



CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport

PEC comune.novatemilanese@legalmail.it

E-MAIL istruzione@comune.novate-milanese.mi.it

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI
NOVATE MILANESE**

periodo 01/01/2023-31/12/2027

AII. 2

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

CIG 9349557A81

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE DEL COMUNE DI NOVATE MILANESE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

INDICE

Art.1	Oggetto della concessione	Pag. 6
Art.2	Obiettivi generali	Pag. 6
Art.3	Principi generali	Pag. 6
Art.4	Indicazioni generali	Pag. 6
Art.5	Lingua ufficiale	Pag. 8
Art.6	Disposizioni preliminari riguardanti la concessione	Pag. 8
Art.7	Tipologia dell'utenza	Pag. 9
Art.8	Tipologia del servizio richiesto	Pag. 10
Art.9	Sistema di gestione dei pasti post preparazione	Pag. 10
Art.10	Ubicazione dei punti di consumo dei pasti destinati alla refezione scolastica ed altre utenze e dimensione dell'utenza	Pag. 10
Art.11	Dimensione e tipologia dell'utenza in condizioni ordinarie	Pag. 11
Art.12	Elementi costitutivi del servizio per ciascuna tipologia d'utenti	Pag. 13
Art.13	Modalità di distribuzione dei pasti	Pag. 14
Art.14	Inizio del servizio	Pag. 14
Art.15	Orari e organizzazione dei turni di distribuzione in situazione ordinaria e sede di consumo	Pag. 14
Art.16	Distribuzione della frutta	Pag. 16
Art.17	Distribuzione merende	Pag. 16
Art.18	Calendario di erogazione del servizio	Pag. 16
Art.19	Interruzione del servizio	Pag. 16
Art.20	Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	Pag. 17
Art.21	Gestione informatizzata	Pag. 17
Art.22	Prenotazione giornaliera pasti	Pag. 18
Art.23	Oneri a carico del Comune	Pag. 19
Art.24	Definizione di manutenzione ordinaria	Pag. 19
Art.25	Oneri economici a carico del concessionario	Pag. 19
Art.26	Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	Pag. 20

Art.27	Disposizioni generali relative al personale	Pag. 20
Art.28	Rapporto di lavoro	Pag. 20
Art.29	Organico e reintegro personale mancante	Pag. 21
Art.30	Direttore tecnico del servizio	Pag. 21
Art.31	Personale addetto alla preparazione dei pasti	Pag. 21
Art.32	Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti	Pag. 22
Art.33	Personale addetto alla somministrazione dei pasti	Pag. 22
Art.34	Norme comportamentali del personale	Pag. 22
Art.35	Corsi di formazione per il personale	Pag. 22
Art.36	Informazione ai dipendenti del concessionario	Pag. 22
Art.37	Criteri ambientali minimi (CAM)	Pag. 22
Art.38	Specifiche tecniche	Pag. 23
Art.39	Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari	Pag. 23
Art.40	Specifiche tecniche relative ai valori microbiologici, chimici – fisici degli alimenti e degli ambienti	Pag. 23
Art.41	Mancata fornitura di derrate prescrittive	Pag. 24
Art.42	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	Pag. 24
Art.43	Iniziative a sostegno della biodiversità	Pag. 24
Art.44	Iniziative a carattere sociale	Pag. 25
Art.45	Specifiche tecniche relative al menù	Pag. 25
Art.46	Struttura dei menù per le diverse utenze	Pag. 25
Art.47	Struttura dei menù in caso di gite, scioperi o emergenze	Pag. 27
Art.48	Variazione del menù	Pag. 27
Art.49	Menù in occasione di festività e ricorrenze	Pag. 28
Art.50	Menù per giornate a tema	Pag. 28
Art.51	Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	Pag. 28
Art.52	Diete sanitarie	Pag. 28
Art.53	Diete etico-religiose	Pag. 29
Art.54	Diete leggere	Pag. 29
Art.55	Modalità di confezionamento delle diete per il trasporto	Pag. 29
Art.56	Quantità degli ingredienti	Pag. 30
Art.57	Mezzi di trasporto	Pag. 30
Art.58	Modalità di trasporto e consegna dei pasti presso i luoghi di consumo	Pag. 30
Art.59	Orari di arrivo degli automezzi nei terminali di consumo	Pag. 30
Art.60	Norme per la somministrazione dei pasti alle utenze scolastiche	Pag. 30
Art.61	Tabelle delle quantità in volumi e in numero ad uso del personale addetto alla distribuzione	Pag. 31
Art.62	Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale	Pag. 31

Art.63	Stoviglie, tovagliato e materiale a perdere	Pag. 31
Art.64	Specifiche tecniche relative alle procedure operative	Pag. 31
Art.65	Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi	Pag. 31
Art.66	Modalità di utilizzo dei condimenti	Pag. 31
Art.67	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	Pag. 32
Art.68	Preparazioni gastronomiche refrigerate	Pag. 32
Art.69	Norme per una corretta igiene della produzione	Pag. 32
Art.70	Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	Pag. 32
Art.71	Rifiuti e materiali di risulta	Pag. 32
Art.72	Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	Pag. 33
Art.73	Documentazione da fornire al Comune	Pag. 33
Art.74	Indumenti di lavoro	Pag. 33
Art.75	Igiene del personale	Pag. 33
Art.76	Strutture per la produzione dei pasti	Pag. 33
Art.77	Inventario di consegna	Pag. 33
Art.78	Inventari di riconsegna	Pag. 33
Art.79	Manutenzioni ordinarie	Pag. 34
Art.80	Disposizioni generali in materia di sicurezza	Pag. 34
Art.81	Misure per eliminare i rischi interferenti	Pag. 34
Art.82	Impiego di energia	Pag. 34
Art.83	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	Pag. 34
Art.84	Capitolato speciale e specifiche tecniche	Pag. 34
Art.85	Manuale della qualità	Pag. 35
Art.86	Documento di valutazione dei rischi	Pag. 35
Art.87	Controlli da parte del Comune	Pag. 35
Art.88	Organismi preposti al controllo di conformità da parte del Comune	Pag. 35
Art.89	Metodologia e contenuti dei controlli di conformità effettuati dal Comune	Pag. 35
Art.90	Blocco delle derrate	Pag. 35
Art.91	Contestazioni al concessionario	Pag. 36
Art.92	Compiti dei componenti la rappresentanza dell'utenza	Pag. 36
Art.93	Customer satisfaction	Pag. 36
Art.94	Prevenzione dello spreco alimentare secondo le indicazioni previste dai CAM	Pag. 36
Art.95	Gestione comunicazione con gli utenti	Pag. 37
Art.96	Competenze della stazione appaltante	Pag. 37
Art.97	Competenze del concessionario	Pag. 37
Art.98	Prezzo del pasto	Pag. 38
Art.99	Riscossione dei corrispettivi	Pag. 38
Art.100	Pagamenti	Pag. 38

Art.101	Caratteristiche del sistema operativo, sicurezza, gestione, conservazione dei dati e leggi in materia	Pag. 39
Art.102	Accesso ai dati	Pag. 39
Art.103	Normativa sulla protezione dei dati personali e obblighi di riservatezza	Pag. 40
Art.104	Modifica del contratto durante il periodo di efficacia	Pag. 41
Art.105	Adeguamento del prezzo pasto in caso di permanenza della emergenza covid-19	Pag. 42
Art.106	Revisione prezzi art. 29 del D.L. 27 gennaio 2022, n. 4, per appalti di servizi/forniture	Pag. 42
Art.107	Adeguamento del prezzo nel caso di diminuzione del valore del contratto oltre il 20 % dell'importo contrattuale	Pag. 42
Art.108	Garanzia definitiva	Pag. 42
Art.109	Polizze assicurative	Pag. 43
Art.110	Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	Pag. 43
Art.111	Divieto di cessione del contratto	Pag. 43
Art.112	Brevetti industriali e diritto d'autore	Pag. 44
Art.113	Codice di comportamento e "pantouflage"	Pag. 44
Art.114	Tracciabilità dei flussi finanziari	Pag. 44
Art.115	Subappalto	Pag. 45
Art.116	Penali	Pag. 45
Art.117	Clausole di risoluzione espresse	Pag. 47
Art.118	Danni e responsabilità civile	Pag. 48
Art.119	Licenze e autorizzazioni	Pag. 48
Art.120	Controversie	Pag. 49
Art.121	Disposizioni finali	Pag. 49

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte. Il servizio deve essere espletato dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle varianti proposte dal Concessionario in sede di offerta e accettate dal Comune. I pasti dovranno essere prodotti nel centro cottura del Concessionario, come descritto nel disciplinare.

