

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA**

PERIODO SETTEMBRE 2024 – AGOSTO 2029

**CAPITOLATO TECNICO DI CONDUZIONE E
MANUTENZIONE DI AMBIENTI, IMPIANTI E
ATTREZZATURE**

Il Capo Attività Impianti Tecnologici

Francesco Bernasconi

Il Tecnico Progettista

Valerio Martella

Sommario

1 AMBIENTI, ATTREZZATURE E IMPIANTI CONCESSI IN USO	3
1.1 AMBIENTI	3
1.2 IMPIANTI	3
1.3 ATTREZZATURE	4
2 DEFINIZIONI, CONDUZIONE E MANUTENZIONE	4
2.1 CONDUZIONE	4
2.2 MANUTENZIONE ORDINARIA	4
2.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	5
3 VERBALE DI CONSEGNA E RICONSEGNA	6
4 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	6
4.1 ATTREZZATURE	6
4.2 AMBIENTI E IMPIANTI	7
4.3 ULTERIORI ONERI DI CARATTERE GENERALE	8
5 ONERI A CARICO DEL CONCEDENTE	9
5.1 AMBIENTI / IMPIANTI	9
6 SERVIZI FORNITI DAL CONCEDENTE AL CONCESSIONARIO	9
6.1 Tipologia del servizio	9
6.1.1 Elettrico	9
6.1.2 Idrico	10
6.1.3 Vettore energetico gas	11
6.2 Attivazioni differite	12

1 AMBIENTI, ATTREZZATURE E IMPIANTI CONCESSI IN USO

Per il servizio affidato in Concessione vengono resi disponibili al Concessionario le seguenti dotazioni:

1.1 AMBIENTI

Per ambienti si intendono le unità immobiliari, o parti di esse, all'interno delle quali il Concessionario esercita l'attività di conservazione, preparazione, cottura, sporzionamento e somministrazione dei pasti.

Gli ambienti si distinguono in:

- n. 2 Centri Cottura per la preparazione dei pasti destinati alle scuole primarie, alla scuola secondaria di I° grado, a n. 1 scuola dell'infanzia statale prive di centro cucina, al Centro Anziani
- n. 5 Centri Cucina per la preparazione pasti presso gli asili nido comunali
- n. 7 Centri cucina per la preparazione pasti presso le scuole dell'infanzia comunali e statali
- n. 22 centri refezione situati presso le scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di I° grado e centri anziani, composti da refettorio, locali preparazione, sporzionamento, servizi igienici e spogliatoi dedicati al personale dell'impresa

Il Concessionario ha l'obbligo di utilizzo degli ambienti per le sole finalità del servizio di ristorazione scolastica come meglio specificato nel capitolato tecnico prestazionale. L'esatta individuazione degli ambienti è riportata nell'Allegato "Elenco Ambienti di Produzione e Somministrazione"

1.2 IMPIANTI

Per Impianti si intendono le dotazioni tecnologiche fisse e strutturali all'edificio che ne completano la funzionalità. Si distinguono le seguenti tipologie di impianti:

- Impianti di produzione dell'acqua calda sanitaria
- Impianto di acqua potabile per usi alimentari
- Impianto di riscaldamento
- Impianto elettrico di illuminazione ordinaria e di emergenza e Forza Motrice, ausiliari
- Impianto elevatore, montacarichi, montavivande
- Impianto scarico acque reflue
- Impianto gas
- Impianti allarme antincendio o presidii fissi antincendio o perdite di gas

Tutti gli impianti risultano collegati alle rispettive reti di adduzione ed alimentazione.

1.3 ATTREZZATURE

Per attrezzature si intende qualunque macchinario, arredo, stoviglie in disponibilità al Concessionario per l'esercizio dell'attività di conservazione, preparazione, cottura, sporzionamento e somministrazione dei pasti.

