



COMUNE DI AREZZO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PRESSO
STRUTTURE SCOLASTICHE DI COMPETENZA
DELL'ENTE**

CAPITOLATO TECNICO:

PARTE PRIMA: DISPOSIZIONI GENERALI

PARTE SECONDA: MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO

CAPITOLATO TECNICO

PARTE PRIMA - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – INDICAZIONI

Il presente Capitolato Tecnico disciplina il rapporto contrattuale tra il Comune di Arezzo e il Concessionario per la “gestione” del servizio di ristorazione scolastica e riscossione diretta delle rette in alcune tipologie di scuole così come di seguito dettagliato.

La “**prima parte**” del presente Capitolato tecnico comprende le disposizioni generali relative all’esecuzione delle prestazioni oggetto di gara, mentre la “**seconda parte**” è relativa alle modalità gestionali richieste per l’espletamento di quanto in oggetto.

Il Concessionario aggiudicatario:

- effettuerà la gestione del servizio a proprio nome, rischio e pericolo, a mezzo di personale ed organizzazione propria. In ogni caso metterà il Comune di Arezzo 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 mantenere costantemente 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. 2 - OGGETTO DI GARA

In esecuzione del provvedimento dirigenziale n.1949 del 24/07/2019, 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.

La **Concessione** ha per oggetto:

A) l’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, la conseguente riscossione diretta dei proventi dovuti dagli utenti stessi per la fornitura dei pasti erogati dal Concessionario, il controllo delle situazioni di morosità e il recupero crediti.

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

C) il servizio di fornitura pasti agli utenti dei nidi e delle scuole dell'infanzia comunali;

D) fornitura di pasti al personale docente e non docente (dei nidi, delle scuole dell'infanzia comunali, delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado), autorizzato a consumare pasti;

E) preparazione delle merende e delle colazioni, sporzionamento, riordino, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli in alcuni nidi comunali e scuole dell'infanzia comunale e statale;

F) fornitura periodica e diretta di derrate alimentari necessarie per la preparazione di colazioni, merende presso alcune strutture scolastiche (vedi allegato n° 3 e n° 7);

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

H) la gestione amministrativa/contabile, necessaria per la riscossione diretta da parte dei fruitori del servizio di refezione scolastica rivolta:

⌘ ai bambini delle scuole dell'infanzia statale;

⌘ agli alunni frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) della scuola primaria statale;

⌘ agli studenti delle sezioni a tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado statale.

I) la gestione amministrativa/contabile delle rette riferite agli utenti dei nidi e delle scuole dell'infanzia comunali;

Si sottolinea che, rispetto alle specifiche prestazioni richieste, così come sopra evidenziato, esclusivamente quelle indicate ai punti **C)-D)-E)-F)-I)-** del presente articolo saranno remunerate dall'Amministrazione Comunale attraverso il pagamento del costo del pasto come richiesto dall'Amministrazione comunale (dettaglio allegato all'offerta economica) offerto dal concorrente in sede di gara, mentre il costo delle altre prestazioni richieste ai punti **A)-B)-G)-H)**(del presente articolo), sono comprese complessivamente all'interno delle quotazioni presentate dal concorrente nella propria offerta economica.

Restano di competenza del Comune di Arezzo le seguenti attività:

determinazione annuale delle “tariffe/rette“ relative al servizio di refezione scolastica e di trasporto;

- ricezione delle domande per la fruizione dei Servizi Educativi/Scolastici da parte dell'utenza interessata (asili nido, scuole dell'infanzia comunali e trasporto scolastico) relativa ammissione degli aventi diritto;
- contabilizzazione e gestione delle procedure di riscossione "rette" relativamente agli utenti dei nidi, scuole dell'infanzia comunali e per il servizio di trasporto scolastico dovute all'Amministrazione Comunale.
- Si precisa inoltre che il pagamento delle utenze relative a luce, acqua, gas che interessano i locali concessi, restano a carico del Comune di Arezzo.

ART. 3 - LOCALI OGGETTO DI CONCESSIONE

Tutte le attività richieste dall'Amministrazione comunale, come dettagliato nella documentazione relativa alla presente Concessione, 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 parte della gestione dei servizi oggetto della Concessione, il Comune di Arezzo concede in comodato gratuito, completi delle relative attrezzature e strumentazioni per l'espletamento dei servizi richiesti, i locali attrezzati adibiti a cucina e/o dispensa, situati all'interno delle seguenti strutture scolastiche:

	Tipologia di scuola	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 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

Per quanto attiene il servizio di lavaggio piatti, bicchieri, stoviglie, contenitori ecc, lo stesso deve essere reso dall'aggiudicatario attraverso la disponibilità di un "proprio centro lavaggio" adeguato, rispondente alle caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia e in conformità a quanto indicato negli atti di gara.

Il concorrente dovrà garantire, in caso di aggiudicazione, un "centro lavaggio", prima dell'inizio del servizio e per tutta la durata della Concessione e le relative attrezzature destinate all'espletamento del servizio richiesto. Le caratteristiche di tale "centro lavaggio" dovranno consentire le attività in conformità e nel pieno rispetto delle normative vigenti nell'intero periodo contrattuale.

Il Concessionario dovrà inoltre, in caso di aggiudicazione, per le scuole sotto-riportate garantire la manutenzione ordinaria.

	Tipologia di scuola REFETTORI	Indirizzo
1	SCUOLA PRIMARIA STATALE M. BIANCO	Via Monte Bianco, 14 – AR
2	SCUOLA PRIMARIA GIOVI	Loc. Giovi – AR
3	SCUOLA PRIMARIA STATALE PIO BORRI	Via Sansovino – AR
4	SCUOLA PRIMARIA L. BRUNI	Via P.L. da Palestrina - AR
5	SCUOLA PRIMARIA GAMURRINI	Via Porta Buia – AR
6	SCUOLA PRIMARIA PESCAIOLA	Via B. Croce, , 64– AR
7	SCUOLA PRIMARIA SAN LEO	Via Bellini - AR
8	SCUOLA PRIMARIA STATALE INDICATORE	Località Indicatore – AR
9	SCUOLA PRIMARIA STATALE OLMO	Loc. Olmo, 169 – AR
10	SCUOLA PRIMARIA STATALE SANTE TANI	Via G. Da Bormida – AR
11	SCUOLA PRIMARIA CURINA	Via Alfieri, 2 – AR
12	SCUOLA PRIMARIA STATALE S. GIULIANO	Loc. S. Giuliano – AR
13	SCUOLA PRIMARIA RIGUTINO	Loc. Rigutino – Quadrante Nord - AR
14	SCUOLA PRIMARIA POLICIANO	Loc. Policiano, 73 – AR
15	SCUOLA PRIMARIA MASACCIO	Via Masaccio, 4 – AR
16	SCUOLA PRIMARIA TRICCA	Via Tricca, 19 – AR
17	SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO F. SEVERI	Via Alfieri, 26 – AR
18	SCUOLA INFANZIA PISACANE	Via Pisacane – AR
19	SCUOLA INFANZIA BATTIFOLLE	Loc. Battifolle – AR
20	SCUOLA INFANZIA RIGUTINO	Loc. Rigutino Ovest, 102 – AR
21	SCUOLA INFANZIA INDICATORE	Loc. Indicatore – AR