ART. 2 - OBIETTIVI GENERALI

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti il servizio, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio

ART. 3 - PRINCIPI GENERALI

I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 art. 30 comma 1, Art. 34, art.95, art.144), secondo i principi del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 Aprile 2013, nonché

- ✓ alla Legge 8 novembre 2013 n.128
- ✓ alla legge n.141/2015
- ✓ alla legge n.166/2016
- ✓ al D. L. 10 marzo 2020 (Criteri minimi ambientali)
- ✓ alla Legge 8 novembre 2013 n.128
- ✓ al D. Lgs. 116/2020
- ✓ alle Linee Guida ANAC n.2 Direttiva (UE) 2019/904
- ✓ alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021)
- ✓ al D. Lgs. 196 8 Novembre 2021

ART.4 - INDICAZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

- a) **Concessione** - Procedura di affidamento ai sensi dell'art. 164, comma 2, D.lgs. 50/2016 e s.m.i.
- b) **Concedente o Stazione appaltante** - il Comune di Novate Milanese, soggetto titolare degli obblighi di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida al Concessionario il servizio di ristorazione, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole
- c) **Concessionario/OEA** - l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura
- d) **Servizi di Ristorazione** - il servizio di ristorazione destinato/i servizi di ristorazione destinati agli alunni delle scuole ed al personale scolastico avente diritto, agli utenti e al personale dei nidi comunali, agli anziani/indigenti a domicilio e ai dipendenti comunali reso mediante la produzione dei pasti o presso il Centro Cottura del concessionario o presso le rispettive cucine;
- e) **Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o capitolato** - il presente documento comprensivo delle Specifiche Tecniche
- f) **Parti** - s'intendono la Stazione appaltante e il concessionario
- g) **Specifiche Tecniche** - insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione appaltante
- h) **Verbale di presa in consegna** - l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso al concessionario i locali adibiti alla produzione, ove prevista, e al consumo dei pasti, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente, e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito
- i) **Emergenze** - Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle

normali condizioni operative del servizio

j) **Inventario** - l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso

al concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna

k) **Menu** - la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti

l) **Preparazione gastronomica** - la pietanza, il cd. Piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)

m) **Pasto** - le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio

n) **Regime dietetico controllato (diete speciali)** - il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti

o) **Dieta a carattere etico o religioso** - pasto destinato a utenti aderenti a specifiche culture o religioni

p) **Portata** - Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti)

q) **Alimento** - un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta)

r) **Prodotto trasformato** - si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie

s) **GPP: (Green Public Procurement) - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione**
Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione - è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;

t) **CAM** - Decreti del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) dove vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;

u) **CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.** - Documento in cui vengono definiti i criteri ambientali minimi da inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto come verde. I decreti in vigore sono disponibili nella sezione del sito www.minambiente.it dedicata al Green Public Procurement;

v) **Prodotto locale o a filiera corta** - derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara;

w) **Filiera corta** - una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori;

x) **Prodotti agricoli e agroalimentari biologici** - alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme

y) **Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata** - alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG)

z) **Prodotti Agricoli Tradizionali** - alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350

aa) **Produzione dei pasti** - l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la preparazione dei pasti

bb) **Trasporto dei pasti** - il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo

cc) **Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio** - ogni locale ove vi

siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione

dd) **Distribuzione dei pasti** - l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti

ee) **Stoviglie** - piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

ff) **Utensileria** - coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

gg) **Tegameria** - pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

hh) **Macchinari** - strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia

ii) **Impianti** - attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.);

jj) **Arredi** - complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione

kk) **Rischi interferenti** - tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI

ll) **Ulteriori definizioni** - Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Comune di Novate milanese, con "Gara" s'intende la gara da effettuare o effettuata a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che l'operatore economico è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

ART. 5 - LINGUA UFFICIALE

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dal concessionario, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dal concessionario al concedente in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

ART. 6 - DISPOSIZIONI PRELIMINARI RIGUARDANTI LA CONCESSIONE

L'art. 30 del Codice Appalti consente di utilizzare il contratto di concessione di servizi con il rispetto dei principi generali di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità.

Il Concedente conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio di ristorazione scolastica, conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, ivi compresa la riscossione delle rette, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo alla Stazione appaltante.

Il Concessionario si assume tutti i rischi d'impresa ivi compresi gli eventuali insoluti. Il Concessionario non potrà rivalersi in alcun modo sul Concedente per gli eventuali casi di morosità nella quota dovuta dagli utenti.

Le procedure di riscossione delle tariffe da utenti morosi sono ad esclusivo carico del Concessionario e nessun risarcimento potrà essere richiesto al Concedente in caso di mancata riscossione.

Il Concessionario resta l'unico responsabile della riscossione delle tariffe dagli utenti, senza alcun coinvolgimento della Stazione appaltante.

In coerenza con la natura pubblica del servizio, il concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio.

In particolare, la Stazione appaltante conserva competenza esclusiva su:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica e degli altri servizi gestiti;
- la determinazione delle tariffe di servizio all'utenza;
- il controllo della situazione anagrafica delle famiglie iscritte al servizio;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e al rispetto dei diritti dell'utenza

La Stazione appaltante praticherà comunque la consultazione preventiva non vincolante del concessionario preliminarmente all'adozione di provvedimenti di competenza comunale nei sopra citati campi, qualora l'argomento specifico la richieda.

La Stazione appaltante esercita il generale controllo sull'andamento complessivo del servizio anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle autorizzazioni previste dalle norme vigenti per tutti i servizi gestiti.

Il concessionario è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Il concessionario si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che la Stazione appaltante dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti del soggetto concessionario ed in ogni caso da questo rimborsate.

Il concessionario è sempre responsabile, sia verso la Stazione appaltante che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto di concessione. A tal fine il concessionario contrae apposita ed adeguata polizza responsabilità civile con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 senza sotto limite per danni a persone o cose.

L'assunzione della concessione da parte del concessionario equivale quindi a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici.

In particolare, il concessionario, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del concessionario circa la convenienza di assumere la concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione della concessione implica per il Concessionario, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche dalle leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia della Concessione

ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

La tipologia di utenti cui è rivolto il servizio è composta da:

- a) utenti degli asili nido
- a) alunni delle scuole dell'infanzia

- b) alunni delle scuole primarie
- c) alunni delle scuole secondarie di primo grado
- d) personale insegnante ed ausiliario delle scuole (solo quelli aventi diritto)
- e) utenti dei Centri Ricreativi Diurni e personale addetto al servizio.
- f) Anziani, indigenti e utenti temporaneamente impossibilitati alla preparazione del pasto autonomamente con consegna dei pasti a domicilio.
- g) Dipendenti comunali

ART. 8 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio prevede la produzione dei pasti presso il centro di cottura del concessionario e il loro trasporto ove previsto; nel caso della refezione scolastica si prevede anche la somministrazione dei pasti agli utenti nonché il riassetto e la pulizia dei refettori e delle cucine.

Per quanto riguarda l'Asilo Nido i pasti vengono prodotti nelle singole cucine di ogni punto di consumo, compete al personale del concessionario la sistemazione delle cucine al termine del servizio. Si potrà fare uso di semilavorati crudi preparati nel centro cottura del concessionario.

ART. 9 - SISTEMA DI GESTIONE DEI PASTI POST PREPARAZIONE

In tutti i casi i pasti devono essere trasportati e distribuiti senza soluzione di continuità.

ART. 10 - UBICAZIONE DEI PUNTI DI CONSUMO DEI PASTI DESTINATI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE E DIMENSIONE DELL'UTENZA

Asili nido	
Asilo nido prato fiorito	Via Campo dei fiori
Asilo nido il trenino	Via Baranzate 4

REFETTORI SCUOLA D'INFANZIA	
ANDERSEN	Via Brodolini,47
COLLODI	Via Baranzate,8
SALGARI	Via Manzoni

REFETTORI SCUOLE PRIMARIE	
CALVINO	Via Brodolini,47
MONTESSORI	Via Cornicione/Leopardi
DON MILANI	Via Baranzate 8

REFETTORI SCUOLA SECONDARIA 1 GRADO	
VERGANI	Via Manzoni

RODARI	Via Prampolini
REFETTORI PER CENTRI RICREATIVI /punti di consumo	
Infanzia	Scuole autorizzate all'effettuazione del servizio Andersen/Collodi/Salgari viene utilizzata una sola scuola per anno)
Primaria	Scuole autorizzate all'effettuazione del servizio Calvino/Don Milani (viene utilizzata una sola scuola per anno)

ALTRE UTENZE/punti di consumo	
Dipendenti comunali	Via Manzoni
Anziani/indigenti	A domicilio

ART 11 - DIMENSIONE E TIPOLOGIA DELL'UTENZA IN CONDIZIONI ORDINARIE

Nella tabella seguente si riportano i numeri presunti, annui e complessivi, per l'intera durata contrattuale di pasti e merende:

Comune di NOVATE	ANNO 2019		totale	n.gg	media/gg
	bambini	adulti			
ASILO NIDO PRATO FIORITO	9250		9250	225	41
ASILO NIDO TRENINO	8250		8.250	225	37
Totale Nido	17.500		17.500	225	78
Infanzia					
Andersen	14.532	754	15.286	190	80
Collodi	12.087	573	12.660	190	67
Salgari	15.083	744	15.827	190	83
Totale infanzia	41.702	2.071	43.773	190	230
Primaria					
Calvino	48.140	2.339	50.479	174	290
Montessori	33.685	1.614	35.299	174	203
Don Milani	57.431	2.562	59.993	174	345
Totale primaria	139.256	6.515	145.771	174	838
Secondaria					
Vergani	6.643	324	6.967	65(due	107

				g/sett)	
Rodari	13.950	906	14.856	101(tre gg /sett)	147
Totale Secondaria	20.593	1.230	21.823		
Anziani/indigenti a domicilio**		19.000	19.000	365	
dipendenti comunali***		2.640	2.640	220	
Centri ricreativi diurni					
Infanzia	1.110	118	1.228	20	60
primaria	2.113	210	2.323	35	61
Totale CRD	3.223	328	3.551		
Merende*	41.702		41.702	190	219
infanzia					
CRD infanzia	1.110		1.110	20	60
CRD primaria	2.113		2.113	35	61
Totale merende	44.925		44.925		

*MERENDE: il numero è indicativo per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e i centri ricreativi. In termini economici costituisce parte integrante del pasto, incluso nel prezzo dello stesso.

