro il 31 Agosto di ogni anno, il relativo calendario.

ART. 10 - IMPORTO CONTRATTUALE

Per il periodo contrattuale dal 01/08/2023 al 31/07/2027 (aa.ss. 2023/2027):

- **CONCESSIONE:** il valore della Concessione è complessivamente stimato in € 5.569.723,23 iva esclusa;

- **AFFIDAMENTO:** l'importo posto a base di gara per le prestazioni in affidamento con **costi a carico dell'Amministrazione nel periodo contrattuale** è pari ad € 4.531.625,82 (**importo soggetto a ribasso + oneri d'urvi**) (IVA esclusa), di cui € 2.807,54 iva esclusa relativi al costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) non soggetti a base d'asta. L'importo **soggetto a ribasso è pari ad € 4.528.818,28 iva esclusa (equivalenti ad € 1.132.204,57 iva esclusa per ciascun anno scolastico)**. Il costo della manodopera del presente affidamento è stimato in € 1.975.640,52 iva esclusa; l'importo del lavoro è stato determinato sulla base della tabella relativa al vigente CCNL ristorazione collettiva pubblicata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, in conformità a quanto previsto dall'art. 23, comma 16, del Codice dei Contratti.

L'importo a base d'asta è la risultante del prodotto tra il prezzo unitario soggetto a ribasso per ciascuna tipologia ed il numero stimato di quantità richieste nel periodo contrattuale, come da tabella che di seguito si riporta:

	PREZZO unitario a base d'asta	Quantità previste per a.s.	Quantità/importo complessivamente previste in gara (n° 4 anni scolastici)	Importo a base d'asta soggetto a ribasso
costo pasto asili nido e personale autorizzato servizi comunali infanzia	€ 5,81	89.812	359.248	€ 2.087.230,88
costo pasto scuole infanzia comunali	€ 4,80	58.279	233.116	€ 1.118.956,80
costo docenti autorizzati scuole statali	€ 5,61	30.328	121.312	€ 680.560,32
costo colazione/merenda	€ 0,57	255.255	1.021.020	€ 581.981,40
derrate (meglio specificate nel modello di offerta economica)	€ 15.022,22		€ 60.088,88	€ 60.088,88
				€ 4.528.818,28

In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta nella tabella sopra riportata non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite

- **VALORE DEL CONTRATTO:** il valore complessivo del contratto (importo complessivo a base di gara) è di € 10.101.349,05 iva esclusa, di cui € 5.569.723,23, iva esclusa, afferenti alle prestazioni oggetto di concessione ed € 4.531.625,82, iva esclusa, afferenti alle prestazioni afferenti alle prestazioni oggetto di affidamento.

Il costo della manodopera è stimato in € 5.186.239,32 iva esclusa;

Per tale importo la gara è finanziata con mezzi ordinari di bilancio.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni due (2 anni scolastici – aa.ss. 2027/2029) e cioè fino al 31/07/2029; l'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno nove mesi prima della scadenza del contratto.

L'importo stimato per il suddetto rinnovo è quantificato in € 2.264.409,14 oltre iva di legge.

Si segnala che per anno scolastico si intende il periodo che intercorre dall'inizio delle attività didattiche ed educative (mese di settembre) sino alla conclusione delle medesime attività (mese di giugno) e per quanto riguarda i servizi educativi comunali, anche per le attività estive ludico ricreative del mese di luglio in una scuola dell'infanzia e in un asilo nido comunale.

ART. 11 - REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

Il soggetto Concessionario assume tutti gli oneri e tutti gli obblighi descritti negli atti di gara ed in tutti gli allegati nonché nella propria offerta.

La controprestazione a favore del Concessionario consiste:

- nel diritto di introitare direttamente le somme derivanti dalle tariffe deliberate dall'amministrazione comunale per i pasti e colazioni, erogati ai bambini delle scuole dell'infanzia statale, per i pasti erogati agli alunni frequentanti le sezioni a tempo pieno della scuola primaria statale ed agli studenti frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) della scuola secondaria di primo grado statale;
- per quanto attiene il servizio di refezione scolastica per i bambini frequentanti gli asili nido comunali e le scuole dell'infanzia comunali, per il personale comunale autorizzato, per il personale docente e non docente autorizzato delle scuole dell'infanzia statale, della scuola primaria statale e della scuola secondaria di 1° grado statale e per le derrate alimentari richieste, l'Ente appaltante si obbliga a corrispondere al Concessionario il prezzo unitario offerto dallo stesso in sede di gara per ogni specifica prestazione di riferimento.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Committente nei confronti del Concessionario è la verifica della effettiva erogazione dei pasti e della corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti così come dettagliato negli atti di gara.

I corrispettivi indicati nel presente articolo si intendono remunerativi per tutte le prestazioni previste nella presente gara.

Resta in capo al Concessionario la ricezione annuale delle domande di iscrizione alla mensa scolastica, per le scuole statali, primarie e secondaria di primo grado.

ART. 12 - REVISIONE PREZZI

La revisione prezzi, oggetto dell'appalto di fornitura, non potrà operare prima del decorso del primo anno scolastico di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata fra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita adeguata istruttoria del responsabile del procedimento.

In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:

- l'aumento dei prezzi deve essere richiesto su iniziativa dell'appaltatore, il quale dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati, elementi giustificativi;
- la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalla stazione appaltante solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
- saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'impresa sulla base della variazione media annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo all'anno solare precedente (indice FOI).

Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP. AA.

La richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inviata tramite PEC entro il 31 agosto di ogni anno.

ART. 13 - LIQUIDAZIONE FATTURE

Il Concessionario procederà, mensilmente, ad inviare le fatture (relative alle derrate alimentari consegnate alle scuole per la preparazione di merende e colazioni) al costo, per ogni singola tipologia di derrata consegnata, offerto dallo stesso in sede di gara.

Il Concessionario procederà inoltre mensilmente, ad inviare le fatture relative ai pasti, colazioni e merende, erogati ai bambini degli asili nido comunali, delle scuole dell'infanzia comunali, e i pasti erogati al personale comunale autorizzato e al personale docente e non docente autorizzato delle scuole statali.

Le fatture trasmesse elettronicamente dovranno riportare il numero di CIG, l'impegno di spesa e il numero del provvedimento dirigenziale di aggiudicazione. Il codice IPA per la fatturazione elettronica è il seguente: UFR1IJ.

Le fatture saranno liquidate entro 30 giorni dall'invio al Servizio finanziario previa acquisizione del DURC.

Si precisa che, ai sensi del DPR 207/2010 (Regolamento attuativo del Codice dei Contratti Pubblici) sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50%. Le ritenute potranno essere svincolate in sede di liquidazione finale previa verifica.

La ditta Aggiudicataria, a norma di quanto disposto dall'art. 3 della legge 23 agosto 2010 n° 136, assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla stessa legge e pertanto si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio saranno registrati sui conti correnti dedicati a norma dell'art. 3 della citata legge, salvo quanto previsto al comma 3 del medesimo articolo. Dovrà essere data comunicazione al Comune degli estremi indicativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

ART. 14 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto della concessione provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.

Nulla è dovuto al Concessionario da parte del Committente per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei dipendenti scolastici comunali e statali o dell'impresa stessa, salva l'applicazione delle eventuali penali comminate dal Comune stesso.

