

**CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI E COMUNALI, ANNI
SCOLASTICI 2023/2025 CIG 90167308FA**

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno **DUEMILAVENTITRE** e questo dì **TREDICI** del mese di **SETTEMBRE** in Pisa, in Piazza XX Settembre, presso gli Uffici della Direzione Gare e Contratti alle ore 10.18 , avanti a me Dott. Marco Mordacci, Segretario Generale del Comune di Pisa e, come tale, autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblico-amministrativa, ai sensi dell'art. 97 comma 4 lettera c) del D.lgs. 18/08/2000 n. 267 e ss.mm.ii., sono comparsi e si sono personalmente costituiti:

- Dott. **Francesco Sardo**, nato a XXXXXXXXXX, domiciliato per la carica in Pisa presso la sede comunale, il quale mi dichiara di intervenire al presente atto non in proprio, ma in rappresentanza del **Comune di Pisa** (di seguito indicato anche in breve 'Stazione Appaltante'), con sede in Pisa, Via degli Uffizi n. 1 (codice fiscale - partita IVA 00341620508), nella sua esclusiva qualità di Dirigente ad interim della Direzione Sociale – Disabilità – Politiche della casa - Servizi Educativi - Prevenzione e Protezione – Datore di Lavoro del medesimo Comune, per il quale agisce e si impegna ai sensi dell'art. 107 comma 3 del D. Lgs. 18/08/2000 n. 267 e del Regolamento comunale disciplinante le procedure di affidamento di lavori, servizi e forniture ed in esecuzione della determinazione Direzione-09 n. 1912 del 29/12/2022, che trovasi depositata in atti d'ufficio;

- **Dott. Domenico Greco**, nato a [REDACTED] domiciliato per la carica ove appresso, il quale mi dichiara di intervenire al presente atto non in proprio, ma in rappresentanza della società **ELIOR Ristorazione S.p.A.**” (di seguito indicata anche in breve ‘Impresa Aggiudicataria’ oppure Soggetto Affidatario o ‘Appaltatore’), con sede in Milano, Via Venezia Giulia n. 5/A, iscritta al Registro delle Imprese di Milano, codice fiscale e numero di iscrizione 08746440018 nella sua qualità di procuratore speciale della medesima società, tale nominata giusta procura speciale rogata in Milano il 05 luglio 2023 da Notaio Stefano Fazzini, iscritto nel Collegio Notarile di Milano, Rep. n. 61796 Raccolta 17073, registrato a Milano-DP II – il 06/07/2023 al n. 66827 Serie 1T, che trovasi allegata sotto la **lettera “A”**, in copia digitale dichiarata conforme all’originale, su supporto analogico, da parte del medesimo Notaio rogante sopra indicato, ai sensi dell’art. 22 comma 1 del D.lgs. n. 82/2005, e ss.mm.ii., al presente contratto.

I componenti della cui identità personale e qualità rivestita io Segretario Generale sono certo, rinunciando concordemente tra loro e con il mio consenso all’assistenza di testimoni, convengono e stipulano quanto segue:

PREMESSO

- che con determinazioni dirigenziali DIREZIONE-09/1697 del 09/12/2021 modificata con determinazione 09/1658 del 23.12.2021 è stato approvato il Progetto dell’Appalto di Servizi oggetto del presente atto, incluso il relativo Capitolato Speciale, ed indetta la procedura telematica aperta ai sensi dell’articolo 60 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. (d’ora in poi Codice), utilizzando la piattaforma Regionale START, da tenersi con il criterio di

aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del Codice e secondo i criteri stabiliti nel Disciplinare di Gara approvato con le determinazioni sopra indicate;

- che l'oggetto del presente contratto concerne il servizio di ristorazione scolastica, CPV 555240009;

- che l'importo complessivo a base di gara ammonta ad Euro 6.391.828,17=(Euro sei milioni trecentonovantuno ottocentoventottomila/17), € 5,33 (cinque virgola trentatre) valore singolo pasto, di cui € 6.378.053,17=(Euro sei milioni trecentosettantottomila cinquantatre/17) per servizi e forniture, ed Euro 13.775,00=(Euro tredicimila settecentosettantacinque/00), per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, il tutto I.V.A. esclusa, e trattasi di un valore sopra soglia comunitaria ai sensi dell'art. 35 comma 1, lettera d) del Codice ;-

- che a seguito della gara telematica svoltasi nelle date 04/02/2022, 10/03/2022, 20/04/2022, 13/05/2022, 18/05/2022, 27/05/2022, 01/06/2022 e 9/06/2022 l'impresa si è aggiudicata provvisoriamente l'appalto di servizi in questione per complessivi Euro 5.995.369,98=(Euro cinque milioni novecentonovantacinquemila trecentosessantanove/98) - € 5,00 (cinque) valore singolo pasto, con un ribasso, sull'importo soggetto a ribasso di € 6.378.053,17=(€ seimilioni trecentosettantottomila cinquantatre/17), del 6%=(sei per cento) pari ad € 382.683,19=(trecentottantaduemila seicentottantatre/19); il tutto come risulta dall'offerta e dai verbali di gara;

- che con determinazione 09/1912 del 29/12/2022, esecutiva dal 12/01/2023, il Dirigente della Direzione Servizi Educativi ha preso atto dei verbali di gara, aggiudicando definitivamente all'impresa ELIOR

Ristorazione S.p.A il servizio suddetto alle condizioni previste nel Capitolato Speciale e nell'offerta allegata al verbale, ed ha stabilito di stipulare con l'impresa medesima regolare contratto in forma pubblico-amministrativa;

- che è stato pubblicato sul profilo committente l'avviso in merito all'esito della suddetta gara, ai sensi del Codice;

- che con determinazione nota in data 13/01/2023 prot. n. 5415 è stata data comunicazione dell'aggiudicazione all'aggiudicatario ai sensi di quanto previsto dall'art. 76, comma 5, del Codice degli Appalti, per assicurare l'espletamento di un pubblico servizio.

- che il termine dilatorio per la stipula del contratto previsto dal comma 9, dell'articolo 32 del D.lgs. 50/2016 è scaduto in data 17/02/2023;

- che l'Impresa Aggiudicataria ha prodotto la documentazione richiesta a norma del Disciplinare di Gara;

- che il servizio in oggetto è stato regolarmente finanziato;

- che come risulta dalla determinazione 09/143 del 31 gennaio 2023, dalla nota del 18/01/2023 Prot. n. 7745 della Direzione Servizi Educativi, e verbale prot. n. 13469 del 31 gennaio 2023, che qui si intendono integralmente riportati, è stato effettuato l'avvio anticipato dell'esecuzione della prestazione in via d'urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice degli Appalti, per assicurare l'espletamento di un pubblico servizio.

- che ai sensi dell'art. 91 del D.lgs. 06/09/2011 n. 159 e successive modifiche e integrazioni, sono state richieste le informazioni antimafia in data 28/11/2022 – prot. ingresso Banca Dati Nazionale Antimafia 0411155, per cui alla data odierna risulta trascorso il periodo di 30 giorni di cui all'art.

92 comma 2 del D.lgs. n. 159/2011;

- che come si evince dal certificato rilasciato da Città Metropolitana di Milano, Prot. n. 249614 del 20/01/2023 l'Impresa Aggiudicataria è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge n. 68/1999;

- che dalle verifiche effettuate d'ufficio il soggetto affidatario risulta essere in possesso dei requisiti di moralità, di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria, capacità tecnicoprofessionale di cui agli artt. 80 e ss. del Codice degli Appalti;

- che in conformità al dettato di cui all'art. 2 del D.P.C.M. n. 187 dell'11/05/1991, l'Impresa Aggiudicataria del presente appalto è giuridicamente obbligata a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante, in corso di contratto, le variazioni intervenute nella composizione societaria di entità superiore al 2%, rispetto a quanto comunicato con nota del 28/04/2023 ai sensi e per gli effetti dell'art. 1 del sovra citato decreto;

- che come si evince dal certificato D.U.R.C. (Documento Unico Regolarità Contributiva) on line, rilasciato in data 02/02/2023 ed avente validità sino a 01/10/2023, l'Impresa Aggiudicataria è in regola con il versamento dei contributi e premi con INPS ed INAIL, in ottemperanza alle previsioni di cui agli artt. 80-83 del Codice degli Appalti e ss.mm.ii., nonché della vigente normativa regionale in materia;

- che nella stipula del presente atto vengono rispettate le norme previste in materia di termine dilatorio e di sospensione per la stipulazione dei contratti di appalto pubblici ai sensi dell'art. 32 commi 9 e segg. del D.lgs. 50/2016 e

ss.mm.ii.;

E TUTTO CIÒ PREMESSO, i predetti componenti, previa ratifica e conferma della narrativa che precede, la dichiarano parte integrante del presente contratto e convengono e stipulano quanto appresso:

ARTICOLO 1 - OGGETTO

1. Il Comune di Pisa, come sopra legalmente rappresentato, affida alla Società **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.**, che come sopra legalmente rappresentata accetta, il servizio di refezione scolastica, come specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto, presso le scuole comunali e statali dell'infanzia e presso le scuole primarie e secondarie di primo grado come di seguito elencati:

1. Materna Agazzi Via Cuoco
2. Materna Betti Via Settembrini
3. Materna Calandrini Via del Carmine
4. Materna Capitini Via Baldacci
5. Materna Haring Via Baldacci
6. Materna Ciari Via L. da Vinci
7. Materna Conti Via Conti
8. Materna Galilei Via di Padule
9. Materna Gianfaldoni Via Corridoni
10. Materna Manzi Via di Gagno (Servizio temporaneamente sospeso fino a conclusione lavori PNRR)
11. Materna Montebianco Via Montebianco
12. Materna De André Via di Parigi (Servizio temporaneamente sospeso fino a conclusione lavori PNRR)

13	Materna Parmeggiani	Via Firenze
14	Materna Pertini	Via Livornese
15	Materna Puccini	Via di Puglia
16	Materna Rodari	Via San Francesco
17	Materna S. Rossore	Tenuta San Rossore
18	Materna Sauro	Via Sant'Agostino
19	Primaria Baracca	Via Socci
20	Primaria Battisti	Via Corridoni
21	Primaria Chiesa	Via San Francesco
22	Primaria De Sanctis	Via Baldacci
23	Primaria Don Milani	Via le Rene
24	Primaria Filzi	Via L. Da Vinci
25	Primaria Gereschi	Via Viale
26	Primaria Moretti	Via Ximenes
27	Primaria Novelli	Via Cilea
28	Primaria Parmini	Via di Parigi
29	Primaria Zerboglio	Via P. Gori
31	Media Fucini mod.	Via F.lli Antoni
32.	Media Gamerra mod.	Via Ximenes
33	Materna Maddalena	Via dei Frassini-Calambrone
34	Materna Ceccherini	Via Arnino - Marina
35	Primaria Viviani	Via Arnino - Marina
36	Media Castagnolo	Via Castagnolo-S. Piero Grado
37	Media N. Pisano	Via Flavio AndòMarina
2.	Il Comune di Pisa mette a disposizione della Società ELIOR	

RISTORAZIONE S.P.A., il centro cottura di proprietà comunale, denominato ex Virgo Fidelis posto in loc. Calambrone, via dei Frassini per la preparazione dei pasti delle scuole del litorale indicate nei suddetti punti da 33 a 37, nonché i refettori di 37 plessi su menzionati con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti e con gli obblighi specificati nell'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto.

3. Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione comunale, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza del quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Impresa affidataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

4. Nel caso in cui l'Amministrazione comunale richieda un aumento delle prestazioni, la cauzione definitiva dovrà essere adeguatamente integrata.

ARTICOLO 2 - DURATA

1. La durata del presente contratto è fissata per gli anni scolastici 2022/2023 (da febbraio 2023 a dicembre 2023), 2023/2024 e 2024/2025, con scadenza al 30 giugno 2025, alle condizioni tutte del Progetto redatto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, comprensivo del Capitolato Speciale, Disciplinare di Gara, del DVR - Documento di Valutazione del Rischio - predisposto dal Soggetto Affidatario, e del D.U.V.R.I. che qui integralmente si richiamano, nonché del presente atto.

2. Il soggetto aggiudicatario, dopo la comunicazione dell'aggiudicazione da parte dell'Amministrazione Comunale, dovrà garantire l'inizio delle attività a favore dell'utenza secondo il calendario scolastico regionale.

3. All'uopo il legale rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria mi dichiara di conoscere integralmente la documentazione sopraindicata, che trovasi depositata in atti d'ufficio sottoscritta dallo stesso, ove non allegata al presente atto come di seguito meglio specificato, impegnandosi all'integrale osservanza della stessa.

4. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni o più favorevoli.

ARTICOLO 3 - IMPORTO

1. L'importo del presente atto viene fissato in complessivi Euro 6.009.144,98 (=Euro sei milioni novemila centoquarantaquattro/98), di cui € 5.995.369,98 = (Euro cinquemilioni novecentonovantacinquemila trecentosessantanove/98) per servizi e forniture ed € 13.775,00= (Euro tredicimila sette centosettantacinque/00) per oneri per la sicurezza, il tutto I.V.A. esclusa, per la durata contrattuale di cui all'art.2.

2. Il soggetto affidatario è tenuto ad assoggettarvi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto, senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. In tal caso il soggetto Affidatario non potrà far valere il diritto alla risoluzione del presente contratto.

ARTICOLO 4 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO D'APPALTO

1. Il soggetto Affidatario si impegna ad eseguire il servizio in oggetto a regola d'arte ed in conformità alle disposizioni ed istruzioni che saranno

impartite all'atto pratico dall'Amministrazione comunale, osservando le prescrizioni e le condizioni del Capitolato Speciale e del Codice, per quanto applicabili al presente contratto, condizioni e prescrizioni tutte che dalle parti si vogliono considerare esplicitamente come norme regolatrici del presente contratto, dando inizio all'appalto stesso a decorrere dal 01/02/2023.

2. Nell'esecuzione del contratto, il contraente è responsabile per infortuni e danni arrecati a persone o cose dell'Amministrazione comunale o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, con conseguente esonero dell'Amministrazione comunale da qualsiasi eventuale responsabilità al riguardo, secondo quanto stabilito nell'art. 31 del Capitolato Speciale d'Appalto.