Per quanto riguarda i servizi rivolti ad anziani/indigenti e Dipendenti comunali la suddivisione settimanale viene così individuata:

****ANZIANI/INDIGENTI** *Media Settimanale*)

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
Domiciliari	23	23	23	23	23	3	3
anziani							
pranzo							
Domiciliari	3	3	3	3	3	3	3
anziani cena							
Domiciliari	25	25	25	25	25	25	25
indigenti							
pranzo							
Domiciliari	7	7	7	7	7	7	7
indigenti sera							

*****Dipendenti comunali** (*Media Settimanale*)

	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
Dipendenti pranzo	5	20	5	20	5

N.B. = Il numero dei pasti per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

Il Comune, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs 50/2016 intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Potranno essere ricompresi anche altri utenti afferenti al Comune, non espressamente previste nel presente capitolato.

Si precisa inoltre che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti). Nel caso di sospensione del servizio a causa dello stato di emergenza per la pandemia da Covid-19 si procederà secondo le modalità previste dal D. Lgs. 50/2016. (art. 107).

Nella tabella seguente si riportano i numeri presunti, annui e complessivi, di pasti:

RIEPILOGO	n. Pasti annuo	n. pasti intera durata contrattuale 5 anni
ASILI NIDO	17.500	87.500
REFEZIONE SCOLASTICA, CENTRI ESTIVI RICREATIVI, DIPENDENTI COMUNALI	217.558	1.087.790
ANZIANI/INDIGENTI A DOMICILIO	19.000	95.000

Art. 12 - ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER CIASCUNA TIPOLOGIA D'UTENTI

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

- a) La preparazione dei pasti nel centro cottura del concessionario per gli utenti delle scuole dell'infanzia, delle primarie delle secondarie di primo grado, per gli anziani/indigenti a domicilio, per gli utenti dei centri estivi per il personale scolastico avente diritto, per i dipendenti comunali.
- b) Il trasporto e la distribuzione per gli utenti delle scuole e il riassetto dei refettori comprensivo il lavaggio dei piatti e delle stoviglie
- c) Il servizio di trasporto e la consegna presso il loro domicilio per gli anziani/indigenti.
- d) Il trasporto e la consegna dei pasti per i dipendenti comunali

Asilo nido

Gli elementi costitutivi sono:

- a) la preparazione dei pasti nelle cucine annesse
- b) la consegna al personale ausiliario per la distribuzione
- c) il lavaggio delle stoviglie nonché il riassetto e la pulizia delle cucine a termine servizio.

ART 13 - MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Utenti delle scuole infanzia:

Per i bambini delle Scuole dell'infanzia e i loro insegnanti la somministrazione avviene con servizio al tavolo effettuato presso le singole classi (Collodi 3 classi, Salgari 4 classi, Andersen 4 classi).

Anche per i bambini iscritti al Centro Ricreativo Diurno infanzia vengono utilizzate le medesime modalità di somministrazione dei pasti.

Utenti scuola primaria, secondaria e centri ricreativi:

Per le categorie sopra riportate comprensive di personale scolastico o educatori la somministrazione avviene con servizio self-service presso i rispettivi locali di consumo. Per i bambini diversamente abili, se impossibilitati a farlo in autonomia, il servizio previsto è al tavolo.

Utenti asili nido:

Per i bambini degli asili nido la distribuzione viene effettuata dal personale ausiliario.

Utenti anziani/indigenti con consegna a domicilio

I pasti per il pranzo e la cena devono essere confezionati in monoporzione e conservati in contenitori mono pasto per il trasporto. La consegna deve essere fatta una volta al giorno.

Dipendenti comunali

I pasti devono essere somministrati con le modalità previste per le utenze scolastiche.

ART. 14 - INIZIO DEL SERVIZIO

Il Concessionario potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso i luoghi di consumo dei pasti. In caso di particolare necessità e urgenza, il concessionario, su richiesta del Comune, inizierà il servizio ad intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi non derivanti dalla Stazione appaltante non dà diritto al concessionario di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 15 - ORARI E ORGANIZZAZIONE DEI TURNI DI DISTRIBUZIONE IN SITUAZIONE ORDINARIA E SEDE DI CONSUMO

Infanzia (turno unico)	n. sezioni	Orario
Sede		
Collodi	3	11,50
Salgari	4	11,50
Anderson	4	11,50

Primaria			
Sede	n. turni	Orario 1 turno	Orario 2 turno
Calvino	2	12,30/13,00	13,15/13,45
Montessori	2	12,30/13,00	13,15/13,45
Don Milani	2	12,00/12,45	13,05/13,45
Secondaria			
Sede	n. turni	Orario 1 turno	Orario 2 turno
Vergani	unico	13,40	
Rodari	2	12,25/13,05	13,20/14,00
ASILI NIDO			
Sede			
Prato Fiorito – Stanza piccoli	unico	11,20	
Il Trenino – Stanza piccoli	unico	11,20	
Prato Fiorito – n.2 Stanze medi-grandi	unico	11,30	
Il Trenino – n.2 Stanze medi- grandi	unico	11,30	
Dipendenti			
sede			
Manzoni		13,00/14,00	
Anziani/Indigenti a domicilio			
Sede	turni	orario	
A domicilio	unico	Dalle 11,30 Alle 12,30	
Centri ricreativi			
Sede	turni	orario	
Scuole autorizzate all'effettuazione del servizio	unico	Infanzia ore 12,00 Primaria ore 12,30	

(*) nota: gli orari possono subire variazioni

ART 16 - DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA

Nella scuola primaria Don Milani, nelle scuole dell'infanzia Collodi, Salgari e Andersen e anche per gli utenti del Centro Ricreativo Diurno è prevista la somministrazione della frutta di fine pasto al mattino, per l'infanzia verso le ore 10,00 mentre per la primaria verso le 10,30, come merenda in attuazione al Progetto frutta proposto dall'A.C.. La preparazione e la consegna della frutta rimangono a carico del concessionario, mentre la distribuzione è a carico del personale scolastico o educativo.

Le rimanenti scuole – Calvino e Montessori nonché le due scuole secondarie, fruiscono della frutta a fine pasto.

L'asilo Nido riceve la frutta di fine pasto alle ore 9,00 per tutte le stanze (piccoli e medi grandi)

ART. 17 - DISTRIBUZIONE MERENDE

Le merende pomeridiane per gli utenti delle scuole dell'infanzia e per gli utenti del Centro Ricreativo Diurno infanzia e primaria dovranno essere consegnate al personale scolastico o educativo entro le ore 15,30.

Per gli asili Nido la merenda nel pomeriggio dovrà essere consegnata al personale ausiliario secondo la seguente organizzazione oraria:

erogazione per stanze piccoli alle ore 15,00; per stanze medi / grandi alle ore 15:30

ART. 18 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche ministeriali riservandosi il Comune di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente; il Comune comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi. L'Impresa aggiudicataria si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dalla stazione appaltante, qui indicativamente specificato:

Scuole	Inizio	Termine
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico	30 giugno
Scuole Primarie	da calendario scolastico	Da calendario scolastico
Altre Utenze	Inizio	Termine
Asilo Nido	Primo mercoledì di settembre	Ultimo mercoledì di luglio
Dipendenti comunali (da lunedì a venerdì)	01/01 sospensione del servizio nel mese di agosto	31/12
Anziani/indigenti (da lunedì a domenica, festività incluse)	01/01	31/12
Centri ricreativi diurni	8 Giugno	31 Luglio

ART. 19 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario

In caso di sciopero dei dipendenti del concessionario, la Stazione appaltante deve essere avvisata con congruo anticipo; deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra il concessionario e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante. In tal caso il prezzo del cestino sarà pari alla metà del costo del pasto pronto.

b) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, educativo ecc., le Direzioni Didattiche provvederanno a darne comunicazione al Comune che, di conseguenza, avviserà il concessionario con un preavviso di almeno 24 ore. In tal caso il concessionario non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

c) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il concessionario e il Comune, in via straordinaria e sempre che ciò sia possibile dal punto di vista temporale, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini.

d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del concessionario che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili.

ART. 20 - DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma il Comune si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi al concessionario. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il concessionario non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico del concessionario tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

ART. 21 - GESTIONE INFORMATIZZATA

Il concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni ai servizi (iscrizioni online) per gli alunni delle scuole (No NIDO) e anziani/indigenti, nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici, con minimo impatto sulle attività didattiche.

Per quanto riguarda gli utenti scolastici, le famiglie provvederanno ad inserire direttamente sul portale la richiesta di iscrizione mentre per quanto riguarda gli utenti anziani/indigenti sarà cura del Servizio Comunale afferente trasmettere l'elenco nominativo con i dati anagrafici al concessionario, il quale provvederà all'inserimento nel sistema automatizzato.