Il Concessionario, nel caso di sciopero del proprio personale, dovrà avvisare l'Ente in tempi che permettano una adeguata e corretta comunicazione alle famiglie. Comunque in caso di sciopero il Concessionario sarà tenuto a fornire un pasto, da concordare di volta in volta con il Committente.

In caso di sciopero del personale delle Scuole Comunali, il Committente ne darà comunicazione al Concessionario almeno 3 giorni prima del giorno fissato per lo sciopero.

In caso di sospensione o revoca dello sciopero, il Concessionario dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se diverso dal menù concordato.

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Committente dovrà essere avvisato con congruo anticipo, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo. Per causa di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario tale che, quest'ultimo, non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato tecnico.

ART. 15 - COPERTURA ASSICURATIVA

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa contro i rischi di:

a) Responsabilità civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Unione/ e/o il Comune) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività connesse, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa.

Tale copertura RCT dovrà avere un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00 e prevedere anche le seguenti estensioni:

- I danni arrecati a terzi da dipendenti, collaboratori e/o da altri soggetti anche non alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, che partecipino alle attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, compresa la loro responsabilità personale;
- Interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito dalla polizza;
- La responsabilità per la committenza di lavori e/o servizi;
- L'RC dello smercio entro un anno dalla consegna, esclusi i danni dovuti a difetto originario dei prodotti stessi.
- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00.
- danni ai locali e alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00.
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto, con un sotto-limite di indennizzo per sinistro non inferiore ad €. 250.000,00.

b) Responsabilità civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi tutti collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'impresa aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, complementari e/o accessorie, nessuna esclusa o eccettuata.

Tale copertura RCO dovrà avere un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro e € 1.500.000,00 per persona e dovrà prevedere anche le seguenti estensioni: al Danno Biologico, ai danni non rientranti nella disciplina INAIL e alla clausola di Buona fede INAIL.

c) Per le forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, alternativamente, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.

Tale copertura RCP dovrà avere un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

ART. 16 - CESSIONE DEL CONTRATTO-SUBAPPALTO

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale di quanto subappaltato.

Stante la particolarità del servizio di ristorazione e la necessità di garantire l'uniformità, la continuità e l'ottimizzazione delle prestazioni afferenti le fasi di preparazione, sporzionamento e somministrazione del pasto anche nei confronti dell'utenza, non è ammesso il sub-appalto per le seguenti prestazioni: **preparazione, cottura, confezionamento e sporzionamento dei pasti/lavaggio stoviglie.**

Pertanto le prestazioni sopra indicate dovranno essere effettuate esclusivamente dal personale dell'impresa aggiudicataria. Sono sub-appaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.

In conformità a quanto previsto all'art. 174 del Codice dei Contratti e s.mm.ii., gli operatori economici indicano in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi.

Nel caso in cui l'impresa offerente intenda avvalersi di eventuali subappalti tale intento deve essere dichiarato dalla stessa nei documenti di gara, nel rispetto di quanto ammesso e consentito. L'esecuzione delle prestazioni effettuate in subappalto non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.

Il subappalto effettuato in violazione di quanto sopra indicato comporta, in capo al Comune di Arezzo, il diritto di risolvere il contratto.

ART. 17 – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora il Concessionario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, il Committente potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dal Concessionario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivanti al Committente.

Per il risarcimento dei danni e il pagamento di penali, il Committente potrà avvalersi, mediante trattenute sugli eventuali crediti del Concessionario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale, che dovrà in tal caso essere immediatamente reintegrato.

ART. 18 - RESPONSABILITA'

Il Concessionario è responsabile nei confronti del Committente dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto.

E' altresì responsabile nei confronti del Committente e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti e indiretti, causati a cose o persone e connessi all'esecuzione del contratto, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti/consulenti e di eventuali sub-concessionari.

Il Concessionario è tenuto nel periodo contrattuale al pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di lavoro compresa la normativa dei contratti collettivi di lavoro e normativa in materia di sicurezza rispetto al personale dallo stesso assunto per l'espletamento degli adempimenti contrattuali richiesti da parte del Concedente. Rimane pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti di previdenza ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione comunale e comunque si impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune di Arezzo.

E' obbligo altresì che tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato tecnico dovrà essere in possesso, nel periodo contrattuale, operando su generi alimentari, dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni dalle normative vigenti.

ART.19 - SICUREZZA

Il Concessionario:

- assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui all'art. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e di igiene del lavoro;

- dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio oggetto di gara, redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
 - dovrà indire riunioni periodiche previste dalla normativa succitata e provvedere alla dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza, nonché all'esposizione di segnaletica di sicurezza prevista dalla normativa vigente.
- L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo determinano la risoluzione del contratto.

ART.20 - PERSONALE REFERENTE

Il Concessionario prima dell'inizio del servizio deve individuare e comunicare all'Ente la documentazione inerente le seguenti specifiche figure:

- nominativo del responsabile del servizio oggetto della concessione;
- nominativo del responsabile del servizio, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente circa i problemi di ordinaria gestione, reperibile in loco durante tutto il periodo di erogazione del servizio almeno 5 giorni a settimana dalle ore 8,00 alle 14,00; tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che normative e contratto prevedono dover essere reperibili presso i centri produzione pasti e presso i terminali di distribuzione.
- nominativo di un referente del servizio relativo alle rette degli asili nido comunali, delle scuole di infanzia comunali e del trasporto scolastico, reperibile 5 giorni a settimana e con orario di risposta alla suddetta utenza, sia telefonica che per email, dalle ore 9,00 alle ore 13,00. Tale figura dovrà curare tutte le fasi e tutti gli adempimenti relativi alla gestione anagrafica, amministrativa e contabile del servizio rette scolastiche dei servizi comunali.
- nominativo di un dietista, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente, responsabile della elaborazione sia dei menù dietetici che di quelli speciali, supportati da idonea documentazione medica, richiesti espressamente dall'utenza.

ART.21 - CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Deliberazione n. 114 del 13.02.2019.

Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta. L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in allegato al presente capitolato speciale (**All. n. 15** – Elenco personale operatore economico uscente).

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio espressamente previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 approvate con Delibera n. 114 del 13.02.2019, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

ART. 22 - NUMERO PASTI

Il numero dei pasti giornalieri da fornire così come risulta dagli allegati al presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale, ha valore puramente indicativo e rilevante esclusivamente ai fini dell'aggiudicazione.

Il numero esatto sarà accertato giornalmente in base alle presenze e nessun compenso potrà essere richiesto dal Concessionario nel caso in cui il numero dei pasti, nel periodo contrattuale e/o alla scadenza, risultasse inferiore o superiore a quanto indicato nell'**All. n. 5/B**.

Nel periodo contrattuale, l'eventuale mancata attivazione, parziale o totale, di alcuni servizi previsti, non darà alcun diritto al Concessionario di richiedere indennizzi o risarcimenti di alcun tipo.

ART. 23 - TARIFFE APPLICABILI ED ESONERI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Gli allegati del presente Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale evidenziano le tariffe/rette, determinate dal Comune di Arezzo per il servizio di refezione scolastica statale, da porre a carico dei soggetti utilizzatori di tali servizi a partire dall'anno scolastico 2023/2024.