ARTICOLO 5 - GARANZIE DA PARTE DELL'APPALTATORE

1. A garanzia dell'esatto adempimento contrattuale, ai sensi dell'art. 103 del Codice, l'Impresa Aggiudicataria ha stipulato e consegnato al Comune di Pisa garanzia fideiussoria bancaria [REDACTED] del 10 maggio 2023 rilasciata da [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] € 210.320,07=(Euro duecentodiecimila trecentoventi/07) , pari al 4% (quattro per cento) dell'importo contrattuale, avendo usufruito della riduzione del 50% della garanzia, e dell'ulteriore riduzione del 30%, cumulata con la precedente, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D.lgs. n. 50/2016, in quanto in quanto in possesso sia di certificazione di sistema qualità, come risulta dalla certificazione emessa da ICDQ n. 1778/21 del 04/07/2022, valida sino al 03/07/2025 che di certificazione ambientale Emas n. IT-002132 del 24/03/2022 valida sino al 13/09/2024 tutte in copia dichiarate conformi all'originale in atti di ufficio.

dell'art.19 del Capitolato Speciale di appalto.

ARTICOLO 7 - IN CASO DI SUBAPPALTO DICHIARATO IN SEDE DI OFFERTA

1. L'eventuale subappalto di parte dei servizi oggetto del presente atto dovrà essere preventivamente autorizzato dalla Stazione Appaltante ai sensi e nel rispetto delle condizioni richiamate dall'art. 105 del Codice, dando atto fin d'ora che l'Appaltatore ha dichiarato in sede di offerta che intenderà subappaltare le seguenti attività:

- Servizio di trasporto nella percentuale del 11%
- Servizio di manutenzione nella percentuale del 2%

2. In caso di inottemperanza agli obblighi previsti dalle vigenti leggi inerenti disposizioni in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, sono applicabili le sanzioni penali di legge.

ARTICOLO 8 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. È fatto assoluto divieto all'Appaltatore di cedere, a qualsiasi titolo, il presente Contratto, a pena di nullità della cessione medesima.

2. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore degli obblighi di cui al presente articolo, l'Amministrazione Comunale, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto.

ARTICOLO 9 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'Appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, relativi al presente appalto, di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136, e ss.mm.ii., secondo le modalità ivi specificate.

2. Nei contratti sottoscritti dall'Appaltatore con gli eventuali subappaltatori

e subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai servizi di cui al presente contratto deve essere inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136, e ss.mm. ii..

3. La Stazione Appaltante verifica il rispetto dell'obbligo di inserimento di tale clausola; a tale scopo, l'Appaltatore provvede al deposito presso la Stazione Appaltante degli eventuali contratti di subappalto e dei subcontratti almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio delle relative prestazioni.

4. L'Appaltatore, l'eventuale o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria sopra menzionati ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo - di Pisa; il mancato utilizzo degli strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

5. Le parti del presente contratto si assumono gli obblighi relativi alla cd. "Fattura elettronica" derivanti dall'applicazione dell'art. 25 del Decreto Legge 24 aprile 2014 n. 66, convertito in legge dalla Legge 23 giugno 2014 n. 89, e del D.M. 3 aprile 2013 n. 55. L'invio al Comune della fattura elettronica dovrà avvenire esclusivamente attraverso il sistema di interscambio (SDI) istituito dal Ministero dell'Economia e delle Finanze; l'Appaltatore deve necessariamente indicare il seguente codice univoco ufficio: UF5YHL.

6. Le parti mi dichiarano altresì che il presente appalto è identificato dai

seguenti codici: CIG 90167308FA

7. Ai sensi e per gli effetti previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136, e ss.mm.ii., l'Appaltatore ha comunicato con nota in data 28 aprile 2023 gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i/postale/i dedicato/i, di cui alla norma da ultimo menzionata, e ha dichiarato altresì che le persone delegate ad operare su tale conto corrente sono i seguenti soggetti:

- Sig. [REDACTED] il giorno [REDACTED] residente a [REDACTED] codice fiscale [REDACTED]

- Sig. [REDACTED] nato a [REDACTED] residente a [REDACTED]

- Sig.ra [REDACTED] nata a [REDACTED] e residente a [REDACTED]

- Sig.ra [REDACTED] nata a [REDACTED] e residente a [REDACTED]

8. L'Appaltatore si impegna a comunicare tempestivamente ogni modifica relativa a tali dati.

ARTICOLO 10 MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo all'Appaltatore sarà effettuato, sulla base di regolari fatture elettroniche, entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle medesime, da parte della Stazione Appaltante, previa verifica da parte di quest'ultima della rispondenza della prestazione effettuata rispetto alle prescrizioni dei documenti contrattuali ed acquisizione del D.U.R.C. dell'Appaltatore e dell'eventuale subappaltatore.

2. La fatturazione avrà cadenza mensile: il relativo importo sarà calcolato

sulla base del numero dei pasti effettivi ordinati e consegnati presso i singoli refettori secondo le procedure specifiche indicate nel capitolato speciale d'appalto. Tale corrispettivo s'intende comprensivo di tutti gli oneri previsti per attività, prestazioni e forniture di cui al presente appalto.

3. Le date dell'arrivo delle fatture è quella di ricevimento da parte del Comune di Pisa delle fatture elettroniche.

4. L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 30 comma 6 del Codice, in caso di ritardo, debitamente accertato, nel pagamento delle retribuzioni arretrate del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, invita l'impresa esecutrice a provvedervi entro 15 giorni. Qualora il soggetto affidatario non provveda nel termine suindicato l'Amministrazione Comunale potrà effettuare direttamente il pagamento delle retribuzioni arretrate dei lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute al Soggetto Affidatario per l'esecuzione dell'appalto.

5. Il Soggetto Affidatario dovrà espletare le attività previste dal Documento per la Valutazione dei Rischi (D.V.R.), redatto ai sensi dell'art. 28 del D.lgs. 09/04/2008 n. 81 e ss.mm.ii. e presentato dal medesimo.

ARTICOLO 11 RECESSO

1. La facoltà di recesso della Stazione Appaltante è disciplinata ai sensi dell'art. 109 del Codice; ai sensi dell'art. 1, comma 13, Decreto Legge 6 luglio 2012 n. 95, convertito in legge dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135, la Stazione Appaltante ha altresì diritto di recedere in qualsiasi momento dal presente contratto, previa formale comunicazione all'Appaltatore mediante PEC con preavviso di almeno 15 (quindici) giorni, e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora

eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP S.p.A. ai sensi dell'art. 26 comma 3 della Legge n. 488/1999, e ss.mm.ii., successivamente alla stipula del presente contratto, siano migliorativi per la Stazione appaltante rispetto al contratto stipulato in data odierna e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui al già menzionato art. 26 comma 3 Legge n. 488/1999. La facoltà di recesso dell'Amministrazione Comunale è prevista altresì nei seguenti casi:

- a) giusta causa;
- b) reiterati inadempimenti del soggetto Affidatario, anche se non gravi;
- c) mutamenti di carattere organizzativo interessanti l'AC che abbiano incidenza sulla prestazione dei servizi;
- d) recesso ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile.

2. In ogni caso di recesso l'Appaltatore si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità del servizio in favore dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 12 RISOLUZIONE

1. La risoluzione del contratto è disciplinata, quanto a presupposti, modalità e conseguenze, ai sensi dell'art. 37 del Capitolato Speciale d'Appalto e dell'art. 108 del Codice, fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4, dell'articolo 107 del medesimo, nonché le disposizioni del Codice Civile in quanto compatibili.

2. L'Amministrazione comunale potrà avvalersi della facoltà di risoluzione in tutti i casi in cui il soggetto Affidatario non mantenga gli impegni assunti

con l'offerta tecnico-progettuale presentata ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

3. Il Soggetto Affidatario è sempre tenuto al risarcimento dei danni ad esso imputabili.

4. È fatto divieto al Soggetto Affidatario, sotto pena di risoluzione di diritto del contratto ed incameramento del deposito cauzionale, la cessione totale o parziale del servizio.

5. È altresì vietata qualunque cessione di credito e qualunque procura che non siano state riconosciute ed autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

6. Il Soggetto Affidatario dichiara di ben conoscere ed accettare il vigente Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Pisa (approvato con delibera G.C. n. 179 del 5/08/2021), e in particolare, ai sensi e per gli effetti del comma 1 art. 4 del citato Codice l'appaltatore individua il sig. Domenico Greco quale referente per la prevenzione della corruzione.

7. Ai sensi e per gli effetti del comma 2 dell'art. 4 del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Pisa, il presente contratto si risolverà di diritto nei seguenti casi:

a) mancanza di segnalazione di illecito di cui all'art. 7 del citato Codice da rendersi all'autorità giudiziaria ed al responsabile della prevenzione della corruzione del Comune di Pisa;

b) violazione dell'obbligo di astensione di cui all'art. 6 del citato Codice, nei casi in cui l'incaricato, il collaboratore o il dipendente dell'impresa persegua un interesse proprio o dei soggetti di cui al comma 1 lett. a), b), c) distinto da quello del soggetto incaricante o datore di lavoro;

c) in caso di regali ed altre utilità, qualora concorrano la non modicità del

valore del regalo, o delle altre utilità, e l'immediata correlazione di questi ultimi con il compimento di un atto o di un'attività in connessione con il contratto di appalto;

d) violazione dell'obbligo di fornire i dati richiesti dal responsabile della prevenzione della corruzione e dall'ufficio procedimenti disciplinari del Comune di Pisa di cui all'art. 8, comma 1, lett. c), del citato Codice;

e) nell'ipotesi di cui all'art. 14, commi 2 e 3, del citato Codice, qualora l'interessato non abbia informato preventivamente per iscritto il responsabile della prevenzione della corruzione individuato dall'appaltatore;

f) nei casi di cui all'art. 2, comma 4, lett. b) e c), del citato Codice, qualora l'atto, affermazione, comportamento o utilizzo tenda a creare condizioni più favorevoli nei rapporti con terzi soggetti, in termini non solo economici, ma anche di tempo, credibilità o immagine, oppure ad acquisire vantaggi o agevolazioni di qualsiasi natura.

8. Ferme restando le ipotesi di risoluzione previste, si conviene che, in ogni caso, l'AC potrà risolvere di diritto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC, il contratto nei casi stabiliti dall'art. 37 del Capitolato Speciale d'Appalto:

a) mancato inizio del servizio alla data comunicata dall'A.C.;

b) impiego di personale che non offra garanzia di capacità, idoneità fisica, contegno corretto e non risulti comunque idoneo a perseguire le finalità previste;

c) interruzione non motivata del servizio salvo che per cause di forza maggiore;

d) mancata applicazione al personale dipendente, impiegato nello svolgimento del servizio appaltato, del Contratto collettivo di lavoro nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni;

e) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere stabilite dalla normativa e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto e concordato;

f) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ivi comprese le norme relative al Codice di Comportamento dei dipendenti della P.A. in quanto applicabili, nonché delle norme del presente contratto in materia igienico - sanitaria, anche con riferimento alla conduzione dei locali affidati all'impresa;

g) mancato rispetto degli obblighi di mantenimento nel tempo delle garanzie assicurative previste nel Capitolato Speciale d'Appalto;

h) gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto;

i) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;

j) mancato adempimento delle disposizioni impartite dall'A.C. in merito alla profilassi delle malattie infettive e delle tossinfezioni del personale impiegato nel servizio;

k) grave intossicazione e/o tossinfezione alimentare;

l) l'importo complessivo delle penali applicate nel corso del contratto sia superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale;

m) non sussistenza ovvero il venir meno di alcuno dei requisiti minimi

richiesti per la partecipazione alla gara, nonché per la stipula del presente Contratto e per lo svolgimento delle attività ivi previste mancato utilizzo degli strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

ARTICOLO 13 PENALI

1. I termini e le penali sono contenuti nell'art. 34 del Capitolato Speciale d'Appalto e, ai sensi dell'art. 113-bis, comma 2, del Codice, operano di pieno diritto, senza obbligo per il Comune della costituzione in mora del Soggetto Affidatario.

2. Qualora il ritardo nell'adempimento comporti un importo della penale superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale, la Stazione Appaltante può procedere alla risoluzione del presente contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art. 108 del Codice.

3. Si dà atto che il soggetto Affidatario è a conoscenza degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62 del 16.4.2013 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici) e della legge n. 190 del 6.11.2012 (Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione). -

ARTICOLO 14 ALLEGATI

1) È allegato al presente contratto, del quale costituisce parte integrante e sostanziale, il documento informatico "Capitolato Speciale d'Appalto" (**Allegato B**) e progetto di riassorbimento del personale (**Allegato C**) che verranno sottoscritti digitalmente dalle parti e da me Segretario Generale Rogante.

2) Fanno parte del presente contratto, ancorché non materialmente e fisicamente uniti al medesimo ma depositati agli atti della Stazione

Appaltante i seguenti documenti:

- Progetto del servizio ai sensi dell'art. 23 del Codice;
- Offerta Tecnica presentati dell'impresa aggiudicataria;
- Offerta Economica presentati dell'impresa aggiudicataria;
- Codice di Comportamento dipendenti dell'Ente.

ARTICOLO 15 CONTROVERSIE

1. Tutte le controversie che dovessero insorgere in relazione alla validità, all'interpretazione, all'esecuzione, al recesso ed alla risoluzione del contratto in oggetto saranno deferite alla giurisdizione del giudice ordinario, salvo le controversie devolute per legge alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo. Ai sensi dell'articolo 20 del c.p.c la competenza è attribuita al Foro di Pisa.

ARTICOLO 16 OSSERVANZA DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Pisa, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e del Regolamento Generale sulla Protezione dei dati Personali (Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016) - GDPR, informa l'Appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto e negli altri documenti sopra richiamati esclusivamente per lo svolgimento delle attività d'ufficio e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia; tali dati potranno essere trattati anche con procedure informatizzate, conservati anche in banche dati ed archivi informatici, e potranno essere trasmessi a qualsiasi Ufficio del Comune ed anche ad altri soggetti ad esso esterni al fine esclusivo dell'esecuzione delle formalità connesse e conseguenti al presente atto.

L'Appaltatore dichiara di avere preso visione dell'informativa estesa sul trattamento dei dati personali reperibile alla pagina

<https://www.comune.pisa.it/it/progettoscheda/25607/Protezione-dati.html>.