L'elenco esaustivo delle attrezzature è riportato nell'Allegato "Elenco Attrezzature"

2 DEFINIZIONI. CONDUZIONE E MANUTENZIONE

2.1 CONDUZIONE

Per conduzione si intendono, secondo le istruzioni del costruttore, le prescrizioni impartite dal Datore di Lavoro, le buone prassi, le operazioni di pulizia, igienizzazione, monitoraggio e verifica, del corretto funzionamento delle attrezzature o degli impianti alle quali le maestranze del Concessionario, debitamente formate, provvedono prima, durante e al termine dell'utilizzo. Secondo necessità attivano le eventuali richieste di manutenzione.

Si intende inclusa la tenuta e compilazione del registro per l'annotazione del controllo del rispetto della "catena del freddo" come indicato nel manuale HACCP

2.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

Per manutenzione ordinaria si intende qualunque attività di manutenzione svolta con l'obiettivo di prevenire o di ripristinare il funzionamento di un impianto o un'attrezzatura su cui si è verificato un guasto, senza però introdurre modificazioni o migliorie. Rientrano in questa tipologia tutti quegli interventi manutentivi che hanno luogo durante il ciclo di vita con l'obiettivo di:

- ripristinare il funzionamento di un bene
- porre rimedio a guasti o eventi accidentali
- garantire il ciclo di vita utile di un asset

La norma UNI 11063:2003 e s.m.i. elenca inoltre tra le tipologie di manutenzione ordinaria quegli interventi che hanno come obiettivo:

- mantenere l'integrità originaria dell'asset
- mantenere o ripristinare l'efficienza del sistema
- contenere il normale degrado dell'asset
- garantire la vita utile del bene
- ripristinare il sistema a fronte di un guasto

Gli interventi di manutenzione ordinaria possono verificarsi a seguito di un guasto, essere pianificati nel quadro di azioni di manutenzione preventiva (ciclica, predittiva o su condizione) oppure dalla volontà di ottimizzare la disponibilità di una risorsa e migliorarne l'efficienza (senza però incrementarne il valore patrimoniale).

Rientrano nella manutenzione ordinaria tutti gli interventi di verifica, controllo, e sostituzione programmata previsti nei libretti di uso e manutenzione ed eseguiti secondo le tempistiche e le prescrizioni del costruttore.

2.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per manutenzione straordinaria si intende qualunque intervento manutentivo posto in essere con lo scopo di migliorare il funzionamento di un asset, aumentarne la longevità o il valore durante il suo normale ciclo di vita.

Rientrano in questa tipologia di manutenzione le azioni migliorative e tutte le tecniche di manutenzione preventiva di cui al paragrafo 2.2, quando non hanno carattere ricorrente e/o hanno un costo particolarmente elevato in confronto al costo di rimpiazzo della risorsa e a quelli annuali destinati alla manutenzione ordinaria.

Gli obiettivi della **manutenzione straordinaria** sono dunque:

- Prevenire l'insorgenza di un guasto
- Aumentare la disponibilità di un asset e il suo ciclo di vita utile
- Razionalizzare i costi e contenere i tempi della manutenzione
- grandi interventi che introducono un'innovazione all'attrezzatura

3 VERBALE DI CONSEGNA E RICONSEGNA

Prima dell'avvio del servizio in concessione saranno redatti, in contraddittorio:

- un verbale con la descrizione dello stato degli ambienti e degli impianti
- un verbale di consegna delle attrezzature e del loro stato

Al termine del servizio in concessione saranno redatti in contraddittorio:

- un verbale con la descrizione dello stato degli ambienti e degli impianti
- un verbale di riconsegna delle attrezzature

Ambienti, impianti ed attrezzature dovranno presentare uno stato di conservazione compatibile con il servizio svolto.

Saranno oggetto di riconsegna anche tutte le nuove attrezzature implementate o sostituite dal Concessionario durante il servizio, quali interventi di rinnovamento tecnologico ai sensi dell'art. 4.

Qualora durante l'esecuzione della concessione o in sede di riconsegna a fine servizio si ravvisassero ammanchi, danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario.