	Tipologia di scuola 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 BASTIONI	Via L. da Palestrina – AR
7	SCUOLA INFANZIA PISACANE	Via Pisacane – AR
8	SCUOLA INFANZIA BATTIFOLLE	Loc Battifolle – 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. Matrignano – AR
14	SCUOLA INFANZIA SANTE TANI	Via G. da Bormida – AR

ART. 4 - RINNOVO E IMPLEMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE

Il Concessionario si impegna:

- ad investire, per il rinnovo delle attrezzature e/o macchinari e/o degli utensili vari presso le cucine concesse in comodato, la somma di euro **100.000,00** (centomila). Tale somma dovrà essere oggetto di investimento nell’anno scolastico 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, ma in presenza di particolari necessità evidenziate dal Concessionario e/o dall'Ente, l'investimento potrà essere anticipato, per l’importo complessivo, all’inizio del contratto;
- a trasmettere all'ufficio competente dell'Ente l’elenco presumibile delle attrezzature e/o dei macchinari, e/o degli utensili che riterrà opportuno acquistare per completare e/o migliorare il servizio reso all’Ente;
- dovrà utilizzare, sia per i nuovi acquisti che per le sostituzioni delle apparecchiature, attrezzature, elettrodomestici in genere a basso consumo energetico; tale caratteristica dovrà essere comprovata da specifica certificazione o dalla relativa documentazione

tecnica.

Il Direttore del Servizio competente dell'Ente provvederà ad esaminare quanto proposto e concordare con il Concessionario stesso eventuali modifiche e/o integrazioni che si rendano necessarie ed a trasmettere conseguentemente la propria accettazione.

ART. 5 - DETTAGLIO DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Di seguito viene evidenziato in maniera più analitica il dettaglio delle prestazioni richieste al Concessionario così come indicato all'art. 2 del presente documento:

“SERVIZIO DI RISTORAZIONE”:

l'utenza complessiva destinataria del servizio di ristorazione è composta da:

- bambini degli asili nido comunali n. 455
- bambini delle scuole dell'infanzia comunali n. 400
- bambini delle scuole dell'infanzia statale n. 1157
- alunni frequentanti le sezioni a tempo prolungato (pieno e modulo) della scuola primaria statale n. 2713
- studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado n. 131
- personale docente e non docente 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 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, tovaglioli di carta*¹ anche per merende e colazioni per i bambini presenti presso gli asili nido e scuole dell'infanzia comunale e statale, scuole primarie e secondarie di primo grado di competenza dell'Amministrazione comunale, nelle quantità e tipologie dettagliate negli allegati al presente Capitolato Tecnico;
- scuole dell'infanzia e asili nido, 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 n° 3 e n° 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 del 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), infanzia comunali e nidi.
- 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;

FORNITURA PASTI:

PER UTENTI DELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

(punto A - dell'art. 2 del presente capitolato)

A/1 Fornitura pasti, trasporto mediante il sistema del “legame differito-caldo”, consegna pasti,

sporzionamento, apparecchiatura con tovagliette di carta, tovaglioli di carta*¹ e con piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate in acciaio, brocche di vetro (dove previsto).
Sparecchiatura e pulizia tavoli.

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 le primarie: Santa Firmina, Palazzo del Pero, Severi (Cocci), Staggiano.

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

A/2 Fornitura pasti, sporzionamento, apparecchiatura con tovaglie di stoffa, tovaglioli di carta*¹ e con piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate in acciaio, brocche di vetro (dove previsto).
Sparecchiatura e pulizia tavoli, sedie e pavimento zona consumazione pasto, lavaggio tovaglie.

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

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e a richiesta dell'Ufficio competente per quanto riguarda la porzionatura.

Nello specifico le scuole interessate sono le primarie ed una scuola secondaria di primo grado: Monte Bianco, Pio Borri, L. Bruni, Gamurrini, Pesciola, San Leo, Indicatore, S. Giuliano, Olmo, Curina, Rigutino, Policiano, S. Tani, Masaccio, Tricca e secondaria di primo grado Severi.

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

PER UTENTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALE
(punto **A** - dell'art. 2 del presente capitolato)

A/3 Fornitura pasti, colazioni, merende (solo per le scuole indicate nell'allegato **n. 5**), trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo", sporzionamento, apparecchiatura con tovaglie di stoffa, tovaglioli di carta*¹, piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate in acciaio, brocche di vetro (dove previsto).

Sparecchiatura e pulizia tavoli.

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

Preparazione al momento di colazioni e merende (solo per le scuole indicate nell'allegato n. 5), apparecchiatura con tovaglia di stoffa (per le quali è previsto il lavaggio a carico della ditta), tazze di porcellana e bicchieri di vetro, cucchiaini di acciaio tovaglioli di carta*¹, brocche di vetro; sparecchiatura, lavaggio stoviglie, pulizia tavoli e raccolta differenziata rifiuti con sacchi 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.

Lavaggio tovaglie.

Presso le 14 scuole dell'infanzia statali: Acropoli, Pisacane, Battifolle, Palazzo del Pero, Tregozzano, Antria, Quarata, Lippi, Bastioni, Olmo, Rigutino, G. Rodari, Matrignano, Sante Tani; è richiesta altresì 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 di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, carrelli in acciaio.

A/4) Fornitura pasti, colazioni, merende (solo per le scuole indicate nell'allegato **n. 5**), sporzionamento, apparecchiatura con tovaglie di stoffa (per le quali è previsto il lavaggio a carico della ditta), tovaglioli di carta*¹, piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate in acciaio, brocche di vetro (dove previsto).

Sparecchiatura e pulizia tavoli.

Raccolta differenziata rifiuti con sacchi e 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 a richiesta dell'Ufficio competente per quanto riguarda la porzionatura.

Preparazione al momento di colazioni e merende (solo per le scuole indicate nell'allegato **n. 5**), apparecchiatura con tovaglia di stoffa (per le quali è previsto il lavaggio a carico della ditta), tazze di

porcellana e bicchieri di vetro, cucchiaini di acciaio, tovaglioli di carta*¹, brocche di vetro; sparecchiatura, pulizia tavoli, lavaggio stoviglie e raccolta differenziata rifiuti con sacchi adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Presso le 5 scuole infanzia statale: Indicatore, Fonte Rosa, M. Rossi, Tricca, Sitorni Statale, Curina è richiesto un operatore a sezione per lo sporzionamento.