Sarà cura del concessionario la comunicazione delle credenziali all'utenza anziana ed indigente e la gestione di tutte le procedure di contatto e sollecito per eventuali ritardi nel pagamento.

I servizi Asilo Nido, Centri Ricreativi diurni, personale scolastico, dipendenti comunali non rientrano nelle casistiche di utilizzo della gestione informatizzata.

Il sistema dovrà consentire una doppia modalità di gestione dei dati, sia dal lato csd. "Amministratore", dove ogni posizione dovrà poter essere amministrata a un livello operativo completo e sicuro, protetto da accessi esterni, sia dal lato csd. "Utente", dove ogni titolare della potestà genitoriale potrà conoscere la situazione dei propri iscritti ai servizi e gestire almeno le seguenti operazioni dispositive: variazione dati iscritto e di gestione account, gestione richiesta addebito SDD, stampa attestazioni da utilizzarsi ai fini delle detrazioni fiscali riconosciute per i servizi oggetto del presente affidamento. Almeno la modalità di utilizzo del sistema da parte dell'utenza dovrà essere multiplatforma e accessibile da remoto via internet (applicazioni webbased e/o app su dispositivi mobili, etc.).

Tale sistema dovrà prevedere obbligatoriamente una modalità di contabilizzazione e registrazione degli importi relativi alla fruizione del servizio attraverso codici personali utente abbinati a conti ricarica, su cui giornalmente dovrà essere possibile procedere a operazioni di addebito/accredito importi (csd. "sistema prepagato"). Questo servizio dovrà obbligatoriamente essere disponibile entro l'inizio della gestione da parte dell'Impresa aggiudicataria e dovrà essere garantito per tutta la durata della concessione. Il sistema informatico dovrà inoltre garantire funzioni di importazione dati dai più diffusi formati (XLS, CSV, XML, etc.), in modo da consentire il popolamento della banca dati da utilizzare a partire dagli archivi detenuti dagli uffici comunali.

Non dovrà essere prevista la gestione attraverso buoni pasto cartacei

ART. 22 - PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI

UTENZA SCOLASTICA

Il concessionario dovrà predisporre a proprie spese procedure, strumenti e attrezzature nonché momenti di formazione affinché il personale scolastico possa rilevare quotidianamente e con celerità il numero dei pasti da erogare, trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione.

L'Amministrazione Comunale dovrà poter conoscere, in tempo reale, il numero dei pasti erogati accedendo al sistema informatico utilizzato dall'Impresa aggiudicataria. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio, nonché consentire l'esportazione dei dati stessi in formato utilizzabile da programmi di elaborazione testi e fogli elettronici (TXT, CSV, etc)

I campi gestibili ed esportabili dovranno comprendere almeno: codice utente; nome e cognome utente e genitore pagante, con rispettivi codici fiscali; indirizzo; città; CAP; fascia ISEE; valore ISEE; denominazione istituto; ordine di scuola; classe; saldo aggiornato; richiesta di rateazione (SI/NO); eventuale dieta speciale e scadenza certificato; recapito mail, PEC, telefono fisso, cellulare; autorizzazione a uso dati per comunicazioni informative generali (SI/NO), presenza di servizi richiesti e relativi codici, status utente (in corso, sospeso, etc.).

UTENZA CENTRO RICREATIVO DIURNO

La prenotazione dei pasti degli utenti giornalieri del Centro Ricreativo Diurno avviene con prenotazione telefonica ai referenti del concessionario da parte dei coordinatori dei due centri

ASILI NIDO

La prenotazione dei pasti giornalieri viene comunicata direttamente da parte del personale ausiliario presente presso le due strutture.

ANZIANI/INDIGENTI

Per questo tipo di utenza non è prevista la prenotazione giornaliera.

DIPENDENTI COMUNALI

La prenotazione dei pasti da parte dei dipendenti comunali avverrà attraverso un portale messo a disposizione dal concessionario.

ART. 23 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune si farà carico degli oneri relativi alle utenze energetiche (energia elettrica, Gas riscaldamento, acqua calda e fredda) dei locali di consumo del pasto e delle cucine degli asili nido, delle manutenzioni straordinarie dei locali di consumo, della tassa rifiuti.

ART. 24-. DEFINIZIONE DI MANUTENZIONE ORDINARIA

Per **manutenzione ordinaria** s'intende quanto definito dalla NORMA UNI EN 13306 : ***"si definisce come manutenzione "la combinazione di tutte le azioni tecniche ed amministrative, incluse le azioni di supervisione, volte a mantenere o a riportare un'entità in uno stato in cui possa eseguire la funzione richiesta".***

In modo particolare la manutenzione ordinaria di macchine, attrezzature ed arredi contempla anche, se necessaria, la sostituzione integrale dei macchinari stessi. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e preso in consegna con verbale di consegna dei locali dopo la fornitura dei beni come richiesto dal presente CSO.

ART. 25 - ONERI ECONOMICI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà farsi carico, sin dall'inizio delle attività, di tutti gli oneri, nessuno escluso, necessari all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato a perfetta regola d'arte.

Sin dall'inizio del servizio sono a carico del concessionario. tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento di tutte le attività quali:

A) fornitura dei piatti in melamina per tutte le utenze scolastiche e CRD, nonché per l'utenza degli asili nido, reintegro della posateria, sostituzione di n. 6 lavastoviglie a cappottina, fornitura di n. 6 self-service simili di dimensioni massime cm.300 (lunghezza) *145 (larghezza) *100 (altezza) e di quanto altro necessario per la corretta erogazione del servizio secondo quanto richiesto nel presente CSO.

B) N . 1.200 vassoi in polipropilene G/N 1/1 colorati

C) N. 2 cuoci pasta da tavolo elettrici di capacità di litri 24 cadauno per cucine asilo nido

D) N. 2 frigoriferi ad un'anta a temperatura positiva di litri 700.

E) N. 2 piastre ad induzione da banco con 4 zone, versione orizzontale.

F) N.2 frullatori capacità lt 3

G) le spese per le manutenzioni ordinarie dei locali di consumo e delle cucine degli asilo nido

H) eventuali oneri di allacciamento elettrici, idraulici

Resta inteso che tutti i beni forniti rimarranno alla fine del contratto di proprietà del Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico de concessionario, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative a:

- 1) tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente capitolato;
- 2) spese per la fornitura e gestione del sistema informatico per prenotazione pasti;
- 3) spese sostenute dalla Stazione appaltante per effettuare la pubblicità alla concessione ai sensi della L. 17 dicembre 2012, n. 221, art. 34, comma 35. Dette spese saranno rimborsate a 60 gg. dall'aggiudicazione definitiva. In via presuntiva l'importo ammonta ad €. 3.500,00 = oltre IVA;

4) spese per la stipulazione del contratto. L'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro), senza alcuna esclusione od eccezione.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del concessionario, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale, ed il concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti del Comune assumendosene il medesimo concessionario ogni relativa alea.

Il concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la Stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.

ART. 26 - MESSA IN ATTO DELLE SOLUZIONI MIGLIORATIVE OFFERTE

Il concessionario entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dal Comune. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dal concessionario non fossero state da questa accolte, il concessionario deve mettere in atto le indicazioni che il Comune si riserva di richiedere, per un importo pari alle migliorie offerte dal concessionario e non accolte dal Comune.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Comune non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal concessionario in sede di gara, il Comune tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per il Comune.

ART. 27 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

ART. 28 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il concessionario e quindi indicato nel libro paga del concessionario medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, il concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e dagli accordi comunitari, in caso di cambio di gestione, si stabilisce l'obbligo per il concessionario di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario del servizio oggetto del contratto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

A tal fine prima dell'inizio del servizio il concessionario deve comunicare al Comune, l'elenco del personale indicando il livello e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

Il concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni oggetto del presente capitolato e di ciascun contratto, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Milano.

Il concessionario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta del Comune il concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016 in caso di ottenimento da parte del Comune del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, lo stesso provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva verrà disposto dal Comune direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

ART. 29 - ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuta all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti dei servizi.

Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Direttore dell'esecuzione: in mancanza di tale approvazione formale il concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il concessionario, nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente, è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per il Comune.

La consistenza dell'organico impiegato presso tutti i servizi oggetto dell'affidamento deve essere riconfermata al Comune prima dell'inizio di ogni anno scolastico, a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

Per quanto attiene al reintegro del personale il concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente entro le 24 ore detto personale in modo da mantenere costante il monte ore minimo e le professionalità indicate in offerta.

ART. 30 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

Il concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva del servizio oggetto dei contratti esecutivi.

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il concessionario.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato nel territorio in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento dei servizi oggetto dei contratti esecutivi e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con i responsabili nominati dal comune.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti. Al verificarsi di tale evenienza, il concessionario ha l'obbligo di comunicare entro 6 ore il nominativo della persona incaricata al DEC.

ART. 31 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata

esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

ART. 32 - PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Il concessionario per effettuare il trasporto e la consegna dei pasti presso i locali di consumo, ove previsto, deve impiegare personale e automezzi in numero pari a quanto dichiarato in sede di offerta, tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero di personale impiegato deve essere quello indicato dal concessionario nel "Piano dei trasporti" presentato in sede di offerta.