4 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

4.1 ATTREZZATURE

Gravano sul Concessionario le seguenti obbligazioni:

- la Conduzione;
- la manutenzione ordinaria;
- la manutenzione straordinaria;

delle attrezzature individuate nell'Allegato "Elenco Attrezzature" ed integrate o sostituite durante l'esecuzione del servizio.

Il Concessionario provvederà all'approntamento di un Registro di Manutenzione per ogni Attrezzatura dove annotare in ordine cronologico le manutenzioni ordinaria e straordinaria e qualunque altro intervento effettuato.

Il Concessionario è obbligato ad investire nella manutenzione straordinaria delle attrezzature un importo annuo pari a € 30.000,00, dandone conto al Concedente mediante trasmissione annuale di un rendiconto dell'investimento effettuato.

In caso di impossibilità di utilizzo, a seguito di guasto, di una delle attrezzature, in pendenza della riparazione o della sostituzione definitiva, il Concessionario dovrà dotarsi, senza oneri per il Concedente, di un apparecchio equivalente ai fini della corretta erogazione del servizio ed eventualmente ricollocare la prestazione presso un altro ambiente.

L'integrale sostituzione di una attrezzatura per impossibilità di intervento con manutenzione straordinaria dovrà preventivamente essere condivisa con il Concedente.

Il Concessionario previa condivisione con il Concedente, annualmente, è obbligato a investire nel rinnovamento tecnologico delle attrezzature, secondo le priorità di cui all'Allegato "Elenco Nuove Attrezzature" o secondo eventuali prescrizioni impartite dagli organi di vigilanza, le economie derivanti dagli interventi di manutenzione straordinaria effettuati rispetto all'importo di € 30.000,00 previsti nel presente paragrafo. Ad ogni nuova attrezzatura fornita si procederà all'aggiornamento dei verbali di cui all'art. 3.

Ferma restando quanto sopra indicato, il Concessionario previa condivisione con il Concedente anche al fine della valutazione della congruità degli impianti esistenti e delle dotazioni impiantistiche, potrà inoltre sostituire parte delle attrezzature più vetuste ed energivore, a proprie spese, beneficiando dei conseguenti risparmi in termini di consumi energetici. In tale caso al termine del contratto le nuove attrezzature rimarranno di proprietà del Concessionario con l'obbligo di reinstallazione delle attrezzature originariamente consegnate.

Il Concessionario utilizza le attrezzature per i soli scopi derivanti dal servizio oggetto della Concessione senza possibilità di ricollocazione e trasloco tra le diverse strutture nelle quali esercita il servizio.

Rimangono a carico del Concessionario la "sorveglianza continua" dello stato dell'attrezzature nonché la valutazione dei rischi e l'eventuale adozione di misure di prevenzione e protezione necessari alla riduzione del rischio residuo derivanti dall'utilizzo delle attrezzature concesse in uso.

4.2 AMBIENTI E IMPIANTI

Gravano sul Concessionario le seguenti obbligazioni:

- L'esecuzione, secondo la Norma UNI – CIG, della verifica di tenuta delle linee gas degli ambienti dove il Concessionario risulta intestatario del PDR del gas. A seguito dell'esito della verifica provvedere ad informare il Concedente in merito agli interventi manutentivi necessari, cui lo stesso Concedente dovrà provvedere.
- la segnalazione al Concedente di qualunque intervento di manutenzione ordinaria o straordinaria sugli ambienti e sugli impianti che dovesse rendersi necessario al fine del mantenimento dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività svolta.
- La segnalazione tempestiva al Concedente e la contestuale richiesta di intervento alle imprese appaltatrici dei servizi di manutenzione, di guasti sugli impianti e/o sugli immobili oggetto della presente concessione. La comunicazione e la relativa richiesta di intervento dovrà essere effettuata utilizzando esclusivamente i canali di comunicazione che saranno indicati prima dell'avvio del servizio. In caso di guasti che comportino un disservizio prolungato dovuto ad una attività di manutenzione gravosa, **il Concessionario si impegna ad attivare qualunque misura compensativa volta a garantire l'erogazione puntuale del servizio.**
- Effettuare presso tutti i locali affidati per la gestione del servizio interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti:
 - un intervento di derattizzazione e di disinfestazione all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale per tutta la durata del contratto e ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza. Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge. Il Concessionario dovrà conservare presso il centro cottura e presso il terminale di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.
 - gli interventi volti a garantire l'efficienza dei sistemi antiinsetti quali le zanzariere applicate agli infissi,
 - gli interventi volti a garantire l'efficienza delle lampade moschicida
- Effettuare la pulizia delle cucine e delle aree esterne di pertinenza con relativa sanificazione degli ambienti mantenendo le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