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

PER UTENTI DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA COMUNALE (punto C - dell'art. 2 del presente capitolato)

C/1) Fornitura pasti veicolati, trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" e preparazione colazioni e merende.

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e a richiesta dell'Ufficio competente per quanto riguarda la porzionatura.

Lavaggio stoviglie e tovaglie, colazione, pranzo e merenda, raccolta differenziata rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

È previsto a carico dell'affidatario, nel periodo contrattuale, il reintegro o fornitura integrale di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, tovaglie di stoffa, tovaglioli di carta *¹ (nelle quantità e modelli richiesti dall'Ufficio competente). Presso scuola infanzia comunale: Acropoli

C/2) Fornitura pasti, (preparate al momento), preparazione carrelli per lo sporzionamento (piatti, bicchieri, posate, brocche con acqua, tovaglioli di carta*¹, tovaglie in stoffa).

I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e a richiesta dell'Ufficio competente per quanto riguarda la porzionatura.

Lavaggio stoviglie e tovaglie, colazione, pranzo e merenda, raccolta differenziata rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

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

Presso 4 scuole infanzia comunale: Orciolaia, Don Milani, Pallanca, Sitorni.

PER UTENTI NIDI COMUNALI
(punto C - dell'art. 2 del presente capitolato)

C/3) Fornitura pasti, trasporto mediante il sistema del “legame differito-caldo”.

Lavaggio stoviglie*², fornitura derrate per colazioni e merende (nelle quantità e modi richiesti dall'Ufficio competente).

È previsto a carico dell'affidatario, nel periodo contrattuale, il reintegro o fornitura integrale di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, tovaglie di stoffa, tovaglioli di carta *¹ (nelle quantità e modelli richiesti dall'Ufficio competente) e nello specifico presso gli 8 nidi comunali: Bastioni, Peter Pan*², Aziendale, Il Matto, Cucciolo*², Masaccio*², Bagnoro, Tante Tinte (Indicatore).

C/4) Fornitura pasti, colazioni e merende (preparate al momento), preparazione carrelli per lo sporzionamento (piatti, bicchieri, posate, brocche con acqua, tovaglioli di carta*¹, tovaglie in stoffa). I carrelli con le pietanze dovranno essere preparati con contenitori idonei per il mantenimento della temperatura e a richiesta dell'Ufficio competente per quanto riguarda la porzionatura.

Lavaggio stoviglie, colazione, pranzo e merenda, raccolta differenziata rifiuti con sacchi e contenitori adeguati alla tipologia (biodegradabili per umido) e collocazione negli appositi bidoni per lo smaltimento.

Presso i seguenti nidi comunali: Cesti, M. Rossi, Orciolaia deve essere effettuata anche la preparazione delle colazioni e delle merende. Presso il nido comunale Sitorni solo fornitura derrate per colazioni e merende

È previsto a carico dell'affidatario, nel periodo contrattuale, il reintegro o fornitura di tutti i piatti in porcellana, bicchieri vetro, brocche vetro, posate in acciaio, attrezzi per sporzionamento in acciaio, contenitori asporto, tovaglie di stoffa, carrelli in acciaio, (nelle quantità e modelli richiesti dall'Ufficio competente).

(*¹ *Tovaglioli di carta in confezione sigillata da max 100 pezzi, misura indicativa cm 33x33*

*² *Lavaggio stoviglie*)

PER UTENTI DOCENTI E NON DOCENTI
(punto D - dell'art. 2 del presente capitolato)

D/1 fornitura di pasti al personale docente e non docente (dei nidi, 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;**

Attività complementari al
“servizio di ristorazione”

per tutte le tipologie di utenza che fruiscono di tali tipologie di materiali/servizi:

• sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei piani, dei tavoli, delle sedie e del pavimento, lavaggio piatti, posate, bicchieri, brocche, cestini pane, cestini frutta, bicchieri e stoviglie, vassoi, contenitori, zona consumazione pasto e attrezzatura per lo sporzionamento, utilizzati per il pranzo, per le colazioni e per le merende dagli utenti delle scuole, al cui interno è presente la cucina o zona di sporzionamento utilizzata dal concessionario;

• il lavaggio dei piatti, delle posate, dei bicchieri, dei vassoi, delle brocche, dei contenitori termici delle attrezzature per lo sporzionamento, 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, delle posate in acciaio, delle brocche di vetro, dei contenitori termici, dei cestini per il pane, per la frutta, dei vassoi in acciaio, dei contenitori in acciaio (con chiusura ermetica), dei carrelli in acciaio, dei tovaglioli di carta, contenitori per i rifiuti (divisi per tipologia e sacchi adeguati).

Presso tutte le cucine date in comodato e presso il centro lavaggio del Concessionario deve essere garantita:

• 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 apparecchiatura, sparecchiatura, preparazione, 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 o dalla relativa documentazione tecnica.

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

• raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione, di consumo pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta

SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE PASTI

(punto B dell'art. 2 del presente capitolato)

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 contabile del servizio con le modalità e l'organizzazione che il Concessionario riterrà più opportuno attivare. Lo stesso Concessionario, al termine della concessione dovrà trasferire all'Amministrazione comunale la banca dati realizzata senza alcun costo o onere aggiuntivo.

FORNITURA PERIODICA E DIRETTA DI DERRATE ALIMENTARI

(punto F dell'art. 2 del presente capitolato)

F/1 forniture necessarie per la preparazione delle merende e delle colazioni presso le scuole indicate nell'allegato n° 3 al presente atto.

Le consegne dovranno essere effettuate, indicativamente ogni 7/15 gg., direttamente all'interno delle sedi indicate negli ordinativi di fornitura ed essere eseguite con la scrupolosa osservanza delle modalità, dei tempi di scadenza, delle caratteristiche merceologiche richieste e nelle quantità (anche fuori cartonaggio) comunicate dall'Ufficio. I prodotti consegnati dovranno risultare identici a quelli utilizzati dal Concessionario in tutte le scuole oggetto di gara in conformità ai **capitolati speciali, allegati** alla gara in oggetto **All. n. 6**.

Il Comune di Arezzo provvederà al pagamento delle derrate fornite dal Concessionario per la preparazione di colazioni e merende presso le scuole indicate, previa presentazione di fattura alle quotazioni indicate in sede di gara nell'offerta economica presentata e previa verifica di conformità

delle stesse.

**GESTIONE AMMINISTRATIVA/CONTABILE RELATIVA ALLE RETTE DOVUTE
DAGLI UTENTI PER IL SERVIZIO DI TRASPORTO
SCOLASTICO**

(punto G dell'art. 2 del presente capitolato)

G/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°16- 17-18. 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 alle altre eventuali riduzioni o esenzioni previste dall'Ente nel rispetto della situazione reddituale o sociale dalle stesse autocertificata; per tale motivo si allegano le tariffe/rette annuali oggetto di calcolo.