ARTICOLO 17 SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese del presente atto e sue consequenziali, presenti e future, sono a completo carico dell'Appaltatore, il quale dichiara che le operazioni di cui al presente atto sono soggette ad IVA ai sensi del D.P.R. n. 633/1972.

ARTICOLO 18 DISPOSIZIONE FINALE

1. Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia.

2. Le parti mi dispensano dalla lettura degli allegati. Sono le ore 10.44. E richiesto io Segretario Generale, ho ricevuto il presente atto, formato e stipulato in modalità elettronica nel rispetto dell'art. 32 del Codice degli Appalti, redatto da persona di mia fiducia mediante l'utilizzo di strumenti informatici consentiti dalla legge su 22 pagine a video complete e porzione della seguente, e che previa lettura datane alle parti, che lo hanno riconosciuto in tutto conforme alla loro volontà, è stato dalle stesse sottoscritto, unitamente agli allegati, a norma di legge con firma digitale ai sensi dell'art. 1 comma 1 lettera s) del D.lgs. n. 82/2005, e ss.mm.ii., previa verifica da parte mia che le parti sono titolari dei certificati di firma digitale e che questi ultimi sono validi e conformi al disposto dell'art. 1 comma 1 lettera f) del D. Lgs. da ultimo menzionato, con me Segretario Generale Comunale rogante, parimenti con l'uso di firma digitale valida e conforme come sopra della quale sono titolare, come appresso, tenuto conto che l'ora riportata nella marcatura temporale dei certificati di firma digitale è quella

definita Greenwich Mean Time:

F.to per il Comune di Pisa *Dr. Francesco Sardo* (firma digitale)

F.to per l'Impresa *Dott. Domenico Greco* (firma digitale)

F.to il Segretario Generale del Comune di Pisa *Dr. Marco Mordacci* (firma digitale)

COMUNE DI PISA
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

LOTTO 1: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI E COMUNALI.

Anni scolastici
2021/2022 - 2022/2023 -2023/2024

Indice

ART. 1 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DELL’APPALTO	3
ART. 2 - USO LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE CONCERNENTI I SERVIZI	4
ART. 3 – TIPOLOGIA DI UTENZA.....	6
ART. 4 - CALENDARIO PER EROGAZIONE DEL SERVIZIO	6
ART. 5 – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E NUMERO PASTI GIORNALIERI.....	6
ART. 6 – PREPARAZIONE DEI PASTI	7
ART. 7- CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E COMPOSIZIONE DEL PASTO	8
ART. 8 - VARIAZIONI DI MENU’ E DIETE SPECIALI	8
ART. 9 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI.....	9
ART. 10 - CONDIMENTI	10
ART. 11 - CONSEGNA DEI PASTI	10
ART. 12 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	12
ART. 13 – ATTIVITA’ STRAORDINARIE E GESTIONE DEL SERVIZIO DURANTE L’EMERGENZA COVID-19	15
ART. 14 – DURATA DELL’APPALTO.....	15
ART. 15 - PROROGA TECNICA.....	15
ART. 16 – AVVIO ANTICIPATO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	16
ART.17 – VARIAZIONE DELL’ENTITÀ DELLA PRESTAZIONE.....	16
ART.18 – IMPORTO DELL’APPALTO.....	16
ART. 19 – CLAUSOLA SOCIALE	17
ART. 20 – NATURA DEL RAPPORTO	17
ART. 21 - DIREZIONE DEI SERVIZI	17
ART. 22 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE.....	18
ART. 23 – PIANO DI AUTOCONTROLLO	20
ART. 24 - RIDUZIONE SPRECHI E RECUPERO ECCEDEXENZE ALIMENTARI	21
ART. 25 - CRITERI MINIMI AMBIENTALI – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE	21
ART.26 – FIGURE PREPOSTE AL CONTROLLO CONTROLLI	22
ART- 27 - MODALITÀ DEI CONTROLLI DA PARTE DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE	22
ART. 28- BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI.....	22
ART. 29 -RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEI SERVIZI	23
ART. 30 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI	23
ART. 31 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONE	23
ART.32- ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO	26
ART. 33 - OSSERVAZIONE DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO	26
ART. 34 – PENALITÀ	26
ART. 35- SUBAPPALTO	27
ART. 36- REVISIONE PREZZI	28
ART. 37 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	28
ART. 38- ESECUZIONE IN DANNO	29
ART. 39- STIPULA CONTRATTO	29
ART. 40- DIRETTORE DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO	30
ART. 41- RISOLUZIONE CONTROVERSIE	30
ART. 42- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	30
ART. 43- RINVIO	31

ART. 1 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

1.L'Impresa affidataria dovrà provvedere in piena autonomia e a sue spese, con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, ad effettuare i principali servizi descritti nel presente Capitolato e negli allegati.

Il totale annuo indicativo di pasti è di 479.410 (n. pasti bambini e adulti), quale numero medio dei pasti suddivisi negli anni come di seguito riportato:

ANNO SCOLASTICO di riferimento	NUMERO PASTI ANNUI
2016/17	474.450
2017/18	486.565
2018/19	477.214

I numeri dei pasti sopraindicati hanno solo valore indicativo e non costituiscono impegno per l'Amministrazione comunale in quanto gli stessi saranno stabiliti in base alle iscrizioni ed alle presenze effettive dell'utenza. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione. La mancata attivazione parziale/totale o sospensione dei servizi oggetto dell'appalto per esigenze di interesse pubblico, per una diversa organizzazione del sistema scolastico o per necessità non imputabili all'Amministrazione Comunale, non danno diritto all'Impresa affidataria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

2.L'Impresa affidataria si impegna per tutta la durata dell'Appalto a gestire il servizio di produzione di pasti per il pranzo secondo i menù allegati al presente Capitolato e dei successivi eventuali previsti e comunicati dall'Amministrazione Comunale, così suddivisi:

- per le Scuole dell'Infanzia Ceccherini e Maddalena, Primaria Viviani, secondaria Castagnolo e Secondaria N. Pisano mediante l'utilizzo di n. 1 centro cottura comunale denominato "ex Virgo Fidelis" e situato presso il plesso Quasimodo posto in loc. Calambrone (Pisa) per un totale di circa n. 1150 pasti settimanali;
- Per tutte le altre scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado presso uno o più centri cottura messi a disposizione dell'Impresa affidataria per un totale di circa n.14.000 pasti settimanali;

3.In particolare il servizio deve comprendere:

- l'acquisto di derrate per la preparazione dei pasti, il loro ricevimento, controllo e stoccaggio presso i locali del centro cottura adibiti a questa funzione
- preparazione, confezionamento, veicolazione (con mantenimento delle temperature), consegna dei pasti (comprese le diete speciali) alle varie sedi delle Scuole indicate nell'allegato al presente Capitolato e secondo il menù previsto dall'Amministrazione Comunale;
- somministrazione dei pasti e dei pasti speciali (diete) nelle scuole indicate nell'allegato al presente Capitolato ;
- preparazione refettori (apparecchiatura, sparcchiatura, pulizia dei refettori e degli oggetti utilizzati per il sporzionamento);
- lavaggio stoviglie e contenitori utilizzate per la preparazione, sporzionamento e consumazione dei pasti sia presso i Centri Cottura che presso i Refettori.

4.Il presente appalto deve essere espletato dall'Impresa affidataria a proprio rischio e secondo quanto definito dal presente capitolato.

5.Dovrà essere inoltre garantita dalla Impresa affidataria:

- a) fornitura di materiale a perdere in caso di indisponibilità/malfunzionamento delle apposite attrezzature per il lavaggio o per interruzioni idriche o per motivi improvvisi, non prevedibili e straordinari. Le stoviglie monouso (scodelle, piatti lisci piani, bicchieri, posate) dovranno essere biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432;
- b) la sostituzione di stoviglie presenti presso i Refettori (piatti, bicchieri, posate, ecc.) rotte, scheggiate, vetuste e/o l'acquisto di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e degli utensili se richiesti dall'Amministrazione comunale in modo tale da assicurare la presenza costante nei singoli refettori di un numero di piatti e posate almeno uguale a quello del massimo degli utenti previsti in mensa
- c) acquisto di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi e ogni altra fornitura necessaria al funzionamento del Refettorio, ecc.) per nuovi refettori realizzati nel corso di vigenza del presente Capitolato;
- d) fornitura di bottiglie di acqua come richiesto dall'allegato tabelle merceologiche;
- e) fornitura di attrezzature, utensili, arredi, materiale igienico sanitario (compresa la carta igienica per i bagni destinati ai Refettori), materiale di pulizia necessari alle attività dei Centri Cottura e dei Refettori;
- f) materiale per l'apparecchiatura come tovaglie e tovaglioli conformi ai c.d. CAM per le forniture ed il noleggio di prodotti tessili approvati con D.M. del 30 giugno 2021
- g) fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti, tenendo conto della differenziazione dei rifiuti medesimi prevista in ogni quartiere del Comune di Pisa dalla Società che gestisce il servizio di smaltimento;
- h) fornitura dei materiali necessari per l'igiene, la pulizia e la sanificazione dei Centri Cottura, Office e Refettori (compresi i bagni di pertinenza adiacenti ai Refettori);
- i) disponibilità di ogni materiale e bene necessario a garantire lo svolgimento del servizio e le attività previste dal presente Capitolato;
- j) la pulizia ordinaria di tutti i locali ad uso della Impresa affidataria come descritto nel presente Capitolato d'Appalto;
- k) la pulizia straordinaria dei locali refettori, office e annessi come specificato nel presente Capitolato d'Appalto;
- l) La disinfezione e derattizzazione dei locali con cadenza almeno bimestrale.
- m) La verifica del funzionamento di tutte le attrezzature e macchinari presenti nel centro cottura e nei refettori e utilizzati per il servizio, provvedendo ad effettuare eventuali riparazioni o sostituzioni in modo che sia tutto ripristinato e funzionante entro il 10 del mese di settembre;
- n) La verifica dello stato degli arredi presso i singoli refettori provvedendo alla riparazione/ristrutturazione/sostituzione di quelli usurati o danneggiati entro la data di inizio del servizio.

Della verifica di cui sopra dovrà essere dato riscontro all'ufficio Refezione di riferimento entro il 10 del mese di settembre di ogni anno.

ART. 2 - USO LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE CONCERNENTI I SERVIZI

1.L'Impresa affidataria, ai fini dell'esecuzione del servizio, dovrà disporre di uno o più centri di cottura, stoccaggio e distribuzione delle derrate, adeguatamente dimensionati ed attrezzati, e atto a garantire il servizio e a rispettare i tempi del piano trasporti.

Nel caso in cui l'Impresa affidataria non ottemperasse a tale obbligo, trascorso il termine di cui sopra, il contratto potrà essere risolto, senza nessun diritto di richiesta di indennizzo o risarcimento da parte dell'Impresa affidataria affidataria stessa.

2.Per il centro/centri di cottura e stoccaggio suddetto l'Impresa affidataria deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/62 o deve aver provveduto/provedere alla notifica, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/04,

all'autorità competente (Comune dove ha sede lo stabilimento) secondo le modalità prescritte dalla stessa. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati in qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

3. L'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'Impresa affidataria il centro cottura denominato ex Virgo Fidelis posto in loc. Calambrone, via dei Frassini per la preparazione dei pasti delle scuole del litorale indicate dal precedente art.1, nonché i refettori di 37 plessi di cui all'allegato al presente Capitolato con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essi presenti.

4. Durante il periodo di affidamento del servizio l'impresa affidataria s'impegna a:

a) per il Centro Cottura di proprietà comunale e per i refettori:

- provvedere alla cura e conservazione dei locali nelle condizioni in cui vengono consegnati al momento della stipula del contratto o del verbale di avvio anticipato del servizio;
- provvedere alla manutenzione ordinaria del Centro Cottura e dei refettori e alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature dei refettori e del Centro Cottura, al fine di mantenerli sempre in ottimo stato;
- provvedere alla riparazione o sostituzione delle attrezzature non funzionanti e degli arredi che presentassero danneggiamenti.
- non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.
- sostituire le attrezzature il cui funzionamento risultasse interrotto per più di 2 volte in un mese;

L'Impresa affidataria dovrà provvedere all'intestazione dei contratti relativi alle utenze di energia elettrica, gas metano, acqua, telefono e quant'altro necessario al funzionamento del centro cottura di proprietà comunale denominato "ex Virgo Fidelis";

b) per il Centro cottura a disposizione dell'Impresa affidataria:

- provvedere alla cura e conservazione dei locali e di tutti gli impianti;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature, al fine di mantenerli sempre in ottimo stato;
- a provvedere alla riparazione o sostituzione delle attrezzature non funzionanti e degli arredi che presentassero danneggiamenti.
- sostituzione delle attrezzature il cui funzionamento risultasse interrotto per più di 2 volte in un mese.

Il Comune di Pisa si farà carico dei seguenti compiti:

- manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti tecnologici del Centro Cottura e dei refettori di proprietà comunali;
- oneri relativi a utenze dei refettori;

In merito ai locali messi a disposizione da parte dell'Amministrazione Comunale saranno redatti appositi verbali di consegna, da verificare in contraddittorio, comprensivi delle attrezzature e degli arredi. Tali verbali faranno parte integrante dei documenti contrattuali.

Alla scadenza del contratto l'impresa affidataria s'impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi, i quali devono corrispondere in numero, specie e qualità a quelli presenti all'inizio del servizio (comprese le eventuali integrazioni di dotazione effettuata dall'impresa affidataria). Tali beni devono essere riconsegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Restano di proprietà dell'Amministrazione comunale arredi e attrezzature acquistate all'inizio del servizio e/o sostituite nel corso dell'appalto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati e strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi saranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa affidataria.

ART. 3 – TIPOLOGIA DI UTENZA

1.L'utenza è composta da:

- alunni iscritti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del comune di Pisa dove è previsto il servizio di refezione scolastica;
- personale docente autorizzato al consumo del pasto ed operante nelle suddette scuole;

ART. 4 - CALENDARIO PER EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1.I servizi oggetto dell'appalto devono essere garantiti per tutto l'anno scolastico ed educativo, secondo il calendario di apertura e chiusura dello stesso e tenendo conto delle sospensioni nei periodi di vacanza natalizia, pasquale e di altri eventuali.