- Effettuare la pulizia o la sostituzione dei filtri di scarico di lavandini, di griglie, di scarichi a pavimento o comunque di raccolta acque di lavaggio o di cottura, provvedendo ad effettuare eventuali attività di spurgo avvalendosi di imprese specializzate al fine di mantenere l'efficienza dell'impianto di smaltimento delle acque.
- Garantire un idoneo ricambio d'aria negli ambienti, anche attraverso il corretto utilizzo delle attrezzature aspiranti e cappe, in modo da evitare la formazione di condensa o muffe indesiderabili sulle superfici.
- Provvedere all'immediato risanamento e alla igienizzazione delle superfici con presenza puntuale di muffe, funghi e altri patogeni, al fine di evitarne la propagazione
- Provvedere alla pulizia dei cortili e delle aree esterne di stoccaggio dei rifiuti,
- Provvedere alla sgombero neve dei cortili e delle aree esterne di pertinenza nonché dei percorsi di accesso alle Cucine e Centri Cottura
- Garantire al concedente l'accesso alle strutture per l'esecuzione degli interventi:
 - di manutenzione periodica programmata sugli impianti e sugli ambienti a seguito di preavviso di almeno 48 ore, esercitata anche tramite fornitori del Concedente;
 - di manutenzione correttiva a seguito di guasto nell'immediatezza fatta salvo il differimento al fine di consentire la conclusione delle attività in corso da parte del Concessionario ed incompatibili con quelle del Concedente;
- A seguito di interventi di manutenzione effettuati da Concedente, su richiesta dello stesso, il Concessionario ha l'obbligo di presiedere durante gli interventi di manutenzione effettuate dal Concedente e di fornire assistenza verificando al termine degli stessi il corretto funzionamento di tutte le attrezzature.

4.3 ULTERIORI ONERI DI CARATTERE GENERALE

Il Concessionario garantisce agli ambienti dove espletata l'attività, il libero accesso al Concedente ed in particolare al DEC o ai suoi collaboratori o ad altri soggetti da questo autorizzati, senza l'obbligo di preventiva comunicazione consentendo di accertare l'efficace e regolare erogazione del servizio.

5 ONERI A CARICO DEL CONCEDENTE

5.1 AMBIENTI / IMPIANTI

Gravano sul Concedente le seguenti obbligazioni:

- manutenzione Ordinaria
- manutenzione straordinaria
- verifiche periodiche agli impianti di terra e di protezione dai contatti indiretti ai sensi del DPR 462/01
- verifiche periodiche agli impianti ascensori e montavivande ai sensi del DPR 162/99

degli ambienti (e relativi impianti) riportati nell'Allegato "Elenco Ambienti di Produzione e Somministrazione" con l'esclusione degli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria o di verifica espressamente previsti di competenza del Concessionario come riportati all'articolo 4.2