Il Concessionario dovrà applicare le tariffe/rette determinate annualmente dall'Amm.ne Comunale con proprio atto di Giunta e provvedere autonomamente alla riscossione diretta dai soggetti ammessi alla fruizione dei servizi di refezione erogati presso le scuole dell'infanzia statale, le scuole primaria e la scuola secondaria di 1° grado statale. Il Concessionario dovrà richiedere inoltre il pagamento e riscuotere direttamente anche importi relativi alla tassa di iscrizione, differenziati per tipologia di scuola.

I corrispettivi si intendono immutabili nel primo anno scolastico di validità contrattuale.

Gli importi delle singole tariffe/rette (soggette a revisione annuale da parte del Comune) potranno essere rideterminati dall'Amministrazione Comunale, solo dal secondo anno scolastico su specifica richiesta scritta il cui importo non potrà essere superiore all'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT. Gli eventuali aumenti avranno decorrenza dall'anno scolastico successivo alla variazione concessa.

Esoneri:

Restano ad esclusivo carico del Concessionario l'importo relativo alle tasse di iscrizione per esoneri applicati (annualmente), nel pieno rispetto delle determinazioni assunte dall'Ente.

Restano altresì ad esclusivo carico del Concessionario gli importi eccedenti le percentuali annue sotto indicate, distinte per tipologia di scuola, calcolate rispetto al numero annuo di iscritti:

- esoneri totali applicati su indicazione dei servizi sociali dell'Ente, 1% nelle scuole dell'infanzia statali, nelle scuole primarie e secondaria di primo grado;
- esoneri totali applicati per ISEE, 5% nelle scuole dell'infanzia statali;
- esoneri totali applicati per ISEE, 4% nelle scuole primarie statali;
- esoneri totali applicati per ISEE, 7% nelle scuole secondarie di primo grado statale;

Il Comune di Arezzo riconoscerà, per ogni utente, il numero dei pasti effettivamente consumati ai seguenti costi forfettari (oltre iva 4%), espressi per tipologia di scuola, indistintamente dalla singola tipologia di prestazione resa:

- € 4,50 a pasto per bambini delle scuole dell'infanzia statale (compreso colazioni);
- € 4,80 a pasto per alunni delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado.

Tali corrispettivi si intendono immutabili nel primo anno di validità contrattuale e solamente a decorrere dal secondo anno contrattuale gli stessi potranno essere soggetti a revisione in analogia a quanto previsto al precedente Art.12.

ART. 24 - STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO – RISPETTO DEI C.A.M.

Viene richiesto l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu (All.8 e 9), nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi, nel rispetto dei nuovi vigenti C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - <https://www.mite.gov.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#1> - delle indicazioni fornite nel presente capitolato.

Gli standard di qualità riferiti alla suddetta normativa sono da considerarsi minimi.

Il concessionario dovrà garantire l'effettiva realizzazione di quanto indicato nella propria offerta tecnica presentata in sede di gara, comprese le eventuali migliorie proposte rispetto ai CAM e alle specifiche merceologiche descritte nell' All.6/1-32.

Durante l'intero periodo di vigenza contrattuale, potranno essere svolti controlli su base documentale e in situ al fine di verificare il rispetto dei requisiti degli alimenti richiesti. Le verifiche documentali a campione e le verifiche in situ sul rispetto dei requisiti degli alimenti avverranno con le modalità previste dal D.M. n. 65/ 2020 recante i CAM della ristorazione collettiva.

Al termine di ogni anno scolastico l'aggiudicatario dovrà presentare all'Amministrazione aggiudicante, dettagliata rendicontazione a dimostrazione dell'effettivo rispetto nelle forniture delle quantità di derrate previste dai CAM, dall'All.6/1-32 di cui alla propria offerta tecnica presentata in sede di gara. Nel caso in cui venisse verificato il mancato rispetto dei quantitativi minimi previsti saranno applicate le penali previste nel contratto. L'Amministrazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento della concessione un consuntivo progressivo dettagliato della percentuale dei suddetti prodotti forniti fino a quel momento. La relazione consuntiva dovrà essere redatta sotto piena responsabilità del Concessionario.

Tutti i prodotti biologici dovranno pervenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dai regolamenti CE e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma Uni 11233/2009 e smi.

Tutti i prodotti DOP, IGP STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il Concessionario dovrà:

- fornire all'Ufficio competente e depositare nei locali cucina, l'attestazione di assoggettamento così come previsto dalla normativa vigente in materia;
- comunicare obbligatoriamente per iscritto, all'Ufficio competente, l'eventuale mancanza di tipologia di prodotti previsti nel presente capitolato e non disponibili sul mercato. Al verificarsi di tale evenienza, in caso di mancata comunicazione e somministrazione del menu diverso da quello previsto, l'Ufficio procederà ad applicare la penalità previste dal presente capitolato speciale, primo livello, inadempienza lieve;
- assicurare la conservazione e il deposito dei generi alimentari nel completo rispetto delle normative vigenti in materia.

Il Concessionario è tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione per ogni tipologia di utenza (nidi, infanzia, primaria, secondaria di primo grado e personale autorizzato) di:

- **diete per lattanti e per il periodo dello svezzamento** per i bambini che frequentano l'asilo nido durante il periodo dello svezzamento, il Concessionario deve provvedere all'approvvigionamento dei prodotti necessari ad assicurare una adeguata alimentazione (formula per lattanti, latte in polvere, crema di riso, biscotti speciali, omogeneizzati, liofilizzati, pastine, ecc.) a tali bambini deve essere garantito il regime alimentare indicato dal pediatra e comunque una dieta personalizzata in relazione all'introduzione graduale degli alimenti a seconda dell'età. Nello specifico lo svezzamento non è altro che una modifica dell'alimentazione che inizia con alimenti semplici e trattati in modo da renderli facilmente assumibili fino ad arrivare a cibi più elaborati e adeguatamente confezionati: tritati, frullati o ridotti in piccoli pezzetti.
- **diete speciali per motivi di salute** in presenza di utenti affetti da patologie di tipo cronico o a carattere transitorio e/o di intolleranze alimentari e/o allergie debitamente documentate (certificato medico), dovranno essere preparati pasti con alimenti dietetici specifici e personalizzati e con l'utilizzo di attrezzature, stoviglie e posate dedicate in modo tale da escludere la minima possibilità di contaminazione sia nella fase di preparazione che in quella di somministrazione.
Il personale dietista attenendosi alle prescrizioni mediche provvederà a predisporre i menù speciali personalizzati.
- **diete speciali leggere** da approntare per chi ne faccia richiesta per una durata massima di tre giorni consecutivi e senza necessità di certificazione medica.
- **diete speciali a carattere etico/religioso.**

Il Concessionario dovrà altresì provvedere alla preparazione di pasti sostitutivi coerenti al menù giornaliero, in presenza di alimenti che non possono essere consumati dall'utenza (per tutti i casi sopra indicati).

In presenza di tali particolari tipologie di utenza è richiesta al Concessionario una preliminare e apposita attività formativa e informativa a tutti gli operatori che si occupano a vari livelli dei servizi descritti in premessa.

Al Concessionario compete l'acquisto di tutti i generi alimentari (in conformità ai Capitolati Speciali vedi **allegato n° 6/1-32**) necessari per la gestione del servizio e la scelta, a propria discrezione, dei fornitori delle merci.