2.L'erogazione dei pasti deve essere garantita per ogni giorno della settimana dal lunedì al venerdì compresi, nei giorni, negli orari e nei turni di servizio richiesti dall'Amministrazione Comunale.

ART. 5 – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E NUMERO PASTI GIORNALIERI

1.Per la rilevazione delle presenze l'Impresa affidataria dovrà utilizzare il sistema informatico URBI mediante credenziali d'accesso fornite dall'Amministrazione Comunale, facendosi carico di :

- Controllare e "scaricare" , a partire dalle ore 09,35, quotidianamente il numero degli alunni di ogni plesso presenti nella giornata che corrisponderà al numero dei pasti da preparare e consegnare presso i singoli refettori;
- acquisire dall'ufficio refezione entro le ore 10,00 di ogni giorno il numero delle/dei docenti presenti che hanno diritto al pasto, e il numero degli eventuali pasti in bianco da preparare e consegnare.
- segnalare all'ufficio refezione eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione delle presenze tramite il suddetto sistema informatico
- attivare procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico di intesa con l'Amministrazione comunale cioè acquisire dalle singole scuole il numero dei presenti a mensa, alunni e docenti e gli eventuali pasti in bianco richiesti.

L'Impresa affidataria dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato ed effettivamente preparati e consegnati. In caso di mancato utilizzo della rilevazione da sistema la fattura dovrà essere emessa sulla base del numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati.

2. In caso di sciopero del personale scolastico, sarà cura dell'Amministrazione comunale dare tempestiva comunicazione alla Impresa affidataria delle eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione; in quest'ultimo caso l'Amministrazione comunale e l'Impresa affidataria. possono concordare, in sostituzione del menù ordinario e senza alcun onere aggiunto, una inversione del menù giornaliero che possa essere più facilmente gestibile.

3.In caso di sciopero del proprio personale, l'impresa affidataria si impegnerà a comunicarlo secondo quanto previsto dalla normativa e, se possibile, garantire un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti.

ART. 6 – PREPARAZIONE DEI PASTI

L'impresa affidataria deve:

1. verificare la qualità e la quantità delle derrate alimentari consegnate ai centri di cottura il giorno stesso della consegna
2. preparare e confezionare tutte le diete in bianco richieste. Tali diete non necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco condita con olio extra vergine di oliva e parmigiano, carne o pesce cotto al vapore, alla griglia o lessato, verdure o altre pietanze che verranno concordate dalle parti;
3. preparare e confezionare diete speciali per intolleranze alimentari, motivi etici o religiosi. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, contenuta in vaschetta monoporzione, contrassegnata col nome del refettorio, con il nome e cognome dell'utente, inserita in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge;
Si precisa che nella predisposizione delle pietanze per utenti allergici o intolleranti è fatto obbligo di predisporre come alternative pietanze uguali a quelle corrispondenti previste dal menù ordinario se pur senza l'alimento vietato.
4. preparare dolci o altro richiesti dall'ufficio comunale in occasione delle festività. In tal caso sarà corrisposta una maggiorazione pari al 5% del prezzo unitario del pasto.
5. inserire nel menù derrate come proposto nell'offerta tecnica;
6. preparare cestini da viaggio in sostituzione del normale menù in caso di:
 - guasto agli impianti,
 - interruzione temporanea della produzione per varie cause (interruzione energia elettrica, servizio idrico, scioperi, ecc.)
 - avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili
 - gite
 - esigenze straordinarie dell'Amministrazione Comunale.

I cestini da viaggio dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, riposti in contenitori isotermitici per il mantenimento di idonea temperatura, secondo la normativa vigente.

I cestini dovranno essere consegnati presso le scuole o presso altri luoghi richiesti dalle scuole

e saranno così composti:

a) per le scuole dell'infanzia:

- n°2 panini gr.50, farciti con gr. 40 prosciutto cotto/crudo o formaggio fresco;
- 1 banana ;
- n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125
- n°1 bottiglia ml.500
- n. 2 tovaglioli di carta e n. 2 bicchieri a perdere

b) scuole primarie:

- n°2 panini gr.60, farciti con gr. 50 prosciutto cotto/crudo o formaggio fresco;
- 1 banana ;
- n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125
- n°1 bottiglia ml.500
- n. 2 tovaglioli di carta e n. 2 bicchieri a perdere

c) per le scuole secondarie di primo grado:

- n°2 panini gr.70, farciti con gr. 60 prosciutto cotto/crudo o formaggio fresco;
- 1 banana ;
- n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125
- n°1 bottiglia ml.500
- n. 2 tovaglioli di carta e n. 2 bicchieri a perdere

In caso di diete speciali il cestino dovrà contenere le pietanze permesse pur rispettando la quantità prevista

7 Il prezzo dei cestini, che verranno somministrati solo su richiesta o previa autorizzazione della Amministrazione Comunale, è pari alla metà del prezzo offerto. Saranno comunque pagati solo i cestini effettivamente forniti alle scuole ed effettivamente ordinati dall'ufficio comunale.

8.L'Impresa affidataria dovrà presentare l'elenco, la marca, il fornitore e le schede tecniche di ciascun prodotto. Per ciascuna impresa produttrice compresa nell'elenco dovrà essere prodotta la certificazione richiesta secondo la normativa vigente.

9.L'Impresa affidataria dovrà comunicare sempre e con tempestività le eventuali variazioni dei fornitori di prodotti, corredate anche dalle certificazioni richieste dalla legge.

10.In particolare, per la fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, dovrà essere allegata apposita certificazione rilasciata da un organismo di controllo riconosciuto ed attestante la conformità delle tecniche di produzione adottate alle metodologie prescritte per il sistema di produzione biologica dalla normativa vigente in materia.

ART. 7- CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E COMPOSIZIONE DEL PASTO

1.I prodotti e le derrate alimentari (di provenienza biologica e non) da fornire per la preparazione dei pasti per tutte le scuole servite dal servizio di refezione scolastica (infanzia, primarie e secondarie di primo grado) devono possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche, i parametri e le definizioni indicate dall'allegato al presente capitolato; è assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti se non espressamente previsti dal suddetto allegato e di prodotti geneticamente modificati (OGM).

2.I pasti preparati e confezionati ai sensi di quanto previsto dal presente capitolato, devono essere conformi ai menù allegati al presente capitolato a quelli che successivamente verranno sottoposti a validazione della USL da parte dell'Amministrazione comunale ad eventuali altri menù stabiliti dall'Amministrazione Comunale, anche per periodi di prova.

3.Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio e l'Impresa affidataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù.

Qualora non fossero disponibili sul mercato per situazioni debitamente documentate i prodotti e le derrate di provenienza biologica previsti dall'allegato al presente capitolato, gli stessi saranno sostituiti nell'ordine con prodotti DOP o IGP toscani, prodotti DOP o IGP nazionali, filiera corta non bio, surgelati bio e in ultimo convenzionali. In tal caso:

- la impresa affidataria ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente via e-mail all'Amministrazione comunale i prodotti non disponibili allegando la comunicazione di indisponibilità di almeno 2 fornitori, nonché l'elenco dei prodotti sostituiti con le relative schede tecniche;

- in caso di utilizzo di prodotti convenzionali, il prezzo di ciascun pasto sarà decurtato per ogni giorno di una percentuale fissa del 20%.

4. L'Impresa affidataria deve far pervenire mensilmente all'Amministrazione comunale la calendarizzazione dei prodotti ortofrutticoli che intende fornire; a tal fine si dovrà garantire una sufficiente varietà nella fornitura, tenendo conto della stagionalità dei prodotti, come previsto dai c.d. nei CAM per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020

5.L'Impresa affidataria deve eseguire analisi batteriologiche e chimiche sulle derrate alimentari nelle fasi di approvvigionamento, manipolazione e distribuzione dei pasti. Tale previsione dovrà essere contenuta nel manuale di autocontrollo.

ART. 8 - VARIAZIONI DI MENU' E DIETE SPECIALI

1.Le eventuali variazioni dei menù possono essere richieste dall'Amministrazione comunale in caso di situazioni particolari.

2. Le richieste di variazione provenienti dall'Impresa affidataria – che devono essere comunicate con anticipo via mail all'ufficio comunale – possono essere previste esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, avverse condizioni meteo, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas
- avaria delle strutture di termo conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture e a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interne ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

Nelle situazioni sopra elencate, ogni volta che sia possibile la variazione dovrà essere sostituita da una semplice inversione di menù.

Qualora gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'Impresa affidataria deve proporre all'Amministrazione comunale i prodotti, di pari valore economico e nutrizionale, con i quali intende effettuare la sostituzione.

3. L'Amministrazione comunale si riserva, in particolari occasioni, di richiedere per tutte o per una parte delle scuole menù alternativi preparati con ricette tipiche locali, regionali, menu etnici o altro; oppure ricette sperimentali finalizzate alla sostituzione di altre presenti in menù ma non gradite dagli utenti; tali menù sostituiranno il menù del giorno nessun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione stessa

4. L'Impresa affidataria deve essere in grado di garantire, in sostituzione dei normali menù e senza alcun onere aggiuntivo, la fornitura di derrate e pasti che tengano conto delle diete speciali e particolari richieste dagli utenti. Le diete speciali o in bianco dovranno essere fornite in vaschette monoporzione del materiale idoneo per il contatto con gli alimenti indicato nei CAM per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e contrassegnate chiaramente col nominativo del bambino così da essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. La temperatura deve essere identica a quella prevista per gli alimenti confezionati in multirazione.

La pasta prevista nelle diete in bianco potrà essere distribuita direttamente dalle addette al momento dello sporzionamento prima di effettuarne il condimento.

5. Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o etiche/religiose l'Impresa affidataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dall'Amministrazione comunale, oppure, in caso di patologie, dalla certificazione medica specifica, che l'Impresa affidataria dovrà scrupolosamente rispettare.

6. L'impresa affidataria è tenuta a fornire l'elenco delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dietetici, non previsti nei menù e con caratteristiche diverse da quelle dettagliate nell'elenco trasmesso di cui all'allegato delle tabelle.

7. La preparazione delle diete speciali dovrà avvenire separatamente dalla preparazione del menù standard, utilizzando i locali/zone appositamente allestite nell'ambito di ciascun Centro di Cottura.

8. Le diete personalizzate devono essere confezionate in vaschette monoporzioni contrassegnate dal nome e cognome dell'utente, dovrà essere indicato il contenuto. Ed inserite a loro volta in contenitori termici.

9. La preparazione delle diete speciali deve avvenire necessariamente con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

In applicazione al GDPR (General Data Protection Regulation) 2016/679 e della normativa nazionale, la Impresa affidataria è tenuta a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti e ad assumere la qualifica di Responsabile del trattamento dati inerenti la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

ART. 9 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

1. I pasti saranno confezionati attenendosi alle varie tipologie di menù da somministrare.
2. La quantità dei pasti dovrà fare riferimento alle grammature previste dalle linee guida regionali e riportate anche nei menù allegati al presente capitolato, rispettando la differenza di quantità di pasto prevista per la scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado. Eventuali modifiche verranno comunicate esplicitamente dall'Amministrazione Comunale. Potranno essere disposte dall'ufficio comunale quantità superiori a quelle previste dalle linee guida regionali per determinate pietanze. In tal caso l' Impresa affidataria è tenuta a modificare la grammatura originaria e attenersi alle disposizioni impartite dall'Amministrazione comunale.
3. Le grammature dei prodotti costituenti il pasto, indicate nelle tabelle dietetiche dei menù, sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione (le cui percentuali da rispettare sono indicate nell'allegato di cui al Capitolato e di cali di peso dovuti allo scongelamento). Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nei menù fossero necessari ingredienti al momento non previsti, questi dovranno essere comunque forniti dalla Impresa affidataria senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Il Comune si riserva di apportare in qualsiasi momento dell'anno variazioni ai menù, senza che la Impresa affidataria possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo per gli eventuali maggiori oneri.
4. La Impresa affidataria dovrà all'inizio del servizio comunicare per iscritto i rapporti fra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze previste nel menù. Copia del menù con indicate le date di somministrazione ed eventuali avvisi di cambi menù dovranno essere affissi – in modo chiaro e visibile – all'ingresso di ogni zona refettorio.
5. L'Amministrazione comunale si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla somministrazione nelle scuole. Il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale ad uso alimentare e riposto in apposite ceste munite di coperchi. L'Amministrazione comunale si riserva, in occasioni particolari e per un tempo limitato, la possibilità di chiedere il confezionamento dei pasti in «monoporzione», senza che la Impresa affidataria possa richiedere prezzi aggiuntivi.
6. La Impresa affidataria deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso il Centro Cottura oppure presso i refettori.
7. Il trasporto della frutta deve essere effettuato in contenitori idonei.

ART. 10 - CONDIMENTI

1. Tutti i condimenti delle pietanze dovranno essere consegnati in vaschette separate. I primi piatti dovranno essere conditi sia prima che al momento immediatamente precedente la somministrazione e il formaggio grattugiato dovrà essere servito a parte. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare olio extra vergine d'oliva come indicato nell'allegato 3.
2. In ogni refettorio deve essere prevista un'oliera con olio extra vergine di oliva per effettuare eventuali integrazioni al condimento. Il personale addetto allo sporzionamento dovrà provvedere alla somministrazione del parmigiano, dell'acqua e del condimento aggiuntivo ogni qualvolta lo stesso venga richiesto.

ART. 11 - CONSEGNA DEI PASTI

1. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso secondo quanto previsto dai c.d. CAM per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020

I contenitori da utilizzare devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi cotti da consumare caldi e degli alimenti deperibili da consumarsi freddi. I contenitori termici in polipropilene (o altro materiale con capacità di isolamento termico almeno equivalente), lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, saranno muniti di contenitori interni a perdere, separati per primi piatti, secondi, contorni, sughi o liquidi in aggiunta e parmigiano. I recipienti gastronomici utilizzati per la veicolazione dei primi piatti dovranno avere un'altezza tale da non permettere fenomeni di impaccamento e versamento liquidi.

Durante tutta la fase del trasporto, su ciascun contenitore deve essere apposta etichetta riportante la data, l'ora, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, il luogo di produzione dei pasti, la modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicata la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menu del giorno.