6 SERVIZI FORNITI DAL CONCEDENTE AL CONCESSIONARIO

6.1 Tipologia del servizio

6.1.1 Elettrico

Il Concedente si impegna a garantire al Concessionario i servizi connessi all'utilizzo dell'energia elettrica all'interno degli ambienti, ai sensi della Deliberazione del 21.12.2017 n. 894/2017/R/eel : "AGGIORNAMENTO DELLA DEFINIZIONE DI UNITÀ DI CONSUMO DI CUI AL TESTO INTEGRATO DEI SISTEMI SEMPLICI DI PRODUZIONE E CONSUMO (TISSPC) E AL TESTO INTEGRATO DEI SISTEMI DI DISTRIBUZIONE CHIUSI (TISDC). POSTICIPO DELLA DATA ENTRO CUI REGOLARIZZARE I COSIDDETTI CLIENTI FINALI NASCOSTI" la quale prevede che:

[...] unità immobiliari nella piena disponibilità della medesima persona giuridica, eventualmente da quest'ultima messe a disposizione di soggetti terzi, localizzate su particelle catastali contigue, all'interno di un unico sito e utilizzate per attività produttive di beni e/o servizi destinate prevalentemente alla realizzazione, in quello stesso sito, di un unico prodotto finale e/o servizio.

*Pertanto, qualora in uno stesso sito, accanto a un'attività di produzione di beni e/o servizi intesa come principale o "core business", vi siano unità immobiliari messe a disposizione di soggetti terzi al fine di svolgere attività (attività secondarie) prevalentemente destinate a erogare beni o servizi di supporto alla predetta attività principale, è possibile costituire un'unica unità di consumo che comprende sia le unità immobiliari destinate all'attività principale sia le unità immobiliari destinate alle attività secondarie, indipendentemente dai soggetti che le gestiscono, fermo restando il vincolo della contiguità territoriale. **In tali casi, la persona giuridica che svolge l'attività principale si configura come il cliente finale elettrico e fornisce servizi, non energia elettrica, ai soggetti che svolgono le attività secondarie: non si può quindi configurare una attività interna di vendita di energia elettrica e non vi deve essere una fatturazione avente a oggetto i consumi elettrici.***

Nel caso specifico negli ambienti **dove non risulti tecnicamente ed economicamente possibile procedere alla separazione degli impianti elettrici e quindi alla richiesta di un punto di fornitura dedicato (POD) da parte del Concessionario** considerato che:

- gli impianti sono esistenti
- l'attività secondaria di ristorazione scolastica è prevalentemente svolta a supporto dell'attività principale (Servizio Scolastico)

il Concedente che svolge l'attività principale si configura come **il cliente finale elettrico e fornisce servizi**, non energia elettrica, al Concessionario che svolge l'attività secondaria non configurandosi di conseguenza una attività interna di vendita di energia elettrica e quindi non vi deve essere una fatturazione avente a oggetto i consumi elettrici, bensì fornitura di servizi.

Quanto sopra troverà applicazione per tutti gli ambienti di cui all'Allegato "Elenco Ambienti di Produzione e Somministrazione", ad eccezione dei seguenti immobili:

- Centro Cottura c/o scuola secondaria I° grado ANNA FRANK Via Carnia 115, Varese impianti già separati
- Centro Cucina le Costellazioni via Tagliamento, Varese (edificio in ristrutturazione e quindi oggetto di separazione degli impianti)

Per tali immobili il Concessionario procedere alla richiesta, contestualmente all'avvio del servizio, di nuovo punto di connessione POD unitamente alla stipula di contratto di fornitura di energia elettrica.

Costo del servizio

Al fine del calcolo del costo del servizio a carico del Concessionario, il Concedente procederà al monitoraggio dei consumi elettrici (kwh) su ambienti campione che presentano quindi attrezzature e capacità produttive simili ai restanti ambienti, procedendo analiticamente alla determinazione dell'importo complessivo del servizio, moltiplicando i consumi totali in kwh per il costo unitario, nel periodo di riferimento. Il Concedente provvederà ad emettere ogni anno fattura del costo del servizio al Concessionario, il quale dovrà provvedere a saldarla entro 30 giorni dalla data della fattura stessa.