Le caratteristiche qualitative delle derrate utilizzate per la preparazione delle colazioni e delle merende devono risultare conformi a quanto previsto nel presente Capitolato speciale nonché nei relativi allegati.

Per maggior dettaglio il Concessionario dovrà inoltre provvedere alla fornitura di:

- acqua minerale naturale, esclusivamente in bottiglie di vetro per i plessi scolastici che non possono utilizzare l'acqua del rubinetto "acqua in brocca";
- acqua minerale naturale da fornire esclusivamente in bottiglie di vetro e su richiesta formulata da parte degli operatori delle scuole dell'infanzia per eventuali necessità dell'utenza scolastica durante il periodo di permanenza all'interno della struttura stessa, per i plessi scolastici che non possono utilizzare l'acqua del rubinetto (che complessivamente risultano essere circa il 20% rispetto al consumo complessivo) "acqua in brocca";
- dolce/gelato, una volta alla settimana, nelle scuole in cui è prevista la preparazione della merenda da parte della ditta.

I generi alimentari e le altre merci necessarie alla preparazione e alla distribuzione dei cibi sono di proprietà del Concessionario fino al momento della consegna del cibo che dovrà avvenire con le procedure previste dalla normativa vigente. Il Comune di Arezzo non risponde per furti, ammanchi, danneggiamenti o altro anche se dovuto a cause fortuite o impreviste.

Preparazione, cottura, porzionamento dei cibi:

Il Concessionario dovrà garantire che la preparazione, la cottura, il confezionamento ed il porzionamento dei cibi avvengano nel pieno rispetto delle norme in materia di disciplina igienico – sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l’assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti.

I cibi devono essere prodotti esclusivamente con generi alimentari aventi le caratteristiche qualitative e quantitative indicate negli atti di gara. L’adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell’Ente e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali.

Qualora per la preparazione di uso corrente dei pasti indicati nei menù, fossero necessari ingredienti non previsti, questi comunque dovranno essere forniti dal Concessionario senza alcuna maggiorazione rispetto al prezzo di aggiudicazione e dovranno comunque essere obbligatoriamente e preventivamente concordati con il Responsabile del Servizio. Dovranno essere altresì forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti alternativi, per eventuali diete in bianco, su esplicita richiesta e quantificazione giornaliera. Il Concessionario inoltre è tenuto a garantire, nei giorni in cui è prevista dai menù la somministrazione di pesce, la preparazione, in alternativa di un piatto freddo, da integrare in caso di assoluto rifiuto di detto alimento da parte di alcuni utenti.

Si precisa altresì che:

- i latticini e i loro derivati dovranno avere un uso limitato e dovrà essere prestata la massima cautela nei trattamenti termici e nel rispetto delle temperature di conservazione;
- i cibi dovranno essere preparati e cotti prima della distribuzione e risultare di gusto gradevole e appetibile in rapporto ai menù.

E’ vietata la consegna alle scuole, l’uso e/o la presenza nelle cucine e nelle dispense, di prodotti geneticamente modificati.

Il Concessionario dovrà:

- garantire che il trasporto, la consegna, la distribuzione e la gestione dei pasti nei vari plessi scolastici avvenga con le modalità espresse nel presente Capitolato Tecnico e nei relativi allegati, oltre a quanto previsto dalle normative vigenti in materia;
- obbligatoriamente registrare i percorsi e i tempi della catena alimentare riferiti ad ogni alimento utilizzato nella preparazione, manipolazione e somministrazione, oltre che conservare, per almeno 72 ore un campione degli alimenti preparati e manipolati quotidianamente;
- fornire i cibi prodotti giornalmente nelle quantità e nella misura necessaria a soddisfare le richieste dei vari plessi scolastici e comunque nel rispetto di quanto espressamente previsto nei menù sia nella stagione estiva che nella stagione invernale, le cui date di inizio risultano variabili in relazione alle condizioni climatiche (indicativamente si presume che il menù invernale sia adottato dal 1° Ottobre al 30 Aprile di ogni anno).

Prenotazione e distribuzione dei pasti:

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata nelle fasce orarie indicate negli allegati al presente Capitolato tecnico e, se necessario, di comune intesa con il responsabile del servizio potranno essere apportate modifiche anche per singoli plessi.

In caso di sospensione delle lezioni/servizi in tutto o in parte, la ditta verrà avvertita entro le ore 14 del giorno precedente e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Consegna dei cibi ai plessi scolastici

Il Concessionario dovrà:

- fornire e integrare in tutti i plessi dove lo stesso provvede al trasporto le attrezzature necessarie a veicolare, conservare e sporzionare i pasti preparati, al fine di garantire il mantenimento delle temperature e operare nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare;
- garantire che la preparazione dei pasti avvenga nello stesso giorno di distribuzione;
- distribuire i pasti con mezzi idonei dal punto di vista igienico e della conservazione: è fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal Reg. CE n.852/04. In caso di guasto o altra situazione di impossibilità nell'utilizzo dei mezzi di trasporto, è onere del Concessionario provvedere alla sostituzione immediata del mezzo di trasporto e garantire il regolare svolgimento del servizio. In sede di valutazione del progetto sarà valutato positivamente l'impegno del Concessionario ad utilizzare mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica, ibrida ecc.;
- garantire il trasporto dei pasti con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dalle disposizioni del DPR 327/80 non abrogate dal D.Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27, come modificato dal D.L. 22 marzo 2021, n. 42 e dalle altre normative applicabili vigenti per le specifiche tipologie di prodotto. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e comunque rispondenti al pieno rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti. Sarà cura della ditta aggiudicataria fornire prima dell'inizio del servizio la documentazione attestante il rispetto del D.P.R. 1980 n. 327. I contenitori devono essere in polietilene o altro idoneo materiale, all'interno dei quali saranno collocati contenitori Gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
- garantire che fra il termine della preparazione dei pasti e la loro distribuzione intercorra un periodo di tempo non superiore a 50 minuti;
- garantire che la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti venga effettuata esclusivamente dal personale dipendente della ditta appaltatrice.

Le apparecchiature e le attrezzature utilizzate dovranno rispondere ai requisiti di Legge ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione e nello specifico:

- essere progettate e realizzate in modo da garantire adeguata pulizia e disinfestazione delle stesse;
- essere mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione
- essere installate in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante.
- utilizzare ceste pulite e fornite di coperchio per il trasporto del pane.

Per il buon funzionamento del servizio è richiesto che:

- i pasti arrivino pronti per la distribuzione e quindi opportunamente tagliati o sezionati;

- tutto il personale che effettua il servizio di distribuzione dovrà essere adeguatamente informato/formato in merito alle quantità da fornire individualmente e alla metodologia.

Considerato che in alcuni plessi scolastici è prevista la somministrazione dei pasti agli utenti in più turni si richiede che la consegna dei pasti avvenga in momenti distinti e nel rispetto dei tempi indicati.

Il Concessionario dovrà presentare, 10 gg. prima dell'inizio dell'attività, il piano di autocontrollo contestualmente ad una relazione operativa sulle modalità di espletamento del servizio, con l'indicazione delle modalità di distribuzione dei pasti, suddivise per plesso scolastico, i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e la sua distribuzione, il numero dei pasti gestiti all'interno di ogni punto cottura e quant'altro si renda necessario conoscere prima dell'inizio del servizio richiesto.