**GESTIONE AMMINISTRATIVA/CONTABILE A CURA E SPESE DEL
CONCESSIONARIO**

(punto H dell'art. 2 del presente capitolato)

H/1 Al Concessionario spetta la gestione e la riscossione diretta dei corrispettivi dovuti da ciascuno 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 e derivante dell'applicazione alle famiglie delle tariffe/rette, determinate annualmente dal Comune di Arezzo (comprehensive di iva) ed applicate, nel pieno rispetto della situazione reddituale o sociale dalle stesse autocertificata.

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 si obbliga a riscuotere i proventi per la fornitura dei pasti forniti, direttamente dagli utenti mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle pertinenti tariffe (attraverso l'individuazione delle fasce ISEE di appartenenza) e/o alle altre eventuali riduzioni o esenzioni previste dall'Ente.

Come si evince nella tabella sotto-riportata, a gennaio 2020 il Concessionario dovrà richiedere, ad ogni soggetto ammesso al servizio, il pagamento di una "tassa di iscrizione" pari agli importi indicati che risultano differenziati per tipologia di scuola.

L'organizzazione del servizio di riscossione per l'a.s. 2019/2020 (a completo carico del Concessionario) si dovrà articolare attraverso l'emissione di un primo bollettino, relativo alla tassa annuale di iscrizione e successivamente attraverso l'emissione di un bollettino mensile che dovrà essere inviato agli utenti entro il mese successivo alla fruizione dei pasti, (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. Per le famiglie che hanno 2 o più figli dovrà essere emesso un unico bollettino mensile cumulativo.

SCUOLA INFANZIA STATALE	2019 - 2020
Quota iscrizione annuale (solo per chi usufruisce del servizio compreso del pasto)	€ 12,79 (gennaio/giugno 2020)
Costo pasto ISEE sotto € 3.098,74	esente

Costo pasto ISEE tra € 3.098,75 ed € 5.681,02	€ 2,75
ISEE pari o superiore a € 5.681,03	€ 4,59
Costo Colazione / merenda	€ 0,52

SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI PRIMO GRADO	2019 - 2020
Quota iscrizione annuale	€ 12,78 (gennaio/giugno 2020)
Costo pasto ISEE sotto € 3.098,74	esente
Costo pasto ISEE tra € 3.098,75 ed € 5.681,02	€ 2,95
ISEE pari o superiore a € 5.681,03	€ 4,92

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:

- a) l'importo della somma dovuta comprensiva delle spese di notifica,
- b) il termine per adempiere stabilito in gg. 10 dalla data di notifica,
- c) le modalità di pagamento,
- d) l'avvertimento che, trascorso inutilmente tale termine, si procederà alla riscossione coattiva delle somme dovute comprensive degli interessi legali maturati dal giorno successivo alla data di scadenza del pagamento, nonché degli interessi moratori maturati, sulle somme dovute, dal giorno successivo alla scadenza del termine di cui alla lettera c); si applica in proposito l'art. 18 del vigente Regolamento delle entrate comunali (*tale Regolamento è consultabile tramite il sito Internet del Comune alla voce "Regolamenti"*);
- e) il/i bollettino/i di conto corrente postale.

Verificato il mancato rispetto del termine di cui al punto b), stante la piena titolarità in capo al Concessionario delle somme da corrispondere da parte degli utenti dei servizi in questione, lo stesso disporrà in totale autonomia per l'eventuale recupero coattivo delle morosità rilevate nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

Nel caso in cui gli utenti non provvedano all'espletamento dei pagamenti delle somme dovute entro il termine determinato il Concessionario dovrà provvedere ad inviare sollecito di pagamento e comunque attivare tutte le procedure necessarie per il recupero delle insolvenze tramite esazione coattiva nel pieno rispetto delle leggi e dei regolamenti in vigore nel periodo contrattuale.

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 DELLE RETTE RIFERITE AGLI UTENTI
DEI NIDI E DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI**
(punto I dell'art. 2 del presente capitolato)

I/1 La gestione amministrativa/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 dalle stesse autocertificata; per tale motivo si allegano (*vedi alle* le tariffe/rette con il quale le stesse devono essere calcolate) (All. 4 scheda B)

Il Concessionario provvederà all'emissione mensile di bollettini di conto corrente postale intestati al Comune di Arezzo (numero 3 C.C.P. distinti per tipologia di entrata: scuole dell'infanzia comunali - asili nido comunali - servizio trasporto scolastico) da inviare agli utenti entro il mese successivo alla fruizione dei servizi con scadenza a 30 gg. Il Comune di Arezzo si riserva la possibilità di aumentare il numero dei C.C.P. in relazione a nuove esigenze che si potranno presentare.

Il soggetto aggiudicatario provvederà, tramite il controllo dei dati riportati su tracciato informatico/telematico a verificare il mancato rispetto della scadenza di pagamento, a mettere in mora il debitore, inviando entro e non oltre il 31 dicembre successivo alla chiusura dell'anno scolastico, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, l'invito al pagamento contenente:

- a) l'importo della somma dovuta comprensiva delle spese di notifica;
- b) il termine per adempiere stabilito in gg.10 dalla data di notifica;
- c) le modalità di pagamento;
- d) l'avvertimento che, trascorso inutilmente tale termine, si procederà alla riscossione coattiva delle somme dovute comprensive degli interessi legali maturati dal giorno successivo alla data di scadenza del pagamento, nonché degli interessi moratori maturati, sulle somme dovute, dal giorno successivo alla scadenza del termine di cui alla lettera b);
- e) i bollettini di conto corrente postale distinti per tipologia di entrata come sopra dettagliato.

A tal fine il concessionario potrà avere accesso alle banche dati disponibili presso il Comune di Arezzo.

Verificato il mancato rispetto del termine di cui al punto b), il soggetto aggiudicatario dovrà procedere ad elaborare apposita lista di carico dei soggetti morosi secondo il tracciato, con gli elementi e le modalità che l'Ente indicherà. Tale tracciato, unitamente alla documentazione in forma cartacea dei solleciti di pagamento inviati, dovrà essere trasmesso al competente ufficio comunale, entro e non oltre il 30 aprile dell'anno successivo a quello di chiusura dell'anno scolastico.

L'aggiudicatario dietro specifica richiesta dell'Ente ed a seguito della consegna dei flussi informativi necessari, è tenuto a produrre apposita rendicontazione delle singole tipologie di entrata per le quali provvede all'inoltro dei bollettini di pagamento (asilo nido comunale, asilo nido aziendale, scuola dell'infanzia comunale e trasporto scolastico).

Il Comune di Arezzo provvederà mensilmente al pagamento dei pasti forniti ai bambini degli asili nido e delle scuole comunali dell'infanzia, degli adulti AUTORIZZATI delle scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado, direttamente al Concessionario con le modalità e le tempistiche dettagliate negli atti di gara.