2. La Impresa affidataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione quotidiana dei contenitori termici o isotermitici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

La pulizia, il lavaggio, la sanificazione di detti contenitori dovranno essere effettuati presso il Centro cottura a disposizione dell'Impresa affidataria o messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

3. I mezzi del trasporto dovranno essere classificati in classe Euro 5 o Euro 6. Non sono ammesse classi inferiori.

4. L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 richiede che siano utilizzati almeno per il 50% dei mezzi a trazione elettrica o ibrida, ad idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici o paraffinici, gas naturale compreso il biometano in forma gassosa e liquefatta.

I mezzi adibiti al trasporto pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE/852/2004 e devono essere idonei per numero e tipologia a garantire le consegne in modo efficace ed efficiente; dovranno cioè essere adeguatamente predisposti (automezzi chiusi, rivestiti con materiale liscio e lavabile), riservati esclusivamente al trasporto di alimenti e del materiale accessorio al servizio e che consentano il mantenimento della temperatura dei pasti ad un livello non inferiore a +60°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo (art. 31 D.P.R. 327/80).

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione chiaramente leggibile (cosiddetta "bolla di consegna") che riporti:

- la data e l'orario di partenza dal centro cottura;
- la data e l'orario di arrivo al refettorio della scuola;
- il numero dei pasti destinati ai/alle bambini/e;
- il numero dei pasti per gli adulti;
- il numero delle diete speciali e la tipologia

5. La Impresa affidataria dovrà dotare ciascun Centro Cottura e ciascun terminale di somministrazione (refettorio) di termometro professionale ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rilevazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio della somministrazione presso il refettorio su tutti gli alimenti previsti nel menu giornaliero (inclusi i sughi).

Tutte le temperature saranno registrate in apposite schede immediatamente dopo la rilevazione.

Non potranno essere consegnate al primo turno le pietanze previste per il secondo turno. Ad ogni turno dovrà corrispondere la consegna delle relative pietanze.

6. Le consegne dei pasti ai refettori devono avvenire nell'arco di massimo 30 minuti a decorrere dal momento della partenza dal Centro Cottura.

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la somministrazione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

La Impresa affidataria dovrà trasmettere prima dell'avvio del servizio il Piano dei trasporti come da offerta tecnica.

7. Gli orari di inizio somministrazione dei pasti potranno subire delle variazioni su richiesta del singolo plesso e per esigenze di organizzazione didattica; ad ogni modo indicativamente il pasto non potrà essere consegnato prima delle 11,30 per il primo turno. Ogni turno dovrà avere a disposizione dai 45 ai 50 minuti per il consumo del pasto.

Il centro o i centri di cottura a disposizione dell'Impresa affidataria devono essere regolarmente autorizzati per il deposito di derrate alimentari e per la produzione di pasti per l'asporto, nonché avere una capacità produttiva documentata atta a garantire la produzione giornaliera di un numero di pasti pari almeno a 3000.

8. L'Impresa affidataria prima dell'inizio del servizio dovrà presentare il piano di pulizia annuale come da offerta tecnica. Tali attività di dettaglio dovranno essere inserite all'interno del piano di autocontrollo.

All'interno di ogni refettorio dovrà essere esposto un registro in cui verranno indicate le date delle operazioni di pulizia mensili, trimestrali, annuali effettuate con la firma dell'addetto che ha effettuato le pulizie.

Le suddette pulizie dovranno essere effettuate utilizzando mezzi, attrezzature e prodotti contenuti nell'offerta tecnica di gara e conformi alle indicazioni dei cd. nei CAM per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti approvati con D.M. del 29.01.2021.

ART. 12 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1 la Impresa affidataria dovrà effettuare presso ogni plesso scolastico il servizio di somministrazione dei pasti comprensivo delle seguenti operazioni:

- approntamento dei refettori;
- sporzionamento e somministrazione dei pasti; la somministrazione dei pasti dovrà comprendere anche tutte le attività di distribuzione del parmigiano, acqua e condimenti eventuali integrativi come specificato successivamente
- successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili e di tutto quanto utilizzato per il servizio, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il centro di cottura;
- per le brocche e i bicchieri la Impresa affidataria dovrà provvedere periodicamente ad effettuare un idoneo trattamento anticalcare;
- pulizia e sanificazione dei carrelli, dei carrelli termici e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli neutri di somministrazione, carrelli neutri, ecc.);
- pulizia e sanificazione intermedie di tavoli e sedie in caso di doppi turni;
- pulizia e sanificazione finale dei tavoli e sedie;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti;
- raccolta e allo smaltimento dei rifiuti

Nel caso in cui per qualsiasi motivo non sia possibile l'uso della lavastoviglie, la impresa affidataria dovrà informare tempestivamente l'Ufficio Refezione e concordare con lo stesso idonee soluzioni, i cui oneri sono comunque a carico della Impresa affidataria.

Qualora dovesse essere impiegato materiale monouso, la Impresa affidataria dovrà provvedere a proprie cure e spese, a fornirlo nelle quantità e con le caratteristiche idonee

secondo quanto previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e da concordare. Nel caso di guasto della lavastoviglie che richiede una sostituzione di parti, il suddetto materiale monouso potrà essere utilizzato per un periodo non superiore a 10 giorni.

La Impresa affidataria deve altresì provvedere al reintegro di tutti quei materiali che, all'inizio o nel corso del servizio, venissero a mancare per qualsiasi motivo.

2. La Impresa affidataria dovrà prevedere le pulizie straordinarie dei refettori da svolgersi:

- ad inizio anno scolastico, prima dell'avvio del servizio;
- all'occorrenza, su richiesta dell'Amministrazione Comunale ogni qual volta siano stati effettuati dei lavori di manutenzione e/o ristrutturazione che abbiano coinvolto i locali refettori e suoi annessi eseguiti dall'Amministrazione Comunale o dalla Impresa affidataria.
- in seguito ad allagamenti, alluvioni o altri eventi che possano riversare acque reflue all'interno dei locali;
- -allerte sanitarie o per potenziale o accertata presenza di portatori di microorganismi trasmissibili all'uomo o agli alimenti;
- -qualsiasi causa che possa compromettere a livello ambientale la salubrità degli alimenti e la sicurezza degli utenti.

Per pulizie straordinarie si intendono:

- pulizie accurate e di fondo dei pavimenti da effettuarsi con lavapavimenti professionale fornita dalla Impresa affidataria previo spostamento dei tavoli al fine di garantire una pulizia completa di tutto il pavimento;
- pulizia completa, esterna ed interna, di armadi chiusi e degli scomparti dei mobili presenti in refettorio comprese sedie e tavoli;
- decalcificazione della lavastoviglie;
- lavaggio delle pareti lavabili dei refettori e delle zone lavaggio;
- pulizia delle finestre interne, dei davanzali interni e delle zanzariere
- pulizia di eventuali oggetti sospesi (illuminazioni, pannelli fonoassorbenti)
- deragnatura

La impresa affidataria provvederà ad inviare un calendario delle operazioni di pulizia straordinaria prima dell'inizio di ciascun anno scolastico (con la previsione espressa dell'utilizzo della lavapavimenti professionale) e un report finale dettagliato a firma del Direttore del centro cottura e degli operatori che hanno effettuato le operazioni di pulizia.

- Le operazioni di pulizia come di sopra riportate e nell'offerta tecnica, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato d'Appalto.

3. La Impresa affidataria dovrà mettere a disposizione, per le operazioni di somministrazione, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso secondo l'organizzazione presentata in sede di offerta tecnica, e comunque rispettando le seguenti prescrizioni minime:

- un rapporto massimo di 1 addetto mensa ogni 30 utenti per i seguenti refettori delle scuole primarie (Viviani, Battisti, Chiesa, De Sanctis, Don Milani, Filzi, Gereschi, Moretti, Parmini e Zerboglio).
- un rapporto massimo di 50 utenti per addetto per tutti gli altri refettori.

4. Nei casi in cui tali rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare, a suo insindacabile giudizio, il potenziamento del numero degli addetti alla somministrazione.

5. Il personale addetto alla somministrazione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dalla Impresa affidataria per le operazioni di somministrazione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla somministrazione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della Impresa affidataria ed il proprio nominativo; il personale addetto alla somministrazione dovrà indossare la cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e non dovrà indossare anelli, bracciali, monili, orecchini, piercing, ecc...;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la somministrazione (stoviglie, posate, etc) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Sui tavoli sanificati dovranno essere predisposte, prima dell'arrivo degli alunni, le bottiglie di acqua prevedendo una quantità minima di mezzo litro d'acqua a disposizione di ogni bambino.
- Nei refettori che utilizzano l'acqua corrente le brocche collocate nei tavoli dopo la sanificazione dovranno essere munite di tappo o adeguatamente ricoperte e, all'occorrenza, dovranno essere riempite nel corso del pasto dal personale addetto alla somministrazione; si ricordano di seguito le operazioni da eseguire per il corretto utilizzo dell'acqua di rubinetto:
 - a) Prima di riempire le brocche, occorre far scorrere l'acqua del rubinetto abbondantemente per consentire una "ripulitura" delle tubature;
 - b) Pulire e sanificare opportunamente il/i rubinetto/i e i lavelli utilizzati per riempire le brocche;
 - c) Risciacquare accuratamente le brocche prima di riempirle;
 - d) Riempire le brocche poco prima dell'ora del pranzo; qualora le stesse, in considerazione della quantità, venissero riempite in anticipo e riposte su carrelli di servizio, si rende necessario che le stesse vengano tenute adeguatamente coperte con "tappo" o altro materiale che impedisca la contaminazione da polveri del contenuto (no tovagliolini posti sopra la brocca che non chiudono adeguatamente la brocca);
 - e) Dopo l'uso le brocche dovranno essere lavate e sanificate in lavastoviglie. Lavate con appositi prodotti quando non è possibile il lavaggio in lavastoviglie;
 - f) Qualora l'acqua del rubinetto, dopo lo scorrimento di cui sopra, risultasse comunque non idonea, occorre che sia tempestivamente avvisato il centro di cottura di riferimento che dovrà fornire al Refettorio l'acqua minerale necessaria;
 - g) Nel caso in cui l'acqua risultasse non idonea per più giorni, occorre che sia avvisato tempestivamente l'Ufficio refezione scolastica che provvederà a segnalare agli uffici competenti le anomalie riscontrate.

6. Per ciascun refettorio devono essere sempre disponibili per gli utenti del servizio olio extravergine di oliva, limone e sale fino.

- Il Parmigiano Reggiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori, già grattugiato in vaschette separate, a temperatura controllata

e tenuto coperto fino al momento della consumazione; la distribuzione dovrà essere effettuata dal personale addetto ogniqualvolta venga richiesto.

- Al fine di evitare abbassamenti della temperatura i pasti devono essere prontamente somministrati agli alunni, le vaschette dovranno essere tolte una alla volta dai contenitori termici e immediatamente richiusi;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La somministrazione dei pasti, dovrà iniziare quando gli alunni sono presenti nel refettorio, seduti nella loro postazione;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati in modo da garantire la giusta porzione secondo le fasce di età;
- Prima di iniziare le operazioni di somministrazione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze e completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni al momento della somministrazione.
- Dovrà altresì verificare la corretta fornitura da parte del centro cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico.
- I pasti speciali devono essere serviti prima dei pasti normali. In caso di mancata fornitura delle diete il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la somministrazione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro di cottura, segnalando l'accaduto all'Ufficio refezione scolastica.
- La somministrazione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo, e i relativi piatti sono stati tolti dai tavoli.
- Il pane deve essere messo sul tavolo e aperto al momento in cui i bambini iniziano a consumare il secondo piatto. Su richiesta dell'Ufficio refezione scolastica una parte del pane potrà essere messo nel piatto della seconda pietanza prevista dal menù.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

7. Nelle scuole con doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché all'eventuale pulitura dei pavimenti.

L'Impresa affidataria dovrà:

- effettuare progetti di educazione alimentare secondo quanto presentato in sede di offerta senza oneri aggiuntivi;
- la partecipazione alla commissione mensa quando richiesta dall'ufficio comunale;
- provvedere all'acquisto di armadi per il personale e armadi (forniti di chiave) per i prodotti per le pulizie se non presenti nei refettori.

ART. 13 - ATTIVITA' STRAORDINARIE E GESTIONE DEL SERVIZIO DURANTE L'EMERGENZA COVID-19

1. Quanto prescritto nel presente capitolato fa riferimento all'assetto ordinario del servizio.
2. In relazione all'emergenza sanitaria da COVID-19 e fino al suo perdurare, le modalità straordinarie di conduzione del servizio, che possono mutare anche di mese in mese in base alla diversa normativa sanitaria, saranno definite d'intesa con l'Amministrazione comunale

secondo le necessità e in ossequio alle norme anti-covid-19 vigenti. In caso di modifica del servizio il prezzo della conduzione del servizio in ogni singola struttura varierà applicando un conteggio in proporzione alle integrazioni del servizio necessarie.

ART. 14- DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'affidamento dei servizi è prevista a partire dal 01 febbraio 2022. Il termine dell'appalto è il 30 giugno 2024. Alla scadenza del contratto il rapporto si intende risolto di diritto, senza obbligo di disdetta, salvo quanto riportato al successivo comma 3.

2. L'impresa affidataria, dopo la comunicazione dell'aggiudicazione da parte dell'Amministrazione Comunale, dovrà garantire l'inizio della attività a favore dell'utenza secondo il calendario regionale e statale.

3. In caso di risultati positivi della gestione, la Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere la prosecuzione della prestazione oggetto di gara attraverso l'esercizio dell'opzione del rinnovo per ulteriori due anni, alle stesse condizioni contrattuali, ovvero dal 01/09/2024 al 31/01/2026, verificata la convenienza e il pubblico interesse e qualora vi siano le condizioni normative che lo consentano.

5. Qualora l'Amministrazione comunale non ritenga opportuno esercitare le opzioni previste dal presente documento, l'impresa affidataria, se richiesto dal Comune, è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente così come previsto dal successivo art. 15

ART. 15 - PROROGA TECNICA

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso l'impresa affidataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ART. 16 - AVVIO ANTICIPATO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale, fermo restando quanto previsto all'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 come modificato dall'art. 8 co. 1 e 4 del D.L. 76/2020 c.d. Semplificazioni, si riserva di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con apposito verbale di avvio dell'esecuzione a firma del RUP e dell'impresa affidataria anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo.