I piani di autocontrollo e le relazioni operative per ogni struttura, dovranno essere inviati al responsabile del servizio dell'Ente al momento dell'attivazione del servizio di ristorazione e dovranno essere trasmessi altresì i relativi aggiornamenti.

Si precisa inoltre che la verifica relativa alla potabilità dell'acqua, per tutte le scuole dove è utilizzata l'acqua corrente, con cadenza annuale (all'inizio di ogni anno scolastico) e su richiesta dell'ufficio comunale, è a carico del Concessionario, così come tutto ciò che riguarda il piano di autocontrollo; lo stesso concessionario dovrà provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria, agli interventi di sanificazione dei locali, delle cucine, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei carrelli e dei mezzi di trasporto e di quanto ritenuto necessario al fine di garantire la massima igiene e sicurezza.

Dovrà inoltre provvedere, dopo ogni ciclo di produzione del cibo, al lavaggio, riordino, ed al ripristino delle condizioni igieniche delle cucine e degli annessi, al lavaggio dei piatti, delle posate, dei vassoi, dei bicchieri, dei carrelli e dei contenitori utilizzati per il servizio. A tal fine si richiede al Concessionario, 10 gg. prima dell'inizio dell'attività, un protocollo contenente le metodologie e la frequenza delle pulizie, della sanificazione, nonché della disinfezione con allegato tutte le schede tecniche dei prodotti Ecolab che intende utilizzare.

I contenitori utilizzati per la consegna dei pasti e tutte le attrezzature necessarie allo sporzionamento e al consumo dei pasti dovranno essere ritirati quotidianamente dai plessi scolastici in orari da concordare con il responsabile delle strutture interessate.

Il Concessionario dovrà fornire nel periodo contrattuale:

- per ogni erogazione di pasto (presso alcune scuole primarie statali ove il pasto viene consumato nel banco) tovagliette di carta indicativamente delle seguenti dimensioni minime cm. 50x35 (circa), biodegradabili ed esenti da trattamenti vietati dalle normative vigenti e tovaglioli di carta due veli, di buona qualità, di dimensione non inferiore a cm. 30x30 (circa);
- piatti in porcellana, posate in acciaio e bicchieri in vetro;
- tovaglie in tessuto, o loro reintegro a richiesta dell'Ente Appaltante, presso le scuole dell'infanzia statali e presso le scuole primarie e secondarie di primo grado ove presente la zona consumazione pasti;
- il lavaggio delle tovaglie utilizzate nelle scuole nei tempi indicati nel presente capitolato speciale e con le modalità che ne garantiscano la massima igiene come da normativa vigente.

I materiali forniti dovranno risultare conformi a tutte le normative vigenti in materia; piatti in porcellana, posate in acciaio, brocche e bicchieri di vetro, tazze, formaggiere, vassoi di varie forme in acciaio, zuppiere, insalatiere, carrelli, contenitori termici e tutto il materiale atto allo sporzionamento etc. in sostituzione e/o ad integrazione del materiale esistente nelle forme e dimensioni adatte ad ogni tipologia di scuola e comunque come richiesto dall'Ufficio competente.

ART. 25 - FORNITURA E CONSEGNA DERRATE ALIMENTARI

La fornitura delle derrate alimentari necessarie per merende e colazioni presso le scuole interessate dovrà essere consegnata con il rispetto delle modalità, delle quantità, del cartonaggio e dei tempi richiesti dall'Ufficio competente. I prodotti consegnati dovranno risultare conformi ai capitolati speciali, allegati al presente Capitolato tecnico.

Le consegne dovranno essere effettuate all'interno delle sedi indicate come previsto nell'allegato. Qualora dovessero crearsi disservizi e/o ritardi nelle consegne, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di provvedere alla fornitura presso altra ditta ed a qualunque prezzo, addebitando la maggiore spesa sostenuta a carico del Concessionario inadempiente, senza che lo stesso possa sollevare eccezione alcuna.

In caso di ripetuti ritardi nelle consegne, l'Ente procederà all'attivazione delle penali previste.

I controlli quantitativi e qualitativi verranno effettuati direttamente presso le varie strutture scolastiche al momento del ricevimento delle merci dagli addetti al servizio, e successivamente, comunque entro e non oltre la data di scadenza dei prodotti, dal personale del Comune e/o dal personale sanitario preposto alla tutela dell'igiene e della salute pubblica.

L'impresa aggiudicataria della Concessione del servizio dovrà presentare, entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione e comunque prima dell'inizio del servizio oggetto di concessione, una nota dettagliata dalla quale risulti per ogni tipologia di prodotto alimentare utilizzato nel periodo contrattuale precisi riferimenti relativi all'azienda produttrice, alle caratteristiche merceologiche, al nome commerciale del prodotto, nonché ai dati relativi al fornitore.

ART.26 - LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI MESSI A DISPOSIZIONE DEL CONCESSIONARIO.

I locali (cucine, refettori, zone preparazione, dispense) di proprietà del Comune di Arezzo (ubicati nelle strutture indicate nel presente Capitolato tecnico) sono concessi in comodato gratuito per la preparazione, cottura dei cibi, lavaggio piatti e stoviglie, per la conservazione e il deposito degli alimenti con l'osservanza di tutte le disposizioni al riguardo previste dalla normativa vigente e dovranno essere utilizzati esclusivamente per le attività oggetto della presente concessione, fatto salvo diversa autorizzazione scritta da parte del Responsabile del Servizio.

All'inizio dell'attività, presso ogni struttura, verrà redatto in contraddittorio un verbale di consegna dei locali, degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature, degli utensili con l'indicazione del loro stato e delle condizioni apparenti, nonché dei dati necessari alla esatta identificazione/spostamento di attrezzature ed utensili.

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili dovranno essere restituiti nella medesima configurazione numerica e qualitativa.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria gli oneri per la manutenzione di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche relativi ai locali messi a disposizione e di tutto il materiale ricevuto in consegna come da apposito verbale.

Gli interventi di manutenzione andranno annotati in apposito registro, il quale sarà oggetto di verifiche da parte dell'Ente.

L'Amministrazione comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, impianti, attrezzature, dotazioni.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria gli oneri economici derivanti dalla previsione di cui al precedente all'**Art. 8 - Reintegro e implementazione delle attrezzature**, che qui si intende integralmente richiamato.

Sono a carico del Concessionario:

1) le pulizie ordinarie periodiche e quelle straordinarie dei locali cucina, refettori, zone sporzionamento e di tutte le attrezzature comprensive delle stoviglie e minuterie con le seguenti tempistiche: in sede di apertura del servizio dopo la pausa estiva, durante la sospensione delle attività per festività natalizie e pasquali ed al termine dell'anno scolastico. Sono a carico del Concessionario tutti i prodotti i materiali e le attrezzature necessari allo svolgimento del servizio; i detersivi, i sanificanti, i disinfettanti che saranno utilizzati per le operazioni di pulizie devono essere Ecolabel o equivalenti conformi al regolamento CE n.66/2010, alla UNI EN 14 024 e smi e come indicato dai C.A.M. di riferimento (ultima approvazione D.M. n.51 del 29/1/2021 in vigore dal 19.6.2021).