ART. 6 – DURATA CONTRATTUALE

La Concessione avrà la durata dal 1 gennaio 2020 per terminare il 31/08/2022.

La stazione appaltante, si riserva di richiedere l'esecuzione del servizio nelle more della stipula del contratto. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare il termine del contratto alla naturale scadenza, per il periodo di tempo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione, qualora non si riuscisse a completare la procedura del nuovo affidamento. Il Concessionario è tenuto ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, prevista nel contratto.

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. 7 – IMPORTO CONTRATTUALE

Il valore della Concessione per il periodo contrattuale dal 1 Gennaio 2020 al 31/08/2022 è stimato in € **7.267.845,36** (IVA esclusa), di cui € **4.590.430,80** a titolo di costo della manodopera (**per € 1.534.914,85** per pasti erogati utenti asilo nido, scuola infanzia comunale e pasti docenti statali e per € **3.055.515,95** per pasti utenti scuole statali).

L'importo posto a base di gara per le prestazioni con **costi a carico dell'Amministrazione nel periodo contrattuale** è pari ad € **2.467.650,72** (IVA esclusa), di cui € **2.250,40** 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 € 2.465.400,32.**

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

ART. 8 - 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, (attraverso la gestione diretta della riscossione da parte degli utenti ammessi che hanno usufruito del servizio di refezione), di introitare direttamente le somme destinate alla propria remunerazione conseguenti ai pasti erogati ai bambini delle scuole dell'infanzia statale, 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, pertanto il compenso deriva dalla differenza tra il corrispettivo unitario per pasto consumato definito nell'offerta economica e la tariffa applicata dall'Amministrazione comunale, che sarà versata dalle famiglie direttamente al Concessionario stesso;
- per quanto attiene il servizio di refezione scolastica per gli utenti dei nidi comunali, delle scuole dell'infanzia comunali, 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, il Committente 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. In merito alle tariffe da applicare, il Concessionario dovrà adeguarsi ad eventuali modifiche introdotte dall'Amministrazione comunale nel periodo contrattuale, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

Resta in capo al Committente la ricezione annuale delle domande di iscrizione, (e ogni aggiornamento relativo) l'ammissione al servizio di ogni utente avente diritto, la formulazione del relativo elenco unitamente ai dati ritenuti necessari con conseguente inoltro al Concessionario prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

ART. 9 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE

La gara verrà aggiudicata in favore dell'offerta che risulta economicamente più vantaggiosa. La valutazione dell'offerta presentata dai concorrenti verrà effettuata come segue:

Offerta tecnica = massimo punti **80**
Offerta economica = massimo punti **20**

L'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche presentate dai concorrenti in relazione ai parametri di seguito indicati, sarà affidata ad una commissione giudicatrice, appositamente nominata:

OFFERTA TECNICA

n°	Parametri di valutazione	Max punti
1	Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto, saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte.	9
2	Modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti, saranno valutati il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare emergenze, ottimizzazione dei percorsi e del tempo.	7
3	Modalità di gestione della fornitura e degli acquisti, con particolare riferimento ai calendari di approvvigionamento, alle modalità di selezione e di controllo attivate sui propri fornitori al fine di garantire la tracciabilità dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, merende e colazioni.	8
4	Organizzazione e gestione delle risorse umane con particolare riferimento al grado di efficacia e coerenza dell'organizzazione del team proposto per la gestione operativa, tenuto conto in particolare del livello qualitativo delle figure professionali, del programma di formazione e addestramento nel periodo contrattuale. <i>Per la formazione sarà valutata l'attinenza dei corsi di formazione. rispetto all'oggetto della concessione,</i>	9

	<i>per un numero di ore superiori 10 ed in particolare aventi ad oggetto l'alimentazione e salute, caratteristiche alimentari rispetto al territorio di coltivazione, stagionalità dei prodotti ecc...</i>	
5	Elaborazione e realizzazione, nel periodo contrattuale, di un progetto di educazione alimentare relativo alla riduzione dello spreco del cibo nelle scuole, rivolto a genitori, alunni e insegnanti.	4
6	Proposta di un sistema per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici. <i>In particolare presentazione di misure idonee, in relazione allo svolgimento del servizio (esempio: rifiuti, trasporti, riduzione del rumore ecc.)</i>	10
7	Progetto di sostenibilità ambientale in relazione alle pratiche utilizzate per il recupero del cibo non somministrato da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale. <i>Saranno valutati il grado di efficacia e adeguatezza.</i>	7
8	Prestazioni aggiuntive/migliorative <i>(senza oneri aggiuntivi per l'Ente)</i> <i>le soluzioni migliorative proposte dovranno essere espone in maniera chiara e dettagliata, con la precisazione di termini, tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione.</i>	8
9	Capacità progettuale ed organizzativa riferita alla gestione di preparazioni specifiche per utenti celiaci o intolleranti.	6
10	Individuazione di prodotti certificati Filiera Corta km. 0 <i>Saranno valutati tenendo conto del numero, della tipologia e della loro programmazione di utilizzo (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro)</i>	12

Per gli elementi qualitativi sopra elencati la determinazione dei coefficienti da attribuire avverrà secondo il criterio indicato al punto 4 dell'Allegato "P" al DPR n. 207/2010, attraverso la trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno (1) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Tali coefficienti saranno applicati ai punteggi attribuibili.

L'offerta tecnica dovrà:

- ➔ contenere, per ogni parametro, una sola proposta, non sarà attribuito alcun punteggio a proposte "plurime alternative";
- ➔ essere redatta in un numero massimo di **30 facciate**, formato A4 (*comprehensive di copertina, grafici, indici e quant'altro contenga elementi scritti o grafici*). Ogni facciata oltre il limite delle 30 non verrà presa in considerazione ai fini della valutazione della stessa. Tale documentazione tecnica (*unica in caso di raggruppamento di imprese*) dovrà essere firmata nell'ultima pagina ed ogni pagina della stessa dovrà essere numerata progressivamente.

OFFERTA ECONOMICA :

Il criterio di aggiudicazione della presente procedura è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 D.Lgs 50/2016, sulla base dei criteri di valutazione sopra esplicitati (capo VI lett. B e C) e mediante

applicazione del metodo di calcolo **correlato alla formula “interpolazione lineare” applicabile con ribasso in valuta, secondo la seguente espressione matematica:** di cui alla parte VI. - punto 1. delle Linee Guida ANAC n. 2 di attuazione del D.Lgs 50/2016 s.m.i. recanti “Offerta economicamente più vantaggiosa”, applicando la seguente formula:

dove:

$$P_i = P_{max} * R_i / R_{max}$$

Dove:

P_{max} = punteggio economico massimo

R_i = ribasso in valuta offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = ribasso massimo offerto dai concorrenti

P_i = punteggio assegnato al concorrente i-esimo

La valutazione dei suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.