6.1.2 Idrico

Il Concedente si impegna a garantire al Concessionario i servizi connessi all'utilizzo della rete idrica e dei relativi consumi di acqua potabile per usi alimentari e ad esso funzionali, nonché all'utilizzo delle reti di smaltimento acque reflue

Costo del servizio

Al fine del calcolo del costo del servizio a carico del Concessionario, si assume un consumo medio di litri 25 (lavastoviglie, preparazione pasto, lavaggi a mano, pulizia, servizi igienici) per la produzione di un singolo pasto.

Il Concedente procederà, in funzione del numero di pasti annualmente prodotti, alla determinazione del costo del servizio moltiplicando i consumi totali in litri per il costo unitario nel periodo di riferimento. Il Concedente provvederà ad emettere ogni anno fattura del costo del servizio al Concessionario, il quale dovrà provvedere a saldarla entro 30 giorni dalla data della fattura stessa.

6.1.3 Vettore energetico gas

Negli ambienti dove **non risulti tecnicamente ed economicamente possibile procedere alla separazione degli impianti di distribuzione di gas metano e quindi alla richiesta di un punto di riconsegna dedicato (PDR) da parte del Concessionario** considerato che:

- gli impianti sono esistenti
 - l'attività secondaria di ristorazione scolastica è prevalentemente svolta a supporto dell'attività principale (Servizio Scolastico)
- il Concedente che svolge l'attività principale garantisce l'erogazione del servizio di fornitura del vettore energetico al Concessionario

Quanto sopra troverà applicazione per tutti gli ambienti di cui all'Allegato "Elenco Ambienti di Produzione e Somministrazione" ad eccezione dei seguenti immobili:

Tipo di scuola	Denominazione e indirizzo	PDR UTENZE GAS
CENTRI COTTURA		
ANNA FRANK	Via Carnia, 115 – 21100 Varese	3630000043778
PARINI	Via Nino Bixio. 24 – 21100 Varese	3630000038821
ASILI NIDO		
CARLETTO FERRARI	Via Jacopino da Tradate , 9 - 21100 Varese	3630000027363
LE PICCOLE ORME	Via Gondar,3 21100 Varese	3630000026123
LE COSTELLAZIONI	Via Tagliamento ,21 21100 Varese	3630000012558
SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI		
JOLANDA TROLLI	Via Vellone ,58 21100 Varese	3630000016503
GIOVANNI da BIZZOZERO	Via Conte Verde, 9 21100 Varese	3630000047034
DON ENRICO PAPETTI	Via Monfalcone, 21 21100 Varese	3630000032461
SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI		
CARLO COLLODI	Via Brunico, 63 21100 Varese	3630000040886
GIANNI RODARI	Via Tagliamento, 23 - 21100	3630000010277

	Varese	
--	--------	--

Per tali immobili il Concessionario procederà alla voltura dei relativi PDR con decorrenza dalla data di avvio del servizio.

Costo del servizio

Al fine del calcolo del costo del servizio a carico del Concessionario, il Concedente assumerà i consumi del vettore energetico gas (mcs) su ambienti campione che presentano quindi attrezzature e capacità produttive simili ai restanti ambienti, procedendo successivamente analiticamente alla determinazione dell'importo complessivo del servizio, moltiplicando i consumi totali in mcs per il costo unitario nel periodo di riferimento. Il Concedente provvederà ad emettere ogni anno fattura del costo del servizio al Concessionario, il quale dovrà provvedere a saldarla entro 30 giorni dalla data della fattura stessa.

6.2 Attivazioni differite

L'immobile "Le Costellazioni" l'immobile "don Enrico Papetti" sono oggetto di interventi di ristrutturazione edilizia pertanto i consumi derivanti dalla preparazione di pasti saranno imputati sugli immobili dove attualmente è collocata l'utenza.

A completamento degli interventi di ristrutturazione il Concessionario provvederà ad attivare i relativi contratti di fornitura di energia elettrica e gas

Allegati menzionati:

- 1) Elenco ambienti di produzione e somministrazione;
- 2) Elenco attrezzature;
- 3) Elenco nuove attrezzature;
- 4) Planimetrie centri cottura, cucine e refettori.