2) gli interventi di manutenzioni quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo:

- su mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle parti danneggiate;
- su tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati comprese la loro riparazione;
- su tutti gli scarichi dovrà essere effettuato l'eventuale svuotamento e/o disostruzione dei medesimi.
- le attività di manutenzione degli impianti di aspirazione ed immissione di aria nella loro interezza.

3) con le stesse tempistiche al precedente punto 1), gli interventi di derattizzazione e disinfestazione (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: da blatte, formiche, zanzare ecc.) e comunque ogni qual volta si rendessero necessari, negli immobili (loro spazi esterni nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti) sedi delle cucine date in comodato. Il Concessionario dovrà conservare ed esibire a richiesta tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione che devono essere effettuate esclusivamente da imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

Il Comune di Arezzo durante il periodo contrattuale, non risponde del corretto uso dei locali, dei macchinari, delle attrezzature o dei danni che possono essere arrecati a terzi e il Concessionario rimane comunque il solo ed unico responsabile della gestione.

Eventuali danni ai locali per cause dipendenti dalla cattiva gestione del Concessionario nell'espletamento dei servizi oggetto di gara, dovranno essere completamente risarciti al Comune di Arezzo.

E' fatto divieto al Concessionario stesso di apportare qualsiasi modifica a carattere permanente nei locali e negli ambienti dati in comodato, senza formale, precisa autorizzazione scritta da parte del Concedente.

Il Concessionario non potrà, salva autorizzazione scritta del Committente, destinare i locali adibiti a cucina, dispensa, refettorio, ecc. situati nelle varie scuole, ad usi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale e relativi allegati.

Il Concessionario dovrà garantire, con oneri a proprio carico, tutti gli interventi di manutenzione ordinaria (imbiancatura, sostituzione mattonelle ecc.) che si rendano necessarie per il buon funzionamento dei locali dati in comodato.

I lavori e/o gli interventi dovranno essere svolti a regola d'arte, senza arrecare disservizi di alcun genere e qualora si riscontrassero difetti, irregolarità e/o deperimenti, il Concessionario dovrà provvedere al ripristino, riparando o sostituendo in tutto o in parte, in modo che ogni inconveniente risulti eliminato.

Nell'espletamento delle attività di manutenzione il Concessionario dovrà rispettare tutte le leggi, normative, regolamenti e circolari in vigore o che entreranno in vigore durante il periodo di esecuzione della concessione.

Durante il periodo contrattuale il Concessionario avrà il compito di rilevare e segnalare tempestivamente agli uffici competenti dell'Ente, tutte quelle circostanze riguardanti gli impianti e quant'altro richieda un sopralluogo e/o una particolare autorizzazione da parte dei tecnici dell'Amministrazione comunale.

ART. 27 - RICONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE AL TERMINE CONTRATTUALE

Tutti i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili, le stoviglie, alla scadenza contrattuale, dovranno essere riconsegnati dalla ditta aggiudicataria al Comune di Arezzo, in perfetto stato di conservazione, di manutenzione (comprensiva di imbiancatura), e di funzionalità, fermo restando il normale deperimento.

Alla scadenza contrattuale, tutti i lavori eventualmente eseguiti, le migliorie, le attrezzature, gli utensili modificati od acquistati, rimarranno in proprietà del Comune di Arezzo, senza alcun onere per l'Ente. Alla consegna dei locali verranno redatti, da parte del Concessionario, inventari di tutte le attrezzature, stoviglie etc. presenti in ogni struttura data in concessione, da utilizzare come contraddittorio per la riconsegna di tutto quanto fonte di concessione.

Di tale consegna verrà redatto e firmato il relativo verbale, fra i funzionari incaricati dell'Ente appaltante e il Concessionario uscente.

ART. 28 - BANCA DATI

Il Concessionario sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e delle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto disposto dalle normative vigenti.

L'ufficio competente dell'Ente provvederà a trasmettere, prima dell'inizio dell'attivazione del contratto, tutti i dati necessari.

Tali dati dovranno essere trattati dal Concessionario unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti così come previsto dalle vigenti normative sulla privacy.

In caso di decadenza della Concessione o alla sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere restituita al Comune di Arezzo senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 29 - CONTROLLI ISPETTIVI

Il Concessionario adotterà le misure necessarie atte ad impedire l'accesso, nei locali ceduti in comodato dall'Ente, del personale non addetto.

Potranno essere effettuati controlli nei locali, sulle derrate, sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione ed in ogni fase del servizio, da parte del personale delegato dall'Amministrazione Comunale.

I genitori, facenti parte dei Comitati Mensa, potranno espletare la sola funzione di assaggio per il gradimento del pasto. A tale scopo è richiesto di fornire un kit di assaggio monouso per ogni membro del Comitato che si recherà presso la sede della scuola per la verifica.

ART. 30 - ANALISI, AUTOCONTROLLO, CONTROLLO DELLA QUALITA'

Il Concessionario dovrà prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CEE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852/853 del 2004, del regolamento

CEE n. 2073/2005 e DLgs. N. 153/2007 e successive modifiche.

Pertanto l'aggiudicataria:

- dovrà consentire l'accesso alle informazioni riguardanti le registrazioni relative al controllo della qualità del processo del prodotto;
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli Organi di Controllo ove vengano rilevate non conformità alle normative vigenti trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltrare apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del Piano di Autocontrollo corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli Organi di Controllo;
- segnalazione di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;
- con cadenza annuale la ditta dovrà fornire all'ente la programmazione della formazione;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine;
- registrazione autocontrollo delle cucine in dotazione;
- esiti delle tarature dei termometri utilizzati.

Dovrà inoltre comunicare il nominativo del Responsabile Aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ART. 31 - ANALISI DI CONTROLLO

Il Concessionario dovrà procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Regolamento CEE n. 2073/2005 e successive modifiche, oltre a quelle che l'Ente riterrà opportune. I costi di tutte le analisi saranno a completo carico della ditta concessionaria ed è fatto obbligo alla stessa, in caso di anomalie, di applicare le opportune azioni correttive dandone tempestiva comunicazione.

Nel corso del contratto verranno richieste analisi ufficiali se ritenute indispensabili e/o necessarie sulle derrate lavorate o semilavorate, prelevabili in qualsiasi momento e situazione, nonché sulle attrezzature; gli oneri derivanti saranno posti completamente a carico del soggetto aggiudicatario. Il concessionario dovrà garantire almeno n° 3 controlli annui sulla frutta, verdura e prodotti caseari, su richiesta specifica e con oneri a completo carico del Concessionario.

Il Comune di Arezzo si riserva altresì la facoltà di controllo sulle derrate utilizzate nella concessione, sulle scorte destinate alla refezione scolastiche, nonché sui locali adibiti a dispensa. Sarà obbligo del Concessionario presentare, con cadenza annuale, una relazione tecnico-organizzativa i cui contenuti sono di seguito elencati:

- Analisi del ciclo produttivo e dei rischi microbiologici ad esso connesso;
- Descrizione del sistema HACCP e, in dettaglio, i protocolli operativi adottati per le pulizie, per la disinfezione e per l'igiene del personale;
- Rispetto degli standard igienici, sulla produzione, previsti dalla normativa vigente.