I coefficienti sono determinati nel seguente modo:

- per l'**OFFERTA TECNICA** - elementi 1, 2,3,4,5,6,7,8,9,10 (**punteggio massimo attribuibile 80**) = tramite il metodo di cui alla parte V. - lett. a) delle Linee Guida ANAC n. 2 di attuazione del DLgs 50/2016 recanti “Offerta economicamente più vantaggiosa”, ovvero attraverso la **media aritmetica (troncata alla seconda cifra) dei punteggi attribuiti discrezionalmente da ogni commissario e variabili tra zero e uno**, secondo il seguente criterio:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Ottimo	1
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0

Si precisa che nei conteggi per l'attribuzione e calcolo di tutti i coefficienti medi/punteggi si terrà conto delle prime due cifre decimali, con troncamento della terza cifra.

Successivamente si procederà a trasformare le medie aritmetiche dei punteggi attribuiti dai commissari ad ogni elemento offerto da ciascun concorrente (come sopra determinate), in **coefficienti definitivi riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie aritmetiche in precedenza calcolate.**

Infine i coefficienti Vai, come sopra determinati, sono moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento di valutazione.

ART. 10 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Fermo restando il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e dei requisiti di idoneità professionale per la partecipazione alla presente procedura, dovranno essere dichiarati anche i seguenti requisiti:

A) aver effettuato, senza essere incorsi in contestazioni per gravi inadempienze che abbiano comportato la dichiarazione di decadenza/destituzione della concessione e/o la risoluzione del contratto, nel corso degli ultimi 3 anni scolastici (2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019), servizi di ristorazione, (presso mense pubbliche o private) per utenza scolastica (asili nido e/o scuole dell'infanzia e/o scuole primarie e/o scuole secondarie di primo grado) per un numero di pasti annuo non inferiore a 500.000;

B) aver effettuato, senza essere incorsi in contestazioni per gravi inadempienze che abbiano comportato la dichiarazione di decadenza/destituzione della concessione e/o la risoluzione del contratto, servizi di ristorazione, comprendenti la produzione di pasti,(presso mense pubbliche o private) per utenza scolastica (asili nido e/o scuole dell'infanzia e/o scuole primarie e/o scuole secondarie di primo grado), nel corso degli ultimi 3 anni scolastici (2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019) e per la durata minima, corrispondente ad un anno scolastico, in almeno in 3 Comuni, di cui almeno 1 di oltre 80.000 abitanti;

C) possedere l'iscrizione alla C.C.I.A.A per le attività della gara in oggetto o, per le imprese straniere, in altro albo professionalizzante del proprio Paese;

D) possedere la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 / 2008 relativa al servizio di ristorazione inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo HACCP ai sensi dell'art. 43 del Codice, in corso di validità.

ART. 11 REVISIONE PREZZI

I corrispettivi si intendono imm modificabili nel primo anno di validità contrattuale. In caso di variazioni positive o negative del numero dei pasti annui indicati in via presunta negli atti di gara non si procederà a variazioni delle condizioni pattuite. Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, sarà sottoposto a revisione annuale dei prezzi, a decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale; pertanto l'Amministrazione comunale potrà riconoscere tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.), pubblicato dall'ISTAT.

Il Concessionario dovrà inviare apposita istanza documentando la richiesta in modo idoneo. In assenza di richiesta da parte del Concessionario nei termini stabiliti verranno automaticamente confermati gli ultimi prezzi vigenti.

ART. 12 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.

Nel caso in cui si renda necessario, l'ufficio competente dell'Ente potrà richiedere prodotti dietetici

e/o particolari da utilizzare per la preparazione di colazioni, merende e pasti per utenti con intolleranze alimentari e/o patologie diverse, e non previste negli atti di gara. In questo caso il Concessionario dovrà:

- provvedere alla consegna di quanto espressamente richiesto per marca, tipologia di prodotto e caratteristiche merceologiche;

-documentare adeguatamente i costi di tali prodotti che comunque non dovranno risultare superiori ai prezzi di mercato e che saranno comunque oggetto di verifica e accordo tra le parti.

Il Concessionario procederà inoltre mensilmente, ad inviare le fatture relative ai pasti erogati agli utenti dei nidi comunali, delle scuole dell'infanzia comunali e al personale docente e non docente autorizzato delle scuole statali di ogni ordine e grado.

Le fatture trasmesse elettronicamente dovranno riportare il numero di CIG, l'impegno di spesa e il n. del provvedimento dirigenziale di aggiudicazione. Il codice IPA per la fatturazione elettronica è il seguente: UFR11J.

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. 13 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 degli operatori scolastici 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. In caso di sciopero del personale delle Scuole, il Committente ne darà comunicazione al Concessionario almeno 3 giorni prima del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso il Concessionario è tenuto a fornire un pasto, da concordare di volta in volta con il Committente.

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 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. 14 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:
 - L'estensione al Danno Biologico;
 - L'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL;
 - La 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. 15 CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBCONCESSIONE

La sub-concessione 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.

E' fatto divieto al Concessionario di cedere direttamente o indirettamente il servizio oggetto del presente concessione.

In riferimento alle prestazioni oggetto di gara si evidenzia che, **la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti** dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dell'impresa aggiudicataria.

Nel caso in cui l'impresa offerente intenda avvalersi di eventuali sub-concessionari tale intento deve essere dichiarato dalla stessa nei documenti di gara, nel rispetto di quanto ammesso e consentito così come risulta dagli atti di gara.

La sub-concessione effettuata in violazione di quanto sopra indicato comporta, in capo al Comune di

Arezzo, il diritto di risolvere il contratto.

L'esecuzione delle prestazioni effettuate in sub-concessione non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

ART. 16 SPESE A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico del Concessionario tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente documento e negli atti di gara, senza diritto di rivalsa.

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 omissso 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 sull' valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- indire riunioni periodiche previste dalla normativa succitata, la dotazione dei dispositivi di protezione individuali necessari all'espletamento del lavoro di sicurezza, nonché l'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 DOMICILIO

Il Concessionario elegge sin d'ora il proprio domicilio legale a tutti gli effetti presso il recapito indicato nella domanda e nell'offerta, al quale vanno pertanto tutte le eventuali comunicazioni o notifiche.

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

- nome del responsabile del servizio oggetto della concessione che risponda al Committente; nome del Responsabile del servizio professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente per i problemi di ordinaria gestione, tale figura è pure incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibili presso i centri produzione pasti e presso i terminali di distribuzione.

ART. 21 PERSONALE

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, ricorrendone nella fattispecie i presupposti, il concessionario aggiudicatario è tenuto all'assunzione del personale già occupato nel precedente contratto. La ditta dovrà applicare a tutto il personale impegnato il "Contratto Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale e Turismo".