ART. 33 - PERSONALE ADDETTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Il concessionario, per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti oggetto del contratto, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, il concessionario ha l'obbligo di integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Il rapporto addetti/utenti è di 1/40 per le scuole dell'infanzia mentre per le scuole primarie e secondarie dovrà essere conforme a quanto previsto nel progetto tecnico presentato in fase di gara dal concessionario e accettato dalla Commissione.

ART. 34 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune, compreso il codice di comportamento dell'ente
- non trattenersi con i dipendenti del Comune durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio e neanche con i dipendenti delle istituzioni scolastiche.
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi oggetto del contratto.

Il Comune potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti del concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 35 - CORSI DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE

Fatti salvi i corsi di formazione obbligatori, il concessionario dovrà organizzare un corso entro 60 giorni dall'inizio del servizio per tutto il personale della durata di 4 ore in conformità alle linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo emanate dal Ministero della salute.

ART. 36 - INFORMAZIONE AI DIPENDENTI DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario è tenuto ad organizzare entro 20 giorni dalla data di inizio del servizio oggetto del contratto un incontro di presentazione dello stesso, diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio oggetto del contratto.

ART. 37 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

È fatto obbligo al concessionario di rispettare le disposizioni ambientali contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

ART. 38 - SPECIFICHE TECNICHE

Sono allegati al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- 1) Allegato n.1.1 - Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche;
- 2) Allegato n.1.2 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche degli alimenti e degli ambienti;
- 3) Allegato n.1.3 - Specifica tecnica relativa ai menù per ciascuna tipologia di utenti;
- 4) Allegato n.1.4 - Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti e alla percentuale di scarto e sfridi di lavorazione
- 5) Allegato n.1.5 - Specifica tecnica relativa alle procedure operative;

ART. 39 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari che il concessionario dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle "Specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate alimentari" (Allegato n. 1.1) nonché la qualità delle derrate offerte dal concessionario in fase di gara come "Soluzioni migliorative".

Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dal concessionario in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 1.2 "Specifiche tecniche relative ai limiti dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti".

Per quanto concerne i **prodotti DOP, IGP e STG**, qualora previsti nelle ricette, **dovranno essere garantiti al 100%**.

Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell'arco della durata contrattuale, tranne per quanto riguarda frutta e verdura che dovrà rispettare la stagionalità. Il calendario di somministrazione dovrà essere concordato con il Comune.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. Fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con il concessionario. È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui uno o più prodotti previsti per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, il concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, inteso che il concessionario fornirà la scheda tecnica del prodotto prima dell'inserimento in menu.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

ART. 40 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI VALORI MICROBIOLOGICHE, CHIMICI – FISICI DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Il concessionario deve rispettare i valori contenuti nell'allegato, n. 1.2, riguardanti le caratteristiche delle derrate, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

ART. 41 - MANCATA FORNITURA DI DERRATE PRESCRITTIVE

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate e alle specifiche tecniche relative alle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nelle specifiche tecniche relative alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menù del giorno.

In ogni caso il concessionario deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al referente/i quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

In tal caso il concessionario rimborserà al Comune la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Intercent ER, allegato per i prodotti BIO) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.

Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dal Comune o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata dal concessionario oltre alla differenza di prezzo stimata come sopra descritto, sarà applicata **una penale pari al 30% del valore dell'intero quantitativo delle derrate non fornite.**

ART. 42 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dal concorrente in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alla qualità delle derrate, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menù del giorno.

In tal caso, il concessionario deve comunicare preventivamente e tempestivamente per iscritto al Comune quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura. Al verificarsi di tale ipotesi il concessionario rimborserà al Comune la differenza del valore economico, qualora esistente, tra le derrate non fornite e quelle effettivamente fornite. La stima sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (IntercentER, Allegato per i prodotti BIO) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.

Oltre alla differenza di prezzo, sarà applicata una penale pari al 30% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.

Per i prodotti non forniti per i quali il concessionario non abbia informato il Comune, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà al Comune, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità. Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dal concessionario che questi non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) il Comune si riserva di non applicare la penale.

ART. 43 - INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA BIODIVERSITÀ

Il Comune intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi potranno entrare per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti. Gli alimenti da adottare, individuati dal Comune, saranno comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine il concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

ART. 44 - INIZIATIVE A CARATTERE SOCIALE

Il Comune intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Parimenti il Comune si riserva di richiedere l'impiego di **prodotti provenienti dal mercato Equo-solidale**. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi. Gli alimenti individuati dal Comune saranno comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Infine il concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

ART. 45 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENÙ

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente, devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna tipologia di utenti" (allegato n.1.3)

I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "inverno" ed in menu "estate". Il menù "inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 31/03 mentre il menù "estate" inizia indicativamente dal 01/04 e termina il 13/10. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line e per la trasmissione agli Istituti Scolastici.

ART. 46 - STRUTTURA DEI MENÙ PER LE DIVERSE UTENZE

La struttura del menù giornaliero per ciascuna utenza e come previsto nelle specifiche tecniche relative ai menù prevede:

A) SCUOLA INFANZIA E PERSONALE SCOLASTICO

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale
- Merenda

B) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO E PERSONALE SCOLASTICO

- un primo
- un secondo
- un contorno

- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale

C) DIPENDENTI COMUNALI

- due primi*
- due secondi *
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale

*** per quanto riguarda la somministrazione del pasto per i dipendenti comunali si rende necessario prevedere oltre alle preparazioni gastronomiche previste dal menù appositamente dedicato, Vd. All.9, un'alternativa di primo e secondo piatto (nel caso di preparazione gastronomica di primo piatto in brodo l'alternativa deve essere una pasta asciutta e viceversa)**

D) ASILO NIDO

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- Acqua da acquedotto comunale
- Merenda

E) ANZIANI /INDIGENTI

- Per il pranzo da lunedì a sabato

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- ¼ di vino

- n. 1 confezione monodose di olio extravergine d'oliva
- n. 1 confezione monodose sale
- n. 1 confezione monodose aceto
- n. 1 confezione monodose di formaggio ove previsto
- Per le cene e per il pranzo della domenica:
- La composizione è quella prevista nel menù specifico, composto da prodotti di semplice conservazione confezionati in contenitori idonei.

F) MENU MERENDE POMERIDIANE:

- pane e marmellata o
- pane e miele o
- pane e barretta di cioccolato o
- yogurt o
- budino o
- crackers o
- succo di frutta

ART. 47 - STRUTTURA DEI MENU IN CASO DI GITE, SCIOPERI O EMERGENZE

Il Comune potrà richiedere al concessionario la fornitura di cestini da viaggio per gli utenti della refezione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o di emergenze. Struttura del cestino:

- n. 2 panini (50 gr. Cadauno) con farcitura (30 gr.) di prosciutto cotto o formaggio;
- n. 1 succo di frutta 125 cl
- n. 1 frutto
- n. 1 bottiglietta acqua 50 cl
- n. 2 tovaglioli

Nel caso di alunni della scuola dell'infanzia o di utenti del CRD il cestino dovrà contenere anche la merenda pomeridiana

ART. 48 - VARIAZIONE DEL MENÙ

Di norma i menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune interessato, le derrate sostitutive dovranno essere scelte tra

quelle contemplate nelle "Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti".

La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il concessionario adotta la variazione concordata con il Comune; qualora vi fosse una differenza di valore economico in più o in meno tra il prodotto sostituito e quello sostitutivo la differenza verrà compensata con accordo tra le parti.

L'edizione grafica delle variazioni occasionali dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line.

ART. 49 - MENÙ IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ E RICORRENZE

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in occasione di festività particolari, il Comune, senza oneri aggiuntivi per questi ultimi, potrà richiedere al concessionario menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line.

ART. 50 - MENU PER GIORNATE A TEMA

Il concessionario, su richiesta del Comune e senza oneri aggiuntivi per quest'ultimo, deve predisporre sei volte l'anno, giornate alimentari aventi come tema a titolo esemplificativo giornata della frutta, giornata con menù regionale, o altro tema da concordare con il Comune. L'edizione grafica dovrà essere esposta a cura del concessionario all'ingresso di ciascun refettorio e trasmessa al Comune per la pubblicazione on line.

ART. 51- INTRODUZIONE DI NUOVE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Nel corso di esecuzione del contratto, il Comune potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, il Comune richiederà al concessionario come compensazione altre preparazioni gastronomiche di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, il Comune rimborserà al concessionario il maggior costo da questi sostenuto o verranno apportate delle modifiche al menù in modo da compensare il maggior costo sostenuto dal concessionario. Le grammature delle nuove preparazioni gastronomiche se non presenti nell'allegato specifiche tecniche n14 saranno comunicate al concessionario dal Comune.

ART. 52 - DIETE SANITARIE

Il concessionario, su indicazione del Comune, deve approntare diete sanitarie per tutte le categorie di utenti.

Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere acquistate dal concessionario senza alcun onere aggiuntivo. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile simile alla composizione del pasto ordinario.

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti; lo stesso potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati.

La dieta speciale potrà essere approntata solo se accompagnata da prescrizione rilasciata da un medico pediatra o specialista.

Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
- la durata che comunque non può essere superiore alla durata del ciclo scolastico per le patologie di

natura genetica (a titolo esemplificativo, celiachia, favismo, fenilchetonuria etc.) e di un anno per allergie, intolleranze e post-operatorie

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati
- gli additivi e i conservanti vietati

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento tal quale
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso

Le suddette richieste devono essere trasmesse al Comune che provvederà a trasmetterle al committente

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

ART. 53 - DIETE ETICO-RELIGIOSE

Il concessionario dovrà approntare diete etico religiose, qualora venga fatta richiesta dai genitori.

I menù alternativi devono essere di pari valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari. Nel caso venga richiesta da parte di uno o più genitori una dieta vegana, la richiesta dovrà essere accompagnata da una presa visione di un pediatra.

Ogni dieta etico-religiosa deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. La prevista composizione dei cestini alimentari freddi nel caso di tutte le diete speciali dovrà tenere conto di quanto previsto nel presente articolo.

ART. 54 - DIETE LEGGERE

Il concessionario dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta dal genitore entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Il menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.

ART. 55 - MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO DELLE DIETE PER IL TRASPORTO

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere, conformi alle norme cogenti, termosigillati o con coperchio ermetico, collocate in contenitori mono-pasto e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione.

Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronomia multi- porzione

munite di coperchio oppure in contenitori multi-porzione a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione. Dovranno altresì recare indicazione "DIETA LEGGERA" o "DIETA ETICO- RELIGIOSA" o "DIETA VEGETARIANA" (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc.).

Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

ART. 56 - QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti" (Allegato n.1.4).

I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e agli sfridi di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 57 - MEZZI DI TRASPORTO

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.

Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 58 - MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO

Il concessionario deve effettuare **la consegna dei pasti presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 40 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.**

Il concessionario deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nella consegna dei pasti il concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 minuti dal momento della segnalazione. Si precisa inoltre che i primi devono essere confezionati e trasportati presso i luoghi di consumo subito dopo la loro cottura, non sono ammesse cotture anticipate.

ART. 59 - ORARI DI ARRIVO DEGLI AUTOMEZZI NEI TERMINALI DI CONSUMO

L'orario di arrivo degli automezzi che trasportano i pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 15 minuti sull'orario previsto per la somministrazione dei pasti.

ART. 60 - NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI ALLE UTENZE SCOLASTICHE

Il concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti della scuola per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

La somministrazione dei pasti nelle scuole sarà effettuata a cura del personale del concessionario secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata da concessionario in sede di gara.

La distribuzione, nel caso di servizio al tavolo, deve essere tassativamente eseguita dal personale del

concessionario senza che il personale scolastico intervenga nella distribuzione o che gli utenti si alzino a prendere il proprio piatto. Solo in casi eccezionali e su richiesta scritta del concessionario il Comune si riserva di derogare a tale regola.

Si precisa che, nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di servizio o per altro e qualsivoglia motivo, il concessionario deve provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate monouso i cui oneri restano totalmente a carico del concessionario.

L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in policarbonato munite di coperchio, fornite dal concessionario qualora mancanti.

ART. 61 - TABELLE DELLE QUANTITÀ IN VOLUMI E IN NUMERO AD USO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

Per garantire che ad ogni alunno venga somministrata la corretta quantità di cibo, il personale del concessionario preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare le tabelle di conversione delle grammature previste nell'allegato "specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature dove devono essere indicati i volumi (esempio un mestolo di minestra) e/o il numero (esempio 5 fragole) delle pietanze cotte o crude. Le tabelle devono essere presentate unitamente all'offerta tecnica. Il personale dovrà fare uso di utensili calibrati. Per facilitare il personale addetto alla distribuzione nel calibrare la giusta quantità di cibo da somministrare, nel caso in cui non fosse possibile indicare diversamente la quantità da somministrare (esempio paste asciutte), Il concessionario dovrà predisporre un book fotografico con la fotografia del piatto contenente la giusta quantità di vivanda da somministrare.

ART. 62 - RECUPERO DEI PASTI NON CONSUMATI AI FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in linea con la Legge 19 agosto 2016, n. 166 e s.m.i recante disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi, intende perseguire quanto previsto dalla norma.

A tal fine, il concessionario si impegna a mettere in atto, nei tempi stabiliti, le attività al fine di consegnare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari.

ART.63 - STOVIGLIAME, TOVAGLIATO E MATERIALE A PERDERE

Per tutti gli utenti saranno impiegati di norma piatti piani e fondi, ciotole per minestre in brodo, bicchieri, posate in acciaio inox (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è discrezione degli insegnanti), tovagliolo di carta doppio velo.

ART. 64 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

Le operazioni relative al processo produttivo devono essere conformi alle prescrizioni contenute nell'allegato n. 1.5 "Specifiche tecniche relativa alle procedure operative".

ART. 65 - PREPARAZIONI GASTRONOMICHE DA CONSUMARSI FREDDE, SALUMI E FORMAGGI

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire alla temperatura previste dalle norme cogenti

ART. 66 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI CONDIMENTI

Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle contenute nell'allegato n. 1.5 "Specifiche tecniche relativa alle procedure operative".

ART. 67- CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Il concessionario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

ART. 68 - PREPARAZIONI GASTRONOMICHE REFRIGERATE

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente a quello del consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura tra 0 e 4 C°.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati, ragù o altre preparazioni autorizzate dal Comune appaltante.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura non controllata.

ART. 69 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

Il concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche contenute nei vari allegati al presente capitolato.

Il concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

ART. 70 - PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI

DURE

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Il concessionario deve garantire n. 4 interventi di derratizzazione nel corso dell'anno nei singoli refettori e nelle cucine.

ART. 71 - RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e/o distribuzione dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese del concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Il Comune assicura a proprio carico la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

ART. 72 - OBBLIGHI NORMATIVI GENERALI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il concessionario sin dall'inizio delle attività, deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

ART. 73 - DOCUMENTAZIONE DA FORNIRE AL COMUNE

Il concessionario a partire dall'inizio del servizio deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del proprio personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questa incaricato.

Il concessionario deve fornirne copia al Comune, o agli organismi di controllo da questa incaricati, i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS, NAS, ICQRF).

ART. 74 - INDUMENTI DI LAVORO

Il concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti da lavoro da indossare durante le ore di Servizio oggetto dei contratti esecutivi, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. **Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del concessionario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore addetto alla distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.**

L'O.E.A. è tenuto altresì a mettere a disposizione indumenti e accessori monouso in favore di personale esterno in visita.

ART. 75 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

ART. 76- STRUTTURE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere prodotti nel centro cottura del concessionario che ne garantisce la disponibilità per tutta la durata contrattuale, aventi i requisiti previsti nel disciplinare di gara, vd art.6.3 .

ART. 77- INVENTARIO DI CONSEGNA

Una volta completate le forniture da parte del concessionario dei beni prescritti, si procederà alla stesura del verbale di consegna, in contraddittorio tra le parti.

ART. 78 - INVENTARI DI RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dal Concedente con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna e nell'Inventario dei beni, al netto dei beni eventualmente alienati.

Tali beni devono essere consegnati al Concedente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Concedente e il Concessionario.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto del Concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia definitiva o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

ART. 79 - MANUTENZIONI ORDINARIE

Sono a carico del Concessionario la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utensileria, presenti presso i locali affidati al concessionario.

ART. 80 - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il concessionario, entro trenta giorni dall'inizio delle attività oggetto di ciascun contratto, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ART. 81 - MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

Il concessionario, sin dall'inizio del servizio oggetto dei contratti esecutivi, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti" (allegato 7)

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Comune provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

ART. 82 - IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del concessionario deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.

In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del concessionario

ART. 83 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il concessionario presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione oggetto di ciascun contratto, deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 84 - CAPITOLATO SPECIALE E SPECIFICHE TECNICHE

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate presso il Centro Cottura oggetto del contratto.

ART. 85 - MANUALE DELLA QUALITÀ

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso il Centro Cottura e nelle cucine degli asili nido costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Comune che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

ART. 86 - DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il concessionario dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio oggetto dei contratti esecutivi redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008 e sme tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Comune che ne facciano richiesta.

Si ribadisce la necessità per l'operatore economico di individuare fra i propri dipendenti quello che assumerà le funzioni di preposto – vd. Art.19 della Legge 81/2008 - così come previsto dalla Legge 215/2021.

ART. 87- CONTROLLI DA PARTE DEL COMUNE

Con riferimento al contratto, è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario oggetto del contratto alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e il concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

ART. 88 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DA PARTE DEL COMUNE

Con riferimento al Contratto, il controllo di conformità è affidato al DEC ai sensi dell'articolo 102 del codice degli appalti e del DM49/2018, il quale si potrà avvalere di organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati durante i sopralluoghi indosseranno apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del Concessionario. Il personale del concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

ART. 89 - METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ EFFETTUATI DAL COMUNE

Gli organismi incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Il concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

ART. 90- BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento al personale incaricato e darne tempestiva comunicazione al

concessionario qualora i referti diano esito positivo, al concessionario verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

ART. 91 - CONTESTAZIONI AL CONCESSIONARIO

Il DEC incaricato dal Comune, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Il concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal DEC in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 92 - COMPITI DEI COMPONENTI LA RAPPRESENTANZA DELL'UTENZA

I compiti della rappresentanza dell'utenza i sono così individuati:

- monitoraggio e controllo della qualità del servizio per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio oggetto dei contratti esecutivi, mediante la compilazione di opportune schede di valutazione, definiti nell'ambito della rappresentanza degli utenti.
- vigilanza e controllo sulle quantità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente CSO, al menù in vigore;
- consuntivo relativo alle variazioni del menù scolastico.