ART. 32 - VERIFICA DEL GRADIMENTO DEGLI UTENTI

Il Concessionario attiverà, annualmente una rilevazione per verificare il gradimento degli utenti in merito alla qualità, alla quantità e all'appetibilità di pasti forniti. Tali reports dovranno essere trasmessi entro il 30 di giugno di ogni anno all'Ufficio competente.

ART. 33 - GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E RISCOSSIONI

La concessione prevede a cura e spese del Concessionario la gestione del servizio di rilevazione presenze.

Il Concessionario dovrà farsi carico della gestione informatizzata delle presenze giornaliere, delle riscossioni dei pasti consumati, delle diete speciali, ecc.. Tale attività dovrà essere resa garantendo:

- il minimo impatto sull'attività didattica e sulla struttura delle scuole;
- la gestione della prenotazione pasti per tutti i soggetti, differenziandone le relative prenotazioni e assicurando una puntuale gestione delle diete speciali e personalizzate;
- il caricamento della presenza di ogni utente in modo da addebitare il relativo costo pasto quotidiano in relazione alla tariffa assegnata,

Il sistema adottato dovrà permettere alla Committente:

- la visione/stampa del numero di pasti distinta per tipologia di utenza quotidianamente;
- i dati consuntivi che evidenzino il numero di utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero di pasti erogati distinti per scuola;
- la visione della situazione contabile di ogni utente;
- l'acquisizione di apposite statistiche e reports relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo pasti forniti.

ART. 34 - PENALITA'

Il Concessionario, nella esecuzione dei servizi previsti nel presente Capitolato, avrà l'obbligo, per tutto il periodo contrattuale, di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Qualora vengano accertate a carico del Concessionario inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente potrà applicare allo stesso penali, la cui entità sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 5 giorni consecutivi dal ricevimento.

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

1° LIVELLO (inadempienza lieve) euro 500,00:

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalla normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativa alla raccolta dei rifiuti;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata

2° LIVELLO (inadempienza media) euro 1.000,00:

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente documento;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel piano di autocontrollo;

- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni a fronte di mal funzionamenti accertati;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto nel presente capitolato tecnico e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature e di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente nel periodo contrattuale;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni altra media inadempienza riscontrata

3° LIVELLO (inadempienza grave) euro 2.000,00:

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi la facoltà di richiedere un piatto freddo alternativo;
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo;
- per la mancata effettuazione degli interventi di derattizzazione richiesti dall'ufficio competente;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata;
- per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate.

4° LIVELLO (inadempienza molto grave) euro 2.500,00:

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettono a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni errata somministrazione di diete speciali;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata

Per il mancato rispetto di ogni elemento tecnico offerto in sede di gara e oggetto di attribuzione di punteggio e per mancanze o deficienze che pregiudichino l'esecuzione del servizio, resta in facoltà del Comune di Arezzo l'applicazione di una penalità che può variare da un minimo di euro 1.000,00 fino ad un massimo di euro 10.000,00 ad ogni verifica effettuata dall'amministrazione comunale.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte del Comune di Arezzo.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale. L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da esse derivanti potrà a scelta dell'Ente essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o qualora necessario dalla cauzione. Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano il Concessionario inadempiente dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

ART. 35 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Oltre a quanto stabilito dall'art. 1453 del Codice Civile in tema di adempimenti delle obbligazioni contrattuali, il contratto potrà essere risolto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo sia da parte del Comune di Arezzo sia degli aventi diritto sui beni dello stesso, nei seguenti casi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- per interruzione parziale o totale del servizio di ristorazione o delle attività ausiliarie accessorie senza giustificati motivi;
- in caso di intossicazione alimentare;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- per motivi di pubblico interesse;
- in caso di frode, di gravi negligenze, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- in caso di cessione d'azienda, di cessione dell'attività;
- nel caso di subappalto non autorizzato;
- per l'applicazione di sanzioni in materia di tutela del lavoro da parte delle autorità competenti; a tale scopo si precisa che la ditta si impegna a comunicare al Direttore le eventuali prescrizioni impartite ai sensi dell'art. 8 D.Lgs.155/97e ss.mm.ii. da parte degli organi di vigilanza competenti entro 30 gg. dalla notifica degli stessi;
- per la mancata applicazione dell'“Adozione del sistema di qualità”;
- per la perdita dei requisiti per l'esecuzione di quanto richiesto, quali ad esempio il fallimento o l'irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- abituale negligenza o deficienza regolarmente accertata e compromettente l'efficienza del servizio;
- mancata reintegrazione della cauzione definitiva;

Nei casi previsti dal presente articolo, il Concessionario incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dall'Amministrazione comunale. E' fatto salvo, in ogni caso, il diritto al risarcimento dei danni a favore dell'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale può inoltre avvalersi della facoltà di risolvere il contratto a seguito dell'applicazione di sanzioni di carattere igienico-sanitario.

La risoluzione diventerà senz'altro operativa a seguito della comunicazione che l'Amministrazione darà per iscritto al Concessionario presso il domicilio indicato.

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune di Arezzo il diritto di affidare a terzi i servizi, in danno della ditta aggiudicataria inadempiente.

L'Amministrazione interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, a partire da colui che aveva presentato la prima migliore offerta escluso l'aggiudicatario originario, e l'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

L'affidamento a terzi viene notificato al Concessionario inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

Al Concessionario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dal Comune di Arezzo rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Le stesse saranno prelevate dal deposito cauzionale, senza pregiudizio dei diritti del Comune di Arezzo sui beni della stessa.

L'esecuzione in danno non esime la ditta aggiudicataria dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'Amministrazione potrà inoltre risolvere il contratto avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile tenendo indenne il Concessionario delle spese sostenute, dei lavori sostenuti e dei mancati guadagni.

Qualora il soggetto aggiudicatario non intenda accettare l'affidamento della concessione non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata; l'Amministrazione comunale in tal caso richiederà il risarcimento del danno oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a propria tutela.

ART. 36 - ULTERIORI DISPOSIZIONI

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'attività, l'elenco delle persone di cui intende avvalersi così come previsto all'art. 15 del Capitolato per assicurare il servizio con i dati anagrafici, la qualifica professionale e l'inquadramento economico, secondo lo specifico Contratto Nazionale di categoria e comunicare tempestivamente ogni variazione successiva.

L'Amministrazione comunale potrà chiedere l'allontanamento di quelle persone le quali, per scarse qualità tecniche, morali e disciplinari, a suo insindacabile giudizio, non siano ritenute idonee. Resta facoltà del Concessionario sostituire il personale impiegato quando lo ritenga opportuno, ferme restando le predette condizioni e previa comunicazione all'Ente.

Il Concessionario è obbligato all'osservanza delle norme in materia di assicurazioni sociali ed all'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro in vigore nel periodo contrattuale.

Inoltre dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi, decreti e regolamenti in materia di assicurazioni nei confronti dei dipendenti contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, la sicurezza ed ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso della concessione. Dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie per garantire la vita, l'incolumità e la sicurezza degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità, in caso di infortuni, ricadrà pertanto sul Concessionario, restandone sollevata l'Amministrazione Comunale, nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Il personale impiegato deve possedere i requisiti tecnico-professionali-sanitari previsti dalla legge per lo svolgimento delle attività a cui è preposto. Il Concessionario:

- dovrà assicurare in ogni punto di preparazione e cottura del cibo la presenza di personale debitamente qualificato;
- dovrà garantire altresì la presenza di operatori professionalmente competenti, in numero adeguato rispetto alla quantità di pasti da preparare ed in conformità a quanto stabilito dalle normative del settore; la presenza di detto personale dovrà essere in numero tale da garantire, durante tutta la preparazione del pasto, il rispetto delle norme igienico-sanitarie e del piano di autocontrollo;
- dovrà comunicare prima dell'inizio dell'attività il nominativo, per ogni punto cottura, del responsabile così come previsto dal D. Lgs. 155/97.