ART.17 - VARIAZIONE DELL'ENTITÀ DELLA PRESTAZIONE

1. Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione comunale, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza del quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che l'Impresa affidataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale richieda un aumento delle prestazioni, la cauzione definitiva dovrà essere adeguatamente integrata.

ART.18 – IMPORTO DELL'APPALTO

Ai fini dell'art. 35 comma 4 del Codice degli appalti, il valore massimo stimato dell'appalto al momento dell'indizione è, pertanto, pari ad Euro **11.685.661,96** oltre IVA al 4% e compreso oneri di sicurezza come da tabella riepilogativa sotto indicata:

Importo complessivo a base di gara (compresi oneri di sicurezza pari a Euro 13.775,00)	Importo per rinnovo e/o proroga tecnica (compresi oneri di sicurezza pari a Euro 11.020,00)	Importo per opzioni (oneri di sicurezza pari a Euro 0,00)	Importo per rinnovo opzioni (oneri di sicurezza pari a Euro 0,00)	Valore globale a base di gara
Euro 6.391.828,17 (Euro 5,33 valore singolo pasto comprensivo di oneri di sicurezza pari a Euro 0,01)	Euro 5.113.462,54	Euro 100.206,25	Euro 80.165,00	Euro 11.685.661,96

Il valore del pasto stimato per tutte le scuole dell'infanzia statali, primarie e secondarie di primo grado ove è presente il servizio, sarà pari a Euro 5,32 al netto di IVA e/o oneri di sicurezza pari a 0,01 e di altre imposte e contributi di legge. A tale importo, verrà applicato il ribasso percentuale offerto in sede di gara dall'Impresa affidataria.

Il contratto può essere rinnovato o si potrà esercitare l'opzione della proroga tecnica di cui all'art. 106 comma 11 del Capitolato Speciale, alle medesime condizioni, per una durata pari a due anni scolastici (2024/2025 e 2025/2026) per un importo complessivo pari a Euro 5.102.442,54 al netto di IVA e/o oneri di sicurezza e di altre imposte e contributi di legge. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'impresa affidataria almeno tre mesi prima della scadenza del contratto.

Possono essere affidati nuovi servizi consistenti nell'inserimento di figure di coordinamento e del servizio merende alla scuola dell'infanzia Calandrini per un importo stimato complessivamente pari a Euro 100.206,25 al netto di IVA e/o e di altre imposte e contributi di legge (oneri di sicurezza pari a Euro 0,00) per l'a.s. 2021/2022 (da febbraio a dicembre) e a.s. 2022/2023 e 2023/2024.

In caso di rinnovo del contratto, le opzioni su menzionate se attivate potranno essere rinnovate per un importo stimato complessivamente pari a Euro 80.165,00 al netto di IVA e/o e di altre imposte e contributi di legge (oneri di sicurezza pari a Euro 0,00).

L'esercizio delle opzioni, da esercitarsi anno per anno, è di esclusiva competenza dell'Amministrazione Comunale, compatibilmente con le disposizioni di legge, senza che l'affidatario abbia alcun diritto o aspettativa in tal senso.

4. Il prezzo a corpo di base offerto dall'Impresa in sede di gara deve intendersi fisso fino al 01 febbraio 2023. La revisione dei prezzi è prevista per l'anno educativo successivo poiché il prezzo è soggetto ad adeguamento annuale in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI). L'adeguamento avverrà, per i successivi anni, compreso l'eventuale rinnovo, il primo di settembre e sarà relativo alla variazione percentuale dei prezzi del mese di agosto dello stesso anno rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

ART. 19 – CLAUSOLA SOCIALE

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice e dall'art.6 del vigente regolamento dei contratti dell'ente garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. Si precisa che la clausola per l'inserimento lavorativo di persone in condizione di svantaggio è ammessa compatibilmente con la natura dell'attività alla quale il personale stesso viene dedicato.

2. A tal fine, come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 del 13.02.2019, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nel prospetto "Scheda in personale uscente, che contiene il numero degli addetti impiegati nell'appalto negli ultimi mesi, qualifica e monte ore settimanale. Sulla base di tali informazioni l'Operatore economico dovrà allegare alla documentazione di gara, come meglio specificato nel Disciplinare di gara, il progetto di riassorbimento.

3. In caso di aggiudicazione, prima della stipula del contratto, questa Amministrazione comunale fornirà in concreto i dati del personale impiegato dal contraente uscente, in modo da acquisire prima della stipula del contratto il progetto di riassorbimento concretamente attuabile dall'impresa affidataria e che verrà allegato al contratto come parte integrante e sostanziale dello stesso.

ART. 20 – NATURA DEL RAPPORTO

1.La gestione del servizio viene resa in regime di appalto e assunzione della esatta esecuzione dell'obbligazione da parte dell'aggiudicatario.

2.L'impresa affidataria è tenuta all'osservanza del D.lgs. n. 276/2003 in materia di "divieto di intermediazione nelle prestazioni di lavoro".

ART. 21 - DIREZIONE DEI SERVIZI

1.L' Impresa affidataria dovrà prevedere una figura professionale che svolga le funzioni di direzione del servizio. La direzione del servizio deve garantire un rapporto costante con gli uffici competenti del Comune per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

2.Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione comunale al rappresentante o ai rappresentanti designati dall'Impresa affidataria vanno intese come presentate alla stessa.

3.L'Impresa affidataria dovrà nominare in ogni singolo centro di cottura gestito (di proprietà o avuto in concessione), un responsabile degli standard qualitativi individuato tra il personale assegnato ad ogni singolo centro.

4.In caso di attivazione dell'opzione contrattuale l'Impresa affidataria dovrà inoltre nominare cinque coordinatori del servizio (di cui 1 dedicato alle scuole del litorale servite dal centro cottura "ex Virgo") che possano supervisionare le attività svolte nei terminali di consumo e intervenire tempestivamente per risolvere le criticità, attuando i correttivi necessari anche supportando il personale al bisogno

ART. 22 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

1.L'Impresa affidataria deve attuare, nei confronti del proprio personale occupato nelle mansioni costituenti oggetto del presente appalto, le condizioni normative e retributive previste da contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi locali degli stessi. In particolare al personale utilizzato vengono garantiti il regolare versamento dei contributi

sociali ed assicurativi e la stipula di apposita assicurazione contro gli infortuni. Gli obblighi di cui sopra vincolano l'Impresa affidataria anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione dell'Impresa affidataria stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica e sindacale.

3. Il personale alle dipendenze della impresa affidataria deve essere quello descritto e dichiarato in fase di offerta per mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale. Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità, conoscere le norme di igiene della produzione di alimenti, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro composta anche dai dispositivi di prevenzione e sicurezza ove previsti dalla normativa vigente. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile una targhetta nominativa di riconoscimento e conoscere ed applicare il piano di autocontrollo; devono essere inoltre previste apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

4. Il personale della Impresa affidataria del servizio è tenuto a:

- al rispetto e cura della propria persona
- ad attuare comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti in emergenza
- al rispetto delle leggi sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio
- al rispetto del Codice di comportamento dei pubblici dipendenti
- al rispetto della legislazione di riferimento vigente, compresa quella antinfortunistica;
- ad avere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori (insegnanti ed educatori/trici), ed in particolare nei riguardi dei/delle bambini/e e delle loro famiglie.

FIGURE E REQUISITI

Per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato dovranno essere previste le seguenti figure professionali con i relativi esplicitati requisiti:

Personale ausiliario (ASM)

Il personale con funzione di addetto alla mensa deve aver assolto all'obbligo scolastico e avere avuto esperienza di almeno 2 anni all'interno di servizi di ristorazione scolastica. Per le attività di sporzionamento l'esperienza richiesta deve essere stata effettuata sull'attività specifica.

Cuoco.

Il personale cuoco dovrà essere in possesso del diploma di istituto professionale alberghiero ad indirizzo specifico e di esperienza professionale di almeno 2 anni all'interno di centri cottura della dimensione di quello previsto dal presente capitolato, oppure essere in possesso dell'attestato di qualifica professionale specifico secondo quanto stabilito dal Regolamento della R.T.n. 41/R del 2013 e di esperienza professionale di almeno 4 anni all'interno di centri cottura della dimensione di quello previsto dal presente capitolato.

Il cuoco/a deve avere l'attestato di partecipazione a un corso sulla gestione dei pasti per utenti celiaci.

Coordinatori

La figura del coordinatore (prevista come opzione) deve essere in possesso almeno del diploma di secondaria superiore e avere maturato almeno 3 anni di esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica in attività di coordinamento, supervisione o analoghe che abbiano presupposto la conoscenza delle attività svolte all'interno dei refettori.

Dietista

la dietista ha la funzione di predisporre i menù previsti e quelli relativi alle diete speciali sanitarie ed etiche, nonché i menù personalizzati richiesti dagli utenti con bisogni specifici.

Deve essere in possesso del diploma di laurea in dietistica e avere maturato un'esperienza almeno triennale in ambito di ristorazione scolastica nella preparazione di menù e diete anche sanitarie.

Tecnologo alimentare

La figura deve essere in possesso di un diploma di laurea in scienze e tecnologie alimentari un'esperienza almeno triennale in servizi di ristorazione scolastica.

Per la figura del **Direttore del Servizio** si fa riferimento a quanto già indicato al precedente art.21. Nello specifico il direttore del servizio dovrà avere maturato almeno 5 anni di esperienza in posizioni analoghe e aver assolto l'obbligo scolastico. Per il suo ruolo è essenziale che il direttore del servizio elegga come sede del proprio ufficio il territorio del comune di Pisa. Dovrà essere prevista la figura del sostituto del direttore del servizio che dovrà avere le stesse caratteristiche del titolare (in termini di curriculum: esperienza e titolo di studio). In caso di assenza del titolare la sostituzione dovrà essere comunicata tempestivamente all'ufficio comunale di riferimento.

5.La impresa affidataria dovrà inviare prima dell'avvio del servizio per ciascuna unità di personale il curriculum vitae in formato europeo redatto ai sensi del DPR 445/200 che attesti tutti i requisiti richiesti.

L' Impresa affidataria si impegna ad una tempestiva sostituzione degli operatori assenti (malattia, maternità, ferie, o quant'altro contrattualmente previsto), con altri aventi i medesimi requisiti in modo da garantire il regolare svolgimento del servizio. L' Impresa affidataria deve comunicare tempestivamente (al massimo entro il giorno di sostituzione) alla Amministrazione comunale ogni variazione, reintegro, supplenza relativa al personale impiegato nei servizi.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere alla impresa affidataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e documentate prove. In tal caso impresa affidataria provvederà a quanto richiesto entro e non oltre 5 giorni dalla richiesta senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale.

6.L'Impresa affidataria s'impegna a fornire tutti i supporti necessari ad una corretta formazione del personale da adibire ai servizi, con particolare riferimento ai neo assunti, e ad organizzare corsi di aggiornamento/formazione professionale a tutti gli addetti mirati alla sicurezza e igiene del luogo del lavoro, ai rischi presenti nella produzione dei pasti ed alle misure e procedure adottate per il loro contenimento ai sensi delle normative vigenti.

A questo proposito prima dell'inizio dell'attività l'Impresa affidataria presenterà all'ufficio comunale il **piano formativo di formazione annuale** per il personale addetto alle mansioni oggetto dell'appalto, come da offerta tecnica presentata.

7.Prima dell'inizio del servizio, e comunque entro il 10 del mese di settembre di ogni anno, l'Impresa affidataria dovrà fornire all'Amministrazione comunale l'elenco del personale assegnato a ciascun servizio oggetto del presente Capitolato, specificando:

- tipologia di funzione, ruolo ricoperto e inquadramento contrattuale
- curricula (se non già inviati al momento dell'offerta)
- contratto di lavoro

Nell'elenco dovrà essere riportato anche il personale che sarà utilizzato nelle sostituzioni, riportante:

- tipologia di funzione e ruolo ricoperto

- curricula

La Amministrazione comunali riserva la facoltà di effettuare verifiche attestanti la veridicità dei dati trasmessi e così comunicati, anche presso INAIL e INPS.

ART. 23 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

1.L'Impresa affidataria dovrà essere dotata del Piano di Autocontrollo ai sensi del Reg. 852/04. Il Piano di autocontrollo deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed effettuate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi del metodo H.A.C.C.P. (Analisi dei Punti Critici e dei Meccanismi di Controllo).

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa affidataria dovrà consegnare il manuale di autocontrollo relativo a ciascun refettorio e al centro cottura inerente tutte le attività oggetto del servizio.

L'Amministrazione comunale fornirà all'Impresa affidataria **il manuale di autocontrollo** del centro cottura Virgo che verrà depositato altresì all'interno della struttura.

Il piano di autocontrollo dovrà altresì essere disponibile in ogni plesso scolastico (locale refettorio): il personale ne dovrà garantire l'effettiva applicazione e dovrà metterlo a disposizione per eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza.

2.L'Impresa affidataria ha l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dagli organi preposti al controllo (ASL, Nas ecc) o dal Comune di Pisa; copia del piano di autocontrollo e delle schede tecniche dei prodotti di pulizia, sanificazione e disinfezione, il cui utilizzo sia previsto dal piano stesso, dovranno essere depositate presso gli uffici comunali prima dell'inizio dell'appalto come da offerta tecnica; dovrà altresì essere depositata ogni successiva variazione al piano stesso.

3.L'Amministrazione comunale potrà effettuare, a mezzo di laboratorio accreditato al controllo del sistema H.A.C.C.P., indagini analitiche sulle derrate e sui pasti somministrati all'utenza, con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati a tal scopo; L'Impresa affidataria dovrà rendere accessibile agli incaricati dall'Amministrazione comunale tutti i locali ove vengono prodotti i pasti consentendo l'eventuale prelievo di campioni.

4.L'Impresa affidataria deve garantire prodotti che siano conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa ed alle caratteristiche del capitolato tecnico. Nel caso di analisi non conformi agli standard, l'Impresa affidataria è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione comunale ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

5.L'Impresa affidataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza pretendere alcun rimborso. All'interno del Piano di Autocontrollo la impresa affidataria deve garantire i campionamenti di materie prime e di prodotto finito, predisponendo un calendario annuale che preveda, per ogni singolo centro di cottura del presente capitolato, almeno due (2) campioni bimestrali, uno (1) per analisi chimiche e uno per analisi batteriologiche, riguardanti le materie prime, semilavorate o prodotti finiti.