DESCRIZIONE MANSIONE	NUMERO
Coordinatore servizi ristorazione	1
Impiegata	2
Cuochi	12
Aiuto cuochi	10
Dietista	1
Add. Servizi mensa	99
Coord. Responsabile trasporto	1
Add. trasporto	9

La mancata assunzione in tutto o in parte di detto personale, da parte del soggetto affidatario della concessione in oggetto in virtù delle proprie modalità organizzative, è subordinata alla prova da fornire all'Amministrazione aggiudicatrice, la quale attraverso la presentazione di motivate e comprovata documentazione, ne valuterà la congruità.

ART. 22 NORME DI RIFERIMENTO

Per quanto non previsto negli atti di gara si fa espresso riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari in vigore al momento della gara o che saranno emanate nel corso di validità del contratto, se e in quanto applicabili.

ART. 23 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile unico del Procedimento è il Direttore dell'Ufficio Servizi educativi, scuola famiglia e tutela dei minori Dott.ssa Mara Pepi.

CAPITOLATO TECNICO

PARTE SECONDA – MODALITA DI GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 1 INDICAZIONE

Questa” parte” del Capitolato comprende le norme relative alla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 2 NUMERO PASTI

Il numero dei pasti giornalieri da fornire così come risulta dagli allegati al presente Capitolato Tecnico 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.

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

ART. 3 TARIFFE ATTUALI APPLICABILI E MANCATI PAGAMENTI

Gli allegati del presente Capitolato tecnico - parte prima - evidenziano le tariffe/rette, determinate dal Comune di Arezzo per il servizio di refezione scolastica, da porre a carico dei soggetti utilizzatori di tali servizi per gli aa.ss. 2019/2020 (a decorre dal 1 gennaio 2020), 2020/2021 e 2021/2022.

Il Concessionario dovrà applicare le tariffe/rette e provvedere autonomamente alla riscossione diretta dai soggetti ammessi alla fruizione dei servizi di refezione scolastica erogati presso le scuole dell’infanzia statale, dagli alunni frequentanti le sezioni della scuola primaria statale, e dagli studenti delle sezioni della scuola secondaria di 1°grado statale.

Il Concessionario dovrà richiedere inoltre il pagamento e riscuotere direttamente anche i seguenti importi, differenziati per tipologia di scuola e relativi alla tassa di iscrizione, che i soggetti ammessi alla fruizione dei servizi richiesti devono corrispondere, tramite un unico pagamento a gennaio 2020.

- scuole dell’infanzia statali	€ 12,79
- scuola primaria statale	€ 12,78
- scuola secondaria di primo grado statale	€ 12,78

Si fa presente che gli importi delle singole tariffe/rette (soggette a revisione annualmente da parte del Comune) potranno essere rideterminate dall’Amministrazione Comunale. Viceversa potranno essere previsti aumenti annui il cui importo non potrà essere superiore all’indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall’ISTAT.

Di seguito si evidenziano “dati storici” riferiti a pagamenti /esoneri /agevolazioni desunti dall’applicazione, negli ultimi anni, delle tariffe determinate dal Comune di Arezzo, unitamente alle medie percentuali indicative rilevate negli ultimi anni scolastici, in riferimento:

- agli **esoneri e agevolazioni applicate ai soggetti aventi diritto**, rispetto al numero annuo degli iscritti e per singola tipologia di scuola:

Tipologia di esenzione/agevolazione	% rilevata	Presso:
esoneri totali applicati su indicazione dei servizi sociali dell'Ente rispetto al n° iscritti	0,70	scuola dell'infanzia statali
esoneri totali applicati su indicazione dei servizi sociali rispetto al n° iscritti	0,83	scuola primaria statale
esoneri totali applicati per ISEE	4,97	scuola dell'infanzia statali
esoneri totali applicati per ISEE	5,87	scuola secondaria di 1° grado statale
esoneri totali applicati per ISEE	4,13	scuola primaria statale
agevolazioni (con una riduzione massima del 40%)	2,63	scuola dell'infanzia statale
agevolazioni (con una riduzione massima del 40%)	3,67	scuola secondaria di 1° grado statale
agevolazioni (con una riduzione massima del 40%)	3,90	scuola primaria statale

- alla morosità e recupero crediti

- Si precisa che la media percentuale dei mancati incassi (complessivi rispetto alle 3 tipologie di scuole oggetto di recupero da parte del Concessionario aggiudicatario) per morosità negli ultimi 3 anni scolastici, risulta pari al 6%:

A tal fine si sottolinea che nessun compenso potrà essere richiesto al Comune di Arezzo a fronte degli obblighi del Concessionario per le prestazioni richieste in gara, che devono essere espletate dall'impresa aggiudicataria nel periodo contrattuale a proprio esclusivo rischio anche in presenza di percentuali superiori a quanto sopra esposto.

Solo nel caso in cui gli esoneri applicati dal Concessionario (annualmente), nel pieno rispetto delle determinazioni assunte dall'Ente, eccedano, per le motivazioni di seguito evidenziate, le percentuali annue a fianco indicate per tipologia di scuola, (calcolate rispetto al numero annuo di iscritti) ed in particolare:

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

Il Comune di Arezzo si obbliga a pagare, per ogni utente, il numero dei pasti effettivamente consumati ai seguenti costi forfettari, espressi per tipologia di scuola (senza differenziazione per singola tipologia di prestazione resa):

- € 4,00 a pasto per bambini delle scuole dell'infanzia statale (compreso merende e colazioni)
- € 4,20 a pasto per alunni delle scuole primarie
- € 4,20 a pasto per alunni 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 con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT.

Il pagamento dei pasti eccedenti verrà effettuato dal Comune di Arezzo, entro 30 gg. dalla presentazione di regolare fattura al Servizio Finanziario.

ART. 4 MODALITA' E PRESCRIZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLA REFEZIONE

Prodotti alimentari:

In riferimento alla L. 221/2015 entrata in vigore il 20/02/2016 che rende obbligatoria l'adozione dei CAM (Criteri Minimi Ambientali) relativi ai servizi di ristorazione collettiva ed alla fornitura di derrate alimentari si specifica quanto segue:

- frutta, verdure ed ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% (espresso in percentuale di peso sul totale) da produzione biologica;
- per almeno il 20% (espresso in percentuale di peso sul totale) da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP, DOP, STG e PAT;

- per quanto riguarda le uova, per una percentuale non inferiore al 15% devono essere di produzione biologica e, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve arrivare da allevamenti all'aperto;

- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità," per i prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

• La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP, DOP, e PAT;

• Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20% (espresso in percentuale di peso sul totale) da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile;
- il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

I generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti, delle colazioni e delle merende, devono rispondere inderogabilmente alle caratteristiche merceologiche e quantitative previste, oltre che essere conformi ai requisiti chimico/fisico/ microbiologico previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e, devono provenire da filiera corta, così come previsto dal Regolamento UE n. 1305/2013 che stabilisce che, per prodotti agricoli/alimentari provenienti da filiera corta, si intendono prodotti agricoli/alimentari provenienti da filiera di approvvigionamento formate da un numero limitato di operatori ecologici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale ed ha stretti rapporti socio-territoriali tra "produttori, trasformatori e conservatori".