E' a carico del Concessionario aggiudicatario la fornitura del vestiario da lavoro e dei dispositivi di protezione individuale per tutto il personale impiegato. Il vestiario deve essere di foggia e colore adeguato alle esigenze del lavoro, riconoscibile, con distintivo ben visibile che evidenzia l'appartenenza al servizio di cucina e di ristorazione e conforme, alla vigente normativa.

Il Concessionario dovrà inoltre:

- provvedere all'aggiornamento periodico del personale;
- garantire la presenza del proprio Responsabile tecnico di gestione, del dietista nonché del proprio personale di cucina se necessario, in occasione degli incontri che il Responsabile del Servizio oggetto della concessione attiverà periodicamente con i comitati mensa delle varie strutture scolastiche o con i genitori degli utenti interessati alla mensa;
- impegnarsi ad utilizzare solo ed esclusivamente i centri cottura comunali indicati negli atti di gara;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale a proprio rischio e responsabilità ed assicurare la sostituzione del personale in caso di assenza, con pari qualifica affinché il servizio non debba risentirne;
- provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative oltre alle schede tecniche;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri, tovaglie ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta del Concedente in caso di sopravvenuta necessità;
- provvedere a propria cura e spese allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla L.R. 28/06/1988 n. 37 e s.m.i.;
- provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti/scarti derivanti dal processo di lavorazione, presso centri di cottura comunali, e distribuzione, presso i punti/refettori, collocandoli nei contenitori appositi;
- impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere messo a disposizione da parte del Concedente, con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- provvedere, previa consegna e mantenimento in loco delle schede tecniche dei prodotti in uso, all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia e sanificazione dei locali cucina, dei locali mensa ed il lavaggio delle stoviglie, delle attrezzature, dei contenitori da asporto;

- smaltimento di eventuali attrezzature, previa richiesta/autorizzazione dell'Ufficio competente;
- predisporre annualmente un piano di lotta oltre che di interventi contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi, resa obbligatoria dall'attuale legislazione, ed in modo particolare dal D.P.R 26 marzo 1980 ed anche dal D.L.n. 155/97 relativo all'autocontrollo in base ai principi dell'HACCP;
- mantenere la pulizia e la cura delle aree esterne di pertinenza dei locali di preparazione e di somministrazione;
- evitare durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, la presenza di detersivi, disinfettante, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo, nelle zone adibite a tale scopo;
- provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato;
- provvedere ad eventuale manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di scarico presso tutti i locali in carico al Concessionario.
- eseguire e/o programmare le migliorie proposte in sede di presentazione dell'offerta entro un (1) mese dall'inizio del servizio in oggetto, tranne per quanto specificatamente richiesto e concordato in modo differente;

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo e non esaustivo e il Concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato tecnico, dai relativi allegati, dall'offerta presentata e dal relativo contratto oltre a quanto già specificato. Il soggetto aggiudicatario della presente gara è tenuto a sostenere tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti. Il Concedente resta completamente esonerato e sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Il Concessionario è tenuto al rispetto di quanto disposto dal CCNL di categoria vigente, con particolare riferimento alle norme inerenti l'assunzione del personale addetto attualmente in servizio.

L'organico del personale deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare i servizi richiesti e deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello coerente con il progetto di organizzazione del lavoro e dovrà essere sempre garantito per tutta la durata della concessione. Il Concessionario si impegna pertanto al reintegro immediato di tutte le unità lavorative che per qualsiasi motivo dovessero venir meno durante il periodo di concessione di pari livello e professionalità.

La consistenza numerica degli operatori dovrà essere tale da garantire le prestazioni contrattuali richieste in modo opportuno ed adeguato.

Qualora risultino inadempienze, il Comune di Arezzo potrà trattenere sulle liquidazioni delle spettanze dovute gli importi necessari per sostituirsi nell'adempimento.

ART. 37 - NUMERO ADDETTI

Il Concessionario dovrà garantire:

- nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, che il numero di addetti alla distribuzione rispetti il rapporto adulto/bambini di 1 a 30 in relazione alle modalità del servizio di distribuzione;
- nelle scuola dell'infanzia statale, un addetto alla distribuzione per ogni sezione;
- nelle cucine, per la preparazione dei pasti si richiama il regolamento della regione Toscana.

ART. 38 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore dell'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici Dott.ssa Anna Lisa Biagini.

ART. 39 - ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO

Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" approvato dal Comune di Arezzo con Deliberazione della Giunta Comunale n. 613 del 19/12/2022 pubblicato alla pagina web <https://www.comune.arezzo.it/statutieregolamenti/codice-comportamento-del-comune-arezzo> ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo della Ditta aggiudicataria contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori della Ditta aggiudicataria contraente del suindicato "Regolamento".

ART. 40 - PRIVACY

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR 2016/679 e della normativa nazionale vigente.

La Ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679 e della normativa nazionale vigente, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del RGPD).

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.

L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale "Responsabile Privacy".

ELENCO ALLEGATI

All. n. 1 - DUVRI

All. n. 2 - SCHEMA DI CONTRATTO

All. n. 3 - CONSEGNA DERRATE SETTIMANALE E QUINDICINALE

All. n. 4 - SCHEDA A - TARIFFE SERVIZIO TRASPORTO

All. n. 4 - SCHEDA B - TARIFFE ASILO NIDO - INFANZIA COMUNALE

All. n. 5 - SCHEDA A - TIPOLOGIE SERVIZIO - DETTAGLIO

- All. n. 5** - SCHEDA B - PASTI COLAZIONI MERENDE TIPOLOGIA SERVIZIO E QUANTITA' SCUOLE COMUNALI
- All. n. 5** - SCHEDA C - QUANTITA' DERRATE
- All. n. 6 - (1/32)** - SPECIFICHE DERRATE ALIMENTARI
- All. n. 7** - GRAMMATURE COLAZIONI - MERENDE
- All. n. 8** - MENU' ASILO NIDO E SCUOLA INFANZIA COMUNALE E STATALE
- All. n. 9** - MENU' SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA
- All. n. 10** - MENU' COLAZIONE
- All. n. 11** - MENU' MERENDE
- All. n. 12** - GRAMMATURE PASTI
- All. n. 13** - NUMERO PASTI COLAZIONI SCUOLE STATALI PER TIPOLOGIA DI SCUOLA
- All. n. 14** - ORARI PRANZO
- All. n. 15** - ELENCO PERSONALE OPERATORE ECONOMICO USCENTE
- All. n. 16** - DOCUMENTO ECONOMICO E FINANZIARIO
- All. n. 17 - (1/14)** - PLANIMETRIE CUCINE
- All. n. 18 - (1/15)** - INVENTARI ATTREZZATURE E STRUMENTAZIONI PRESENTI NELLE CUCINE