6.Il calendario annuale deve essere trasmesso all'ufficio comunale prima dell'inizio del servizio.

Allo stesso ufficio refezione deve essere trasmesso anche l'esito delle analisi effettuate.

ART. 24 - RIDUZIONE SPRECHI E RECUPERO ECCELENZE ALIMENTARI

L'Impresa affidataria dovrà mettere in atto tutte le strategie per la riduzione degli sprechi di cibo e il recupero delle eccedenze alimentari secondo quanto previsto dall'offerta tecnica presentata.

ART. 25 - CRITERI MINIMI AMBIENTALI – SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Ai fini dell'aggiudicazione del presente appalto, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 50/2016, si applicano i Criteri Minimi Ambientali . per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e quelli relativi ai detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici approvati dal D.M. 51 del 29 maggio 2021

1.PRODOTTI E DERRATE ALIMENTARI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

Ad eccezione del pesce, tutti i prodotti e le derrate alimentari da fornire od utilizzare per la preparazione dei pasti, per tutte le scuole (scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado), devono provenire da produzione biologica nelle percentuali indicate nell'allegato stesso; è consentito l'uso di prodotti biologici surgelati limitatamente ad alcuni ortaggi indicati nell'allegato. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (UE) 2018/848 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

2.ALTRI PRODOTTI E REQUISITI

L'obbligo di rispettare le disposizioni presenti nei c.d. CAM per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020

nelle altre norme citate nell'articolo precedente vale anche per tutti i prodotti a cui si fa espresso riferimento nell'allegato al presente capitolato, tra cui :

1. i prodotti Ittici somministrati, sia freschi che surgelati che conservati, per i quali si fa riferimento alle disposizioni dell'allegato al capitolato;

. L'Impresa Affidataria in sede di offerta dovrà fornire (o trasmettere) l'elenco dei prodotti utilizzati, indicando marca casa produttrice e scheda tecnica.

3.Di seguito le caratteristiche che dovranno possedere le seguenti categorie di prodotti:

- Prodotti DETERGENTI MULTIUSO (per l'uso di lavastoviglie e lavatrici), e per FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI: devono essere in possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detersivi e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti.

- DISINFETTANTI: devono essere autorizzati dal Ministero della salute, come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ..."), oppure come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...").

- PRODOTTI DIVERSI da quelli di cui ai punti precedenti, utilizzati per le PULIZIE PERIODICHE O STRAORDINARIE quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati superconcentrati oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai c.d. CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici approvati dal D.M. 51 del 29 maggio 2021.

- PRODOTTI DI CARTA TESSUTO (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici di cui ai c.d. CAM dei detersivi per le pulizie

periodiche e straordinarie delle superfici approvati dal D.M. 51 del 29 maggio 2021 Ecolabel Europeo al tessuto carta.

3. Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE nel rispetto dei c.d. CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici approvati dal D.M. 51 del 29 maggio 2021. L'impresa affidataria non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

4. È vietato utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale (tranne per l'uso esclusivo di spolveratura a secco di opere artistiche e comunque su richiesta specifica dell'amministrazione comunale).

ART.26 – FIGURE PREPOSTE AL CONTROLLO

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, che il servizio si svolga secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente Capitolato, nel Piano di Autocontrollo e nell'offerta. In particolare per quanto riguarda i controlli di conformità della produzione e del servizio si precisa che i soggetti e gli organismi preposti al controllo sono:

- il Dirigente, il Responsabile unico del procedimento, il direttore dell'esecuzione del contratto ed i dipendenti della U.O. Refezione Scolastica;
- i competenti servizi ASL e tutti gli altri organi esterni di controllo preposti;
- i membri della Commissione Mensa, per quanto di loro competenza ai sensi del Disciplinare di funzionamento approvato con Delibera G.C. n.319 del 17 giugno 2008 ed eventuali modifiche;
- eventuali altri soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

ART- 27 - MODALITÀ DEI CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione comunale disporre, senza limitazione di orario e senza preavviso, la presenza dei soggetti di cui all'articolo precedente presso i centri di cottura ed i refettori con compiti di verifica sulla corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica; tali controlli, che possono essere effettuati anche dai membri della Commissione Mensa appositamente identificati e nell'ambito delle loro limitate funzioni previste dal regolamento comunale/disciplinare, non dovranno comportare interferenze nello svolgimento dei servizi. Sarà compito dell'impresa affidataria rendere disponibili all'amministrazione comunale ed ai suoi incaricati, se richiesto, durante lo svolgimento di tali controlli, una bilancia digitale (da destinarsi alle verifiche delle grammature in fase di distribuzione) e un termometro digitale (sottoposto a taratura controllata) che dovranno quindi essere presenti nella dotazione di ciascun refettorio.

ART. 28- BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Nel caso in cui i controlli dessero luogo al "blocco delle derrate", l'Amministrazione comunale provvederà a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". L'Amministrazione comunale provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa affidataria. Qualora i referti diano esito sfavorevole, alla impresa affidataria saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa affidataria dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

ART. 29 -RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEI SERVIZI

L'impresa affidataria presenterà relazione sul gradimento secondo quanto presentato nell'offerta tecnica e presenterà il piano di formazione del personale.

ART. 30 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa affidataria deve essere in possesso di tutte le licenze ed autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato.

ART. 31 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONE

1. L'impresa affidataria si impegna a mantenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsivoglia danno diretto indiretto e/o consequenziale possa comunque e da chiunque derivare in relazione ai servizi oggetto del presente affidamento, sollevando l'Amministrazione comunale e i suoi obbligati da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.

2. L'impresa affidataria sarà responsabile della sicurezza e incolumità del personale impiegato e dei danni procurati a terzi (persone e/o cose) in dipendenza del servizio prestato, esonerando l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità conseguente e restando a completo ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione comunale.

3. L'Amministrazione comunale è pertanto esonerata:

- da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale impiegato e gli utenti, per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio o a soggetti terzi;

4. Sulla base di quanto sopra espresso L'impresa affidataria dovrà attivare, prima dell'avvio del servizio, idonee coperture assicurative di durata non inferiore alla durata dell'affidamento e/o stipulare uno o più atti aggiuntivi alle polizze esistenti.

Le coperture assicurative **di cui a tutti i punti successivi** devono prevedere inoltre che:

- la polizza dovrà riportare come oggetto della copertura il servizio in oggetto;

- per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra la Società assicuratrice ed il gestore, il foro competente sia esclusivamente quello di Pisa;

- il Comune di Pisa sia menzionato tra i terzi;

- tutti i massimali siano rideterminati in base agli indici Istat relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale;

- l'impresa affidataria deve consegnare all'Amministrazione comunale una copia delle quietanze di pagamento del premio relativo alle scadenze annuali successive, per tutta la durata dell'affidamento.

- In caso di disdetta della polizza prodotta, l'aggiudicatario si impegna a presentarne altra con le medesime caratteristiche e per la durata residua del servizio;

- l'Amministrazione comunale potrà sottoporre la congruità delle suddette polizze alla verifica del Broker Fiduciario dell'Amministrazione comunale. L'impresa affidataria dovrà eventualmente attenersi alle integrazioni e indicazioni conseguenti alla suddetta verifica e, altresì, garantire il mantenimento nel tempo delle garanzie, fornendo tempestivamente all'Amministrazione comunale comunicazione scritta in ordine a qualsiasi recesso o disdetta o altra vicenda relativa alla polizza.

La polizza dovrà prevedere espressamente che la compagnia assicuratrice rinuncia al diritto di surrogazione nei confronti del Comune, ai sensi dell'art. 1916 del c.c., ed i massimali, dedicati esclusivamente al servizio, dovranno essere adeguati come di seguito:

COPERTURA ASSICURATIVA RCT, stipulata con primaria Compagnia Assicuratrice che copra i danni riconducibili a responsabilità civile dello stesso, cagionati a terzi, per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto verificatosi in funzione dell'attività svolta.

5. La copertura deve espressamente prevedere che sono compresi i danni causati agli utenti del servizio; i danni cagionati a terzi con dolo e colpa grave del proprio personale e figure

delle quali l'Assicurato debba rispondere; eventi dannosi dovuti alla somministrazione di cibi e bevande ove previsto. La copertura deve prevedere massimali rientranti nei seguenti parametri:

- € 5.000.000 per ogni sinistro;
- € 5.000.000 per danni a persona;
- € 5.000.000 per danni alle cose;

6. Devono essere previste le seguenti estensioni di garanzia:

- relativamente per l'attività di refezione, la polizza deve coprire la responsabilità derivante da eventuale intossicazione alimentare e/o avvelenamento subiti dai fruitori del servizio refezione e l'eventuale danno biologico subito, pertanto deve essere prevista l'estensione a comprendere la responsabilità civile derivante dalla distribuzione e smercio di prodotti in genere;
- estensione a comprendere la responsabilità derivante all'assicurato per i danni arrecati alle cose in consegna e/o custodia;
- estensione a comprendere la responsabilità personale di tutti gli addetti utilizzati dall'aggiudicatario per lo svolgimento del servizio;
- estensione a comprendere la responsabilità per danni a cose altrui derivanti da Incendio, esplosione o scoppio di cose dell'assicurato o da lui detenute;
- estensione a comprendere la responsabilità civile derivante da proprietà o conduzione e/o uso, a qualsiasi titolo e destinazione dei fabbricati, compresi i terreni, impianti ed attrezzature che possono essere usati dall'Assicurato per la sua attività.

7. COPERTURA ASSICURATIVA RCO: che copra i danni che l'Assicurato sia tenuto a pagare (capitale, interessi e spese) a titolo di risarcimento quale civilmente responsabile per gli infortuni, le malattie professionali ed i danni sofferti dai prestatori di lavoro da lui dipendenti o no dipendenti ed addetti all'attività per la quale è prestata l'assicurazione. La copertura deve prevedere massimali non inferiori a:

- € 2.500.000,00 per sinistro;
- € 1.500.000,00 per danni a persona;

9. Nel caso la polizza preveda scoperti e/o franchigie per sinistro, queste non potranno essere in alcun modo opposte all'Amministrazione comunale o al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico della ditta assicurata.

10. L'Amministrazione comunale sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti, in tutto o in parte, dalle coperture assicurative.

9. POLIZZA FIDEIUSSORIA/GARANZIA DEFINITIVA: a garanzia dell'esatto adempimento contrattuale il Gestore presenterà idonea cauzione definitiva nella misura e con le modalità definite nella comunicazione per la stipula del contratto, ai sensi dell'art. 93 e 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

9 a. La cauzione definitiva sarà progressivamente svincolata ai sensi del citato art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e come disciplinato nello schema di contratto approvato con la determinazione di indizione della procedura di gara.

9 b. La garanzia fideiussoria può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del D. Lgs. 50/2016. Le fideiussioni dovranno prevedere le seguenti clausole:

- a) il Garante pagherà quanto dovuto dal Contraente entro 30 giorni dalla semplice richiesta scritta dell'Ente garantito;
- b) il Garante rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 c.c.;
- c) il Garante rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 c.c.;
- d) lo svincolo della fideiussione è possibile solo mediante dichiarazione sottoscritta da parte dell'Ente garantito;
- e) l'eventuale mancato pagamento del premio/commissione o supplemento non può essere opposto all'Ente garantito;
- f) nel caso di controversie con il Comune di Pisa, il foro competente è quello di Pisa;

g) le clausole di cui alle precedenti lettere da a) a f) prevalgono su ogni altra clausola contenuta nelle condizioni generali o speciali di contratto.

9 c. Le predette clausole devono essere riportate nel contratto di fideiussione e la mancanza anche di una sola di esse, comporterà la non accettazione della garanzia.

9 d. Per quanto attiene poi alla coobbligazione, si fa presente che le fideiussioni possono prevedere la presenza del coobbligato, purché la coobbligazione non sia condizione di validità/efficacia del contratto di garanzia.

9 e. Pertanto non sono accettabili fideiussioni che prevedano la condizione risolutiva espressa del contratto in caso di mancata sottoscrizione da parte del coobbligato e/o in caso di mancata indicazione dei beni escutibili.

9 f. Le polizze/fideiussioni dovranno essere trasmesse in originale mediante lettera indirizzata/consegnata esclusivamente all'ufficio protocollo del Comune di Pisa o a mezzo PEC con le relative sottoscrizioni in forma digitale valide ai sensi di legge.

9 g. Al momento della trasmissione, le polizze/fideiussioni dovranno essere già munite di tutte le sottoscrizioni necessarie (quindi sia quelle del Garante - banca, compagnia assicurativa, ecc. - sia quelle del Contraente - impresa affidataria/persona fisica). Il Comune (Assicurato/Ente garantito) provvederà alla sottoscrizione solo dopo aver effettuato gli opportuni controlli.

10. Le coperture assicurative di cui ai punti precedenti devono prevedere inoltre che non potranno avere luogo variazioni di qualsiasi genere, storno o disdetta del contratto da parte dell'Assicurato, senza preventiva informazione scritta dell'AC, pena l'inefficacia e l'inopponibilità alla stessa;

11. L'impresa affidataria è tenuto agli adempimenti previsti in materia di Regolamento Generale sulla Protezione dei dati, Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, dei dati personali trattati dai propri dipendenti e concernenti gli utenti ed i posti in convenzione.

12. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'aggiudicatario, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

13. L'impresa affidataria è tenuto a trasmettere, prima dell'avvio del servizio, il "Documento di Valutazione dei Rischi" all'Amministrazione comunale completo di copertina riportante date e firme dei soggetti competenti, prima dell'avvio del servizio e, in caso di aggiornamenti, durante la durata dell'affidamento.

14. E' fatto obbligo all'impresa affidataria di effettuare la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività, adottando le idonee e previste misure di prevenzione e protezione e rendendone edotti i lavoratori. L'Appaltatore è tenuto a comunicare all'Amministrazione comunale:

- eventuali variazioni dei nominativi a cui sono affidati, a qualunque titolo, incarichi legati alla sicurezza ed indicati nel DVR;
- situazioni di emergenza o pericolo emerse durante lo svolgimento dei servizi ed i relativi provvedimenti adottati;
- incidenti ed infortuni verificatisi nello svolgimento dell'attività.