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.

Tutti i prodotti DOP IGP e 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, mensilmente, all'Ufficio competente e depositare nei centri refezionati, attestazione di assoggettamento così come previsto dalla normativa vigente in materia;
- comunicare obbligatoriamente per iscritto, all'Ufficio competente, l'eventuale mancanza di prodotti previsti nel presente capitolato (tipologia) e non disponibili sul mercato. Al verificarsi di tale evenienza, l'Ufficio procederà, a decurtare una quota del 15% del costo pasto offerto in sede di gara;
- assicurare la conservazione e il deposito dei generi alimentari nel completo rispetto delle normative vigenti in materia.

In presenza di alunni con intolleranze alimentari e/o allergie alimentari debitamente documentate, 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 Concessionario dovrà altresì provvedere alla preparazione di pasti sostitutivi coerenti al menu' giornaliero, in presenza di alimenti che non possono essere consumati dall'utenza (per motivazioni etiche/religiose). Nello specifico per la celiachia dovranno essere forniti pasti qualitativamente analoghi a quelli "normali" sia sotto il profilo della preparazione che dell'appetibilità utilizzando prodotti inseriti e consigliati nel prontuario dell'Associazione Italiana della Celiachia.

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**) 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 inderogabilmente risultare conformi a quanto previsto nel presente Capitolato tecnico nonché nei relativi allegati.

Per maggior dettaglio rispetto ai menù allegati si precisa che 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;
- trasportare il cibo in appositi contenitori, ermeticamente chiusi, che ne assicurino la conservazione il rispetto delle temperature, secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26.03.1980 n° 327 e successive modificazioni ed integrazioni;
- 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;
- il personale che effettua il servizio di distribuzione (tutto) 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.

Il piano di autocontrollo e la relazione operativa dovranno essere inviati al responsabile del servizio il quale provvederà ad attivare gli strumenti necessari per la verifica.

Si precisa inoltre che la verifica relativa alla potabilità dell'acqua 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 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;
- fornitura e reintegro di tovaglie in tessuto presso le scuole dell'infanzia statali e presso le scuole primarie e secondarie di primo grado con zona consumazione pasti;
- il lavaggio ad acqua delle tovaglie utilizzate nelle scuole nei tempi 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, zuppierie, 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. 5 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, o successivamente e comunque entro il periodo 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. 6 LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI CEDUTI AL CONCESSIONARIO

I locali, 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 del 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/sposta-mento di attrezzature ed utensili.

La concessione cesserà automaticamente alla scadenza del relativo contratto.

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 ordinaria e straordinaria 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.

Fra le manutenzioni a carico del Concessionario si considerano le pulizie ordinarie periodiche e quelle straordinarie dei locali in sede di apertura del servizio dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico; oltre che interventi di derattizzazione da effettuare su specifica richiesta da parte dell'Ente negli immobili e loro spazi esterni sedi delle cucine date in comodato.

Tra le possibili manutenzioni da ritenersi di carattere semplificativo ma non esaustivo si segnalano:

- mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle parti danneggiate;
- tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati comprese la loro riparazione;
- tutti gli scarichi e la loro revisione;

Sono inclusi nella manutenzione anche i frigoriferi utilizzati esclusivamente per la conservazione delle derrate necessarie per le merende e per le colazioni ubicati presso i punti di distribuzione;

Il Comune di Arezzo durante il periodo contrattuale, non risponde dell'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 si impegna, nel periodo contrattuale, a mantenere/rinnovare/ integrare i macchinari, le attrezzature e degli utensili presenti presso le cucine concesse in comodato.

Le attrezzature sostituite dovranno rispondere alle certificazioni ed a tutti i requisiti di sicurezza previsti dalle normative vigenti al momento dell'acquisto.

ART. 7 LOCALI CONCESSI IN USO

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 tecnico 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 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. 8 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, e di funzionalità, fermo restando il normale deperimento.

Alla scadenza contrattuale, tutti i lavori eventualmente eseguiti, gli impianti, 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. 9 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. 10 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, nonché dai "Rappresentanti Mensa" il cui elenco nominativo verrà comunicato all'inizio di ogni anno scolastico al concessionario stesso.

A tale scopo è richiesto un kit monouso per ogni membro del Comitato che effettuerà il controllo. Ulteriori controlli potranno essere effettuati in qualsiasi momento in merito a tutti gli aspetti inerenti alla gara in oggetto.

ART. 11 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 relative alle 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 annuale;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine;
- registrazione autocontrollo delle cucine in dotazione;
- esiti delle tarature dei termometri utilizzati presso le cucine,

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

ART. 12 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 ed, in dettaglio, i protocolli operativi adottati per le pulizie, per la disinfezione e per l'igiene del personale;
- Igiene di produzione: la produzione deve rispettare gli standard igienici previsti della normativa vigente.

ART. 13 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. 14 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 giornaliera, delle riscossioni dei pasti consumati, delle diete speciali, ecc.. , così come dettagliato. 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 report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo pasti forniti.

ART. 15 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 tecnico 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 alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il....")
- 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 difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate;
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e 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, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- 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.

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; 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. 16 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 sub-concessione 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;
- 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, a giudizio insindacabile del Comune di Arezzo;
- 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.

L'Amministrazione potrà inoltre risolvere il contratto in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile e per qualsiasi motivo, tenendo indenne l'impresa delle spese sostenute, dei mancati guadagni.

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.

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. 17 RAPPRESENTANZA DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Il Concessionario dovrà nominare un Responsabile tecnico della gestione, ed un suo sostituto, che opererà costantemente nei plessi scolastici, munendolo dei poteri e dei mezzi occorrenti per tutti gli adempimenti di natura tecnica-gestionale degli obblighi contrattuali.

Il nominativo dell'incaricato dovrà essere tempestivamente comunicato per iscritto al Comune di Arezzo, prima dell'inizio dell'attività. Tutte le contestazioni di inadempienza sollevate a detto incaricato si intendono come espresse direttamente al Concessionario.

ART. 18 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 invalidità e vecchiaia, 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 aggiudicataria 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 seguire 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. 19 NUMERO ADDETTI

Il Concessionario dovrà garantire:

- che il numero di addetti alla distribuzione rispetti il rapporto adulto/bambini di 1 a 30 in relazione alle modalità del servizio di distribuzione adottate ed alla tipologia di utenza;
- un addetto alla distribuzione per ogni sezione di scuola dell'infanzia statale.

ART. 20 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore dell'Ufficio Servizi educativi, scuola famiglia e tutela dei minori Dott.ssa Mara Pepi.