Con riferimento al contratto, il Comune provvederà a comunicare al concessionario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione oggetto dei contratti esecutivi.

I componenti dell'organismo di rappresentanza dell'utenza indosseranno, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione oggetto del contratto, apposito camice e copricapo monouso fornito dal concessionario

ART. 93 - CUSTOMER SATISFACTION

Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal concessionario in accordo con il Comune, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati oggetto del contratto ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti. Tale modulo deve essere compilato **trimestralmente** da un responsabile individuato dal concessionario mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio.

Durante il primo bimestre contrattuale del contratto, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.

A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale del contratto, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata, per ogni singola voce.

Successivamente si attribuirà al servizio oggetto del contratto il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il concessionario ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate nell'ambito del contratto. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

ART. 94 - PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE SECONDO LE INDICAZIONI

PREVISTE DAI CAM

Devono essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre,

dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dal Comune (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile per l'utenza adulta far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 95 - GESTIONE COMUNICAZIONE CON GLI UTENTI

La comunicazione con le famiglie avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile sul web con le indicazioni che verranno fornite dal Comune alle famiglie.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail.

ART. 96 - COMPETENZE DELLA STAZIONE APPALTANTE

Del sistema sopradescritto restano a carico della Stazione appaltante le seguenti fasi gestionali:

- Ø la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- Ø l'indicazione numerica all'aggiudicatario degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- Ø La possibilità di effettuare delle verifiche e controlli del corretto funzionamento dell'intero sistema.

ART. 97- COMPETENZE DEL CONCESSIONARIO

Restano di esclusiva competenza del concessionario i seguenti adempimenti:

- a) la manutenzione durante tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software;
- b) il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- c) l'installazione di un PC presso il centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- d) gestione delle iscrizioni al servizio da parte degli utenti;
- e) l'acquisto, la distribuzione presso le scuole e la rilevazione tramite Tablet delle presenze;
- f) la prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole tramite inserimento a sistema dei dati provenienti da queste ultime;
- g) la stampa da Sistema informatizzato dei fogli di presenza necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- h) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- i) lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 9,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- j) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 10,00;
- k) la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno n. 2 giornate per anno di concessione ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere

tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;

- l) la messa a disposizione di n. 1 giornata per ogni anno di concessione di formazione/aggiornamento rivolta al personale Comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario (tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico);
- m) fornitura degli SMS sufficienti per la copertura della durata della concessione o in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dalla Stazione appaltante e degli avvisi di riserva ai genitori/utenti per tutta la durata della concessione;
- n) l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura relativa alla "spesa sociale" (costo pasto meno tariffa applicata all'utente) sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato;
- o) l'impresa aggiudicataria dovrà emettere una ulteriore fattura o ulteriori fatture relative ai pasti che rimangono a totale carico del Comune (personale docente avente diritto alla gratuità, utenti asili nido, utenti Centri Ricreativi Diurni, dipendenti comunali) sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

Si precisa inoltre:

- p) In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o dell'hardware in uso, il concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione alla Stazione appaltante e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino del sistema.
- q) Nessun alunno potrà essere automaticamente privato del pasto, anche in casi di insolvenza da parte della famiglia.
- r) Al termine della concessione l'Impresa Appaltatrice, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema

ART. 98- PREZZO DEL PASTO

I prezzi unitari del pasto per ciascuna categoria di utenti saranno quelli risultati dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal concessionario a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati al concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo del pasto degli utenti dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia e del CRD è comprensivo della merenda.

Trattandosi di contratto a misura, saranno pagati i pasti, cestini effettivamente erogati.

L'importo complessivo del servizio potrà invece essere aumentato o ridotto (sino ad un massimo del 20% dell'importo di base del contratto) da parte della Stazione appaltante, ferme restando le condizioni di aggiudicazione senza che il concessionario possa sollevare ulteriori pretese ed eccezioni o richiedere indennità di sorta. Si precisa che, nel caso di variazioni oltre il quinto del valore economico del contratto, il concessionario, ove non si avvalga del diritto alla risoluzione del contratto entro il termine assegnatogli dalla Stazione appaltante, è obbligato ad assoggettarvisi agli stessi patti e condizioni del contratto. In questo caso, a garanzia delle maggiori prestazioni, si procederà alla formalizzazione dei conseguenti atti integrativi con costituzione della cauzione integrativa.

ART.99 - RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

Il Concessionario riscuoterà i corrispettivi relativi ai pasti erogati in parte direttamente dai soggetti beneficiari del servizio quali: utenti scuole dell'infanzia, delle primarie, delle secondarie di primo grado e degli anziani mediante l'utilizzo del sistema informatico in essere ed in parte dal Concedente per quanto di sua spettanza. La riscossione dei corrispettivi dei bambini dei nidi verrà effettuata dalla stazione appaltante così come quella per gli utenti dei Centri Ricreativi Diurni e dei dipendenti comunali.

Art .100 - PAGAMENTI

I pagamenti delle somme di competenza della Stazione appaltante relative agli alunni con Tariffe

Agevolate e asilo nido saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore del concessionario a mezzo bonifico bancario.

Il pagamento delle fatture, che dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente somministrati a ciascuna categoria di utenti, è subordinato:

1. all'acquisizione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni;
2. all'acquisizione di Documento Unico di Regolarità Contributiva regolare;
3. all'indicazione in calce alla fattura dell'oggetto dell'affidamento: del Codice di Identificazione della Gara (CIG), del conto corrente dedicato alla tracciabilità dei flussi finanziari, del Codice Univoco Ufficio di cui all'art. 3, comma 1 del D.M. n. 55/2013 che sarà tempestivamente comunicato all'aggiudicatario, del numero e data della determinazione dirigenziale di aggiudicazione del servizio.

Il termine per il pagamento delle fatture è fissato in giorni 30 naturali e consecutivi dalla data di accettazione della fattura che deve essere trasmessa attraverso la piattaforma on-line - Sistema di Interscambio - in forma elettronica secondo il "Formato della fattura elettronica" del Decreto Ministeriale n.55 del 3/4/2013, applicando ai fini IVA la procedura di Split Payment.

Il termine di pagamento si intende rispettato con l'emissione del mandato di pagamento.

Nel caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, impiegato nell'esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante trattiene l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Il saggio degli interessi moratori formerà oggetto di accordo fra le parti in modo da definirlo nella misura pari all'interesse legale vigente (art. 1248 del Codice Civile). In caso di mancato raggiungimento dell'accordo, si darà applicazione all'art. 5 del citato D.Lgs n. 231/2002.

Il termine per i pagamenti è sospeso qualora l'Ente provveda a formalizzare in maniera motivata all'impresa, entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla scadenza del termine stesso, od in altro maggior termine pattuito, contestazioni riferite all'oggetto della prestazione ovvero all'importo addebitato o alla irregolarità fiscale del documento contabile.

A seguito della contestazione di cui sopra, l'impresa, entro un termine di 5 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della contestazione stessa, dovrà formalizzare controdeduzioni sulle quali l'Amministrazione si impegna ad assumere definitive determinazioni entro i successivi 5 giorni.

Inoltre, si stabilisce sin d'ora che la Stazione appaltante potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al concessionario il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ART. 101 - CARATTERISTICHE DEL SISTEMA OPERATIVO, SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA

La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso un server, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili, e a garanzia di Continuità Operativa. Tutti coloro che partecipano alla filiera di produzione, messa in opera e mantenimento del sistema devono essere certificati ISO 27001 e la certificazione dovrà essere allegata al progetto presentato in sede di gara.

Si precisa che:

- sono a carico del concessionario l'assistenza, la manutenzione, la formazione/affiancamento personale, supporto tecnico, assistenza telefonica/via mail/on site se necessario soprattutto nelle fasi di avvio del nuovo anno scolastico;
- Il concessionario deve predisporre un servizio di apertura ticket on-line per permettere di segnalare problemi, disservizi o anomalie di eventuali software dovesse attivare per la gestione dei dati.

ART. 102 - ACCESSO AI DATI

In ogni momento la Stazione appaltante potrà richiedere al concessionario di redigere e fornire

statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero e i pasti forniti, totale e parziale, secondo le date ed i periodi richiesti, anche distinti per plessi per alunni e insegnanti, ecc.

ART. 103 - NORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI E OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

Il concessionario opererà nella piena e scrupolosa osservanza della normativa in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE 2016/679 - c.d. "RGPD", D.Lgs. n. 196/2003 come novellato dal D.Lgs. n. 101/2018, Provvedimenti e Linee Guida del Garante privacy italiano, Linee guida dei Garanti Europei - EDPB, ecc.) e delle prescrizioni impartite in materia dal Comune di Novate Milanese. Particolare attenzione dovrà essere prestata al trattamento delle "categorie particolari di dati personali" (dati relativi alla salute, dati che rivelano le convinzioni religiose o filosofiche, ecc.).