15. Il personale addetto alla gestione delle emergenze e al primo soccorso dovrà essere presente in numero adeguato durante lo svolgimento del servizio, essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza ed in funzione del rischio specifico dell'attività.

ART.32- ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO

Gli obblighi previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti" del Comune di Pisa vengono estesi, per quanto compatibili, al personale dell'impresa affidataria, la quale si

impegna, in ordine al rispetto del vigente codice di comportamento adottato dal Comune di Pisa, nonché le linee guida Anac approvate con delibera n. 177/2020, ad adeguarsi agli adempimenti stabiliti con deliberazione di Giunta Comunale n. 179 del 05.08.2021 art.2, art.4 e art. 28 c.3, ed ad osservare e fare osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice.

ART. 33 - OSSERVAZIONE DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'impresa affidataria è tenuta all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche attraverso la nomina di un Responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale. È tenuto alla osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali. Deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità e la sicurezza del proprio personale e di terzi, con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

ART. 34 - PENALITÀ

1. All'Amministrazione comunale spetta la supervisione del servizio, consistente nella verifica dell'attività svolta. Nello specifico la Amministrazione comunale del servizio potrà disporre, in qualsiasi momento, i controlli ritenuti necessari al fine di garantire:

- l'osservanza degli adempimenti previsti dal presente capitolato;
- la rispondenza e la permanenza dei requisiti e delle condizioni che hanno dato luogo all'aggiudicazione;
- il rispetto dei diritti degli utenti.

2. Resta facoltà dell'Amministrazione di richiedere in qualsiasi momento informazioni al fine di constatare il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.

3. Nel caso che vengano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato o di norme e regolamenti, la Amministrazione comunale provvederà alla conseguente segnalazione delle eventuali inadempienze che verranno formalmente contestate all'affidatario con lettera (PEC). Il gestore dovrà produrre le sue deduzioni entro dieci giorni dalla data di ricevimento della lettera che saranno prese in esame dall'Amministrazione comunale la quale deciderà sull'eventuale applicazione delle penalità e sul loro ammontare.

4. Nel caso che entro il termine di dieci giorni, il gestore non provveda a presentare le suddette deduzioni si intenderà riconosciuta l'inadempienza e saranno applicate le penalità previste dal presente capitolato.

5. Fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno e quanto disposto dal presente capitolato in materia di risoluzione del contratto, nel caso in cui le deduzioni addotte non fossero ritenute accoglibili, l'Amministrazione comunale si riserva l'applicazione delle seguenti penali:

- a) Euro 250,00 in caso di ogni derrata non conforme ai parametri previsti dalle specifiche merceologiche;
- b) Euro 400,00 nel caso di non conformità tra derrate consegnate e dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento
- c) Euro 1000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti preparazione, e/o conservazione dei pasti, pulizia e sanificazione dei Centri Cottura, dei refettori e degli spazi pertinenti, modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi;
- d) Euro 400,00 per trasgressione riferite alle modalità di trasporto dei
- e)
- f)

- g) per ogni mezzo di trasporto;
- h) Euro 500,00 nel caso di non rispetto igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalla legge vigente
- i) Euro 300,00 per mancato mantenimento delle temperature nelle singole pietanze,
- j) Euro 800,00 se le deficienze di cui al punto precedente fossero riferite alla generalità dei pasti;
- k) Euro 1.500,00 in caso di mancata consegna dei pasti nell'intero refettorio;
- l) Euro 200,00 in caso di fornitura di un numero di pasti inferiori a quello ordinato: la penale si applica per ciascun refettorio in cui si è verificata la fornitura insufficiente;
- m) Euro 1.000,00 per mancata conservazione dei campioni previsti dal presente capitolato;
- n) Da Euro 1.000,00 a Euro 2.000,00 per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
- o) Da 1000 euro a 2000 euro per mancanza di documentazione relativa alla messa in atto del sistema haccp e per mancata compilazione delle schede giornaliere settimanali o mensili previste dallo stesso;
- p) Euro 1.000,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto;
- q) Euro 2.500,00 per assenza superiore a tre giorni consecutivi del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione;
- r) Euro da 400,00 a 1.000,00 a seconda della gravità, in caso di ritrovamento, nei contenitori pluriporzione o nei pasti distribuiti, di corpi estranei organici od inorganici, riservandosi di respingere la totalità della fornitura con l'obbligo da parte dell'Impresa affidataria di fornire un pasto sostitutivo;
- s) Euro 10,00 dai 15 ai 30 minuti di ritardo nell'inizio di somministrazione dei pasti:
Euro 20,00 in caso di ritardo superiore ai trenta minuti
- t) Euro 1000,00 a pasto per mancata o errata preparazione delle diete speciali
- u) Euro 200,00 per ogni giorno in cui si è verificata consegna delle derrate e dei pasti difforme dal menù previsto e non concordata con l'Amministrazione comunale;
- v) Euro 500,00 irregolarità nello smaltimento dei rifiuti: per ogni infrazione, fermo restando le sanzioni previste dai regolamenti comunali o da norme generali in materia.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Qualora l'importo delle penali superasse il 10% dell'importo contrattuale nell'intera durata dell'appalto, l'Amministrazione comunale potrà procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi dell'art.108 del d.lgs.50/2016.

ART. 35- SUBAPPALTO

1. Trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera, non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

È ammesso il subappalto solo per le prestazioni relative al trasporto e/o alle attività di manutenzione di arredi e attrezzature comunque sempre in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 come modificato dal D.L. 77/2021 conv nella L. n. 108/2021. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare, il subappalto è vietato.

L'impresa affidataria e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione comunale dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

2. La stazione appaltante corrisponderà direttamente al subappaltatore, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei casi previsti dall'art. 105 co. 13 del Codice.

ART. 36- REVISIONE PREZZI

1. Trattandosi di prestazione continuata nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dal secondo anno, ossia dall'anno scolastico 23/24 ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 50/2016.

ART. 37- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. In caso di inadempienza e negligenza in genere nell'esecuzione degli obblighi contrattuali L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa affidataria, nei tempi, modi e condizioni previsti nel contratto e fatto comunque salvo quanto già disposto in precedenti articoli del presente capitolato. Possono costituire causa di risoluzione, oltre a quanto ordinariamente previsto dalla normativa vigente in materia e fatto salvo quanto disposto dai precedenti articoli del presente capitolato:

- La cessione in tutto o in parte dell'appalto di cui al presente capitolato;
- Gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti del servizio, anche indirettamente, al Comune;
- L'inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, la sicurezza degli utenti, il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- Il mancato possesso o la perdita dei requisiti previsti per legge per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto;
- Frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- La violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- Il ripetuto mancato rispetto delle condizioni offerte;
- Il mancato svolgimento dei servizi richiesti, in tutto o in parte;
- La mancata regolarizzazione della posizione della impresa affidataria, in caso di mancato rispetto degli obblighi contributivi e tributari previsti dalla legge;
- Morte dell'appaltatore, qualora l'Amministrazione non reputi opportuno continuare il rapporto con gli eredi;
- Dichiarazione di fallimento o assoggettamento ad altre procedure concorsuali dell'impresa affidataria, ovvero sottoposizione della stessa ad atti di sequestro e/o pignoramento;
- Mancato assolvimento agli obblighi assicurativi di cui al presente capitolato;
- Gravi violazioni alla legislazione vigente sulla sicurezza e salute sul lavoro e sulla tutela ambientale.

2. Ravvisata la sussistenza di una delle cause di risoluzione sopra descritte, l'Amministrazione la contesterà per iscritto alla controparte, che avrà dieci giorni di tempo per produrre eventuali contro deduzioni.

3. Decorso tale termine e ritenuto di non accogliere le eventuali contro deduzioni, il contratto si intenderà risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

4. La risoluzione del contratto comporterà la perdita della garanzia definitiva prestata per l'esecuzione del contratto, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dalla Amministrazione comunale, nonché il risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti che la medesima Amministrazione comunale deve sopportare per il rimanente periodo contrattuale a seguito dell'affidamento dell'appalto ad altra/e impresa affidataria /e. In caso di scioglimento del contratto, la impresa affidataria è comunque tenuta a proseguire l'incarico o fino a nuova assegnazione.

5. Qualora il soggetto aggiudicatario dovesse disdettare il contratto prima della scadenza naturale, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Amministrazione Comunale, questa potrà rivalersi totalmente sul soggetto aggiudicatario, al quale verranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione della gestione ad altro soggetto e ciò fino alla naturale scadenza del contratto.

ART. 38- ESECUZIONE IN DANNO

1. Qualora l'impresa affidataria si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, l'Amministrazione comunale avrà facoltà di richiedere ad altra impresa affidataria l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto non eseguito, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario con incameramento degli stessi dalla garanzia definitiva.

2. Resta in ogni caso fermo il diritto al risarcimento dei danni che possono essere derivati all'Amministrazione e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

3. L'affidamento a terzi è notificato al contraente inadempiente con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione del contratto e del relativo importo.

ART. 39- STIPULA CONTRATTO

1. Faranno parte del contratto, anche se non materialmente allegati allo stesso, il presente capitolato, i documenti specifici dallo stesso richiamati nonché l'offerta tecnica ed economica dell'Impresa affidataria. Troverà applicazione l'art. 32 del Decreto Legislativo 50/2016.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, in modalità elettronica, con spese (segreteria, imposto di bollo e di registro) a carico dell'Impresa affidataria

Sono a carico della impresa affidataria anche le spese di pubblicazione, così come disposto dal decreto ministero infrastrutture del 2/12/2016, che dovranno essere rimborsate entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione.

ART. 40- DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ai sensi del combinato disposto art. 111 del D. Lgs. 50/2016 e art. 16 del Decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti n. 49/2018 provvederà alla nomina del Direttore di Esecuzione.

Il direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, assicura la regolare esecuzione del servizio da parte dell'Impresa affidataria, verifica che le attività e prestazioni in appalto siano eseguite in conformità al presente capitolato, all'offerta tecnica ed al contratto.

È pertanto autorizzato ad effettuare controlli, a raccogliere informazioni sull'andamento del servizio e ad effettuare tutte le segnalazioni che ritenesse opportune al responsabile del procedimento, anche al fine dell'applicazione di eventuali penali o per la risoluzione del contratto. Il direttore dell'esecuzione può svolgere le proprie mansioni in contraddittorio con il responsabile della impresa affidataria.

Il direttore dell'esecuzione è tenuto a fornire al responsabile dell'impresa affidataria tutta la collaborazione e le informazioni necessarie per un espletamento efficace ed efficiente del servizio in appalto.

ART. 41- RISOLUZIONE CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti, in ordine all'interpretazione e la corretta esecuzione delle disposizioni contrattuali, sarà competente il foro di Pisa.

ART. 42- TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. I dati personali potranno essere oggetto delle comunicazioni obbligatorie previste per il corretto espletamento della procedura di gara o di comunicazioni e pubblicazioni obbligatoriamente previste dalle norme in materia di appalti o normativa in materia di trasparenza (D. Lgs. 33/2013 e s.m.i.) anche per quanto riguarda la pubblicazione sul sito Internet del Comune di Pisa.

2. I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario al perseguimento delle finalità sopra menzionate e saranno successivamente conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

3. Per l'esecuzione del presente appalto L'Amministrazione comunale nominerà l'impresa affidataria responsabile esterno del trattamento dei dati personali.

4. Ai sensi dell'art. 4 del Regolamento 679/2016 (GDPR) il responsabile della protezione dei dati personali è la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o altro organismo che tratta i dati personali per conto del titolare. Pertanto l'impresa affidataria deve possedere adeguati requisiti di esperienza, capacità e affidabilità sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate e per svolgere il ruolo di responsabile esterno del trattamento dei dati personali.

5. L'impresa affidataria, in qualità di responsabile del trattamento, è tenuto a trattare i dati personali nel rispetto dei principi GDPR e attenendosi alle istruzioni del titolare del trattamento, disponibili sul sito istituzionale all'indirizzo <https://www.comune.pisa.it/it/progetto-scheda/25607/Protezione-dati.html>.

6. In esecuzione degli obblighi imposti dal Regolamento UE679/2016 i dati personali del contraente potranno essere trattati sia in formato cartaceo che elettronico, per il conseguimento di finalità di natura pubblicistica ed istituzionale, precontrattuale e contrattuale e per i connessi eventuali obblighi di legge.

7. L'impresa affidataria è tenuto inoltre a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano.

ART. 43- RINVIO

1. Per quanto non specificato dal presente capitolato si fa espresso rinvio a quanto previsto nel bando di gara e nella restante documentazione di gara, alle norme e disposizioni del codice civile, alle norme statali e regionali, alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi, alle norme vigenti in materia di contratti pubblici, tra cui:

- Codice Civile;

- L.R.26-7-2002, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana, in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro), successivamente modif. dalla L.R.5-11-2009, n. 63;

- Regolamento Regionale n. 41R/2013 Regolamento di attuazione dell'art. 4 bis della L.R. 26/7/2002 n. 32 in materia di servizi educativi per la prima infanzia;

- Legge 5 febbraio 1992 n. 104 "Legge quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale ed i diritti delle persone handicappate";

- D. Lgs 81/08 e ss.mm.ii e art. 16 comma 1 della L.R.T. n. 38/2007 e s.m.i. ai fini dell'accertamento dell'idoneità tecnico professionale dell'impresa affidataria.

- D. Lgs 155/1997;

- Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;

- Regolamento Generale sulla Protezione dei dati (UE) 2016/679;

- Legge 241/1990 e ss.mm.ii;

- DPR 445/2000 e ss.mm.ii.

- Regolamento comunale refezione scolastica

- CAM per il servizio di ristorazione collettiva approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020

- CAM dei detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici approvati dal D.M. 51 del 29 maggio 2021

- Regolamento comunale disciplinante le procedure di affidamento di lavori, servizi e forniture ed i relativi contratti, approvato con Deliberazione di C.C. n. 44 del 05/10/2019.
- 2. L'impresa affidataria è inoltre tenuta al rispetto delle eventuali ulteriori norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale
- 3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.