La Stazione appaltante, in quanto "Titolare del trattamento", dovrà designare il concessionario quale "Responsabile del trattamento" mediante apposito atto giuridico ai sensi dell'art. 28 del RGPD, che formerà parte integrante e sostanziale del Contratto di concessione e che il concessionario dovrà sottoscrivere per accettazione. A tal fine il concessionario dovrà essere in possesso dei requisiti tecnici e organizzativi prescritti dal RGPD,

Il concessionario, quale Responsabile del trattamento, dovrà in particolare:

- adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'art. 32 del RGPD (trasmissione dei dati in modalità cifrata, previsione di politiche e procedure per la sicurezza dei dati, ripristino tempestivo della disponibilità dei dati in caso di incidente fisico o tecnico, ecc.);
- mettere a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al citato art. 28;
- consentire e collaborare alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal Titolare del trattamento, provvedendo a tal fine alla compilazione del "Questionario di adeguatezza" che gli sarà sottoposto dal Titolare;
- assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del RGPD;
- su scelta del Titolare del trattamento, cancellare o restituire tutti i dati personali alla conclusione del rapporto contrattuale, eliminando ogni eventuale copia;
- qualora intenda ricorrere a un altro Responsabile del trattamento (c.d. "sub-responsabile"), chiedere preventivamente una autorizzazione scritta, specifica o generale, al Titolare, in conformità all'art. 28, paragrafo 2 del RGPD, curando che il sub-responsabile abbia i requisiti necessari per effettuare il trattamento in conformità al RGPD e fermo restando che il Responsabile resterà interamente responsabile nei confronti del Titolare in caso di inadempimento agli obblighi in materia di protezione dei dati da parte del sub-responsabile;
- nel caso specifico in cui svolga anche servizi di cloud computing (IaaS/PaaS/SaaS), direttamente o tramite un sub-responsabile autorizzato, mettere a disposizione del Titolare, su richiesta, le certificazioni possedute o le relazioni di audit condotte da terze parti indipendenti.

Il concessionario è vincolato alla riservatezza per tutto ciò di cui venga a conoscenza nell'esecuzione della concessione e pertanto garantisce, con piena assunzione di responsabilità, che tutte le persone coinvolte nell'esecuzione della concessione (propri dipendenti, consulenti e ausiliari; dipendenti, consulenti e ausiliari dei subappaltatori o sub- responsabili del trattamento) si attengano ai medesimi obblighi di riservatezza.

Gli obblighi di riservatezza non concernono i dati che siano o divengano di pubblico dominio, nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che il concessionario eventualmente sviluppi o realizzi nell'esecuzione delle prestazioni dovute.

- Ulteriori adempimenti

a) Alla scadenza del contratto e/o in caso di risoluzione anticipata il concessionario dovrà trasferire alla Stazione appaltante, senza alcun onere economico:

- tutti i dati raccolti relativi all'utenza per l'utilizzo del software;

- la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware fornito alle strutture assegnate in gestione.
- b)** Il concessionario, in caso di necessità, dovrà sostituire a proprio carico eventuali dotazioni hardware che la Stazione appaltante potrebbe mettere a disposizione in comodato d'uso gratuito presso le strutture concesse in gestione.
- c)** Il concessionario dovrà altresì segnalare alla Stazione appaltante le eventuali forniture di servizi a corredo e fornire tutte le indicazioni necessarie a garantire la continuità del servizio e il buon funzionamento del sistema.

Inoltre, compete al concessionario: l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione hardware, hosting e software e di ogni linea o apparato atti a garantire il funzionamento corretto del sistema informatico proposto dal concessionario;

- d)** la formazione all'utilizzo del Sistema informativo di tutto il personale coinvolto nella gestione (operatori Stazione Appaltante e Operatori del concessionario), con adeguati corsi che non prevedano per la Stazione appaltante alcun onere o costo aggiuntivo;
- e)** eventuali giornate dedicate all'inserimento dati/assistenza con personale incaricato dall'azienda informatica, in particolari periodi, a richiesta dell'Ente;
- f)** il rilascio alla Stazione appaltante, senza alcun onere o costo aggiuntivo, dei dati raccolti all'interno della Piattaforma informatica Web imposta dalla Stazione Appaltante, alla scadenza del contratto o in caso di risoluzione anticipata dello stesso;
- g)** la fornitura di un tablet presso ciascuna cucina, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- h)** connessione ADSL intestata al concessionario oppure attraverso comunicazione telefonica;
- i)** la risoluzione di ogni eventuale problematica connessa alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza

ART. 104 - MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

1. Il Comune può, nei limiti di quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, chiedere al concessionario le prestazioni supplementari rispetto al Contratto, che si rendano necessarie, ove un cambiamento del produca entrambi gli effetti di cui all'art. 106, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016; il Comune comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini di cui all'art. 106, comma 8, del medesimo decreto.
2. Il Comune può apportare modifiche al Contratto ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 106, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 106, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 106, comma 14, del D. Lgs. 50/2016 il Comune comunicherà ad ANAC tale modifica entro i termini e con le modalità ivi indicati. In entrambi i casi sopra descritti, l'Amministrazione eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 106, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.
3. Il Comune può apportare le modifiche di cui art. 106, comma 1, lett. d), del D. Lgs. n. 50/2016, nel pieno rispetto di tale previsione normativa.
4. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016, ove ciò si renda necessario in corso di esecuzione, il Comune potrà imporre al concessionario affidatario del Contratto un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo del contratto alle stesse condizioni ed agli stessi prezzi unitari previsti in sede di gara e nell'offerta formulata. In tal caso, il concessionario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 105 - ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO IN CASO DI PERMANENZA DELLA EMERGENZA COVID-19

Qualora nel corso del contratto dovesse persistere l'emergenza Covid-19, e il servizio dovesse essere erogato con modalità diverse rispetto all'ordinaria organizzazione, il Comune corrisponderà al concessionario un importo pari a euro 0,50 per pasto erogato agli utenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado a compensazione di tutti i maggiori costi sostenuti dal concessionario a causa delle modificate modalità organizzative del servizio.

ART. 106 - REVISIONE PREZZI ART. 29 DEL D.L. 27 GENNAIO 2022, N. 4, PER APPALTI DI SERVIZI/FORNITURE

Ai sensi dell'art. 29 del DL 4/2022 "Sostegni-ter", dell'art. 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106 è prevista la clausola di revisione dei prezzi.

La procedura di adeguamento dei prezzi è effettuata dalla Stazione appaltante su richiesta dell'OEA, con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, assumendo a riferimento l'indice medio ISTAT di variazione dei prezzi FOI (famiglie, operai e impiegati).

La revisione dei prezzi potrà essere effettuata a partire dal secondo anno contrattuale e non potrà essere, per nessun motivo, retroattiva.

ART. 107 - ADEGUAMENTO DEL PREZZO NEL CASO DI DIMINUZIONE DEL VALORE DEL CONTRATTO OLTRE IL 20 % DELL'IMPORTO CONTRATTUALE

Qualora nel corso del contratto il numero, di pasti contrattualmente previsto, dovesse diminuire di una percentuale superiore al 20 %, su richiesta motivata e documentata del concessionario, si potrà procedere ad una riparametrazione del prezzo del pasto-calcolato-solo per le singole voci di costo fisso.

ART. 108 - GARANZIA DEFINITIVA

1. La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del Concessionario, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
2. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.
3. La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante.
4. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal concessionario. In particolare, si richiamano:
 - sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore di uno o più servizi;
 - impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza e qualità dei servizi;
 - risoluzione contrattuale.
5. Ogni qualvolta la Stazione appaltante si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, la ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

6. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con la ditta aggiudicataria. Nel caso in cui il contratto di venisse dichiarato risolto per colpa dell'aggiudicatario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dalla Stazione appaltante.
7. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

ART. 109 - POLIZZE ASSICURATIVE

Il concessionario al momento della stipula del contratto deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte del concessionario.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal concessionario

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinque milioni/00) senza sotto limite per danni a persone e/o cose.

Il massimale deve essere rideterminato in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita. Detta polizza avrà validità per tutta la durata contrattuale.

Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della data di inizio lavori; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

ART. 110 - DIFFIDA AD ADEMPIERE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la Stazione appaltante ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale il concessionario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.
2. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno del concessionario e l'applicazione delle penali già contestate.
3. La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte del concessionario dei maggiori danni subiti dalla Stazione appaltante.

ART. 111- DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È fatto assoluto divieto al concessionario di cedere, a qualsiasi titolo, il Contratto, a pena di nullità della cessione medesima, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lett. d), del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

In caso di inadempimento da parte del concessionario. degli obblighi di cui al presente articolo, il Comune, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART.112 - BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTO D'AUTORE

Il concessionario nell'ambito di ciascun contratto assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui; Il concessionario pertanto, si obbliga a manlevare il Comune dalle pretese che terzi dovessero avanzare in relazione a diritti di privativa vantati da terzi.

Qualora venga promossa nei confronti del Comune azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sulle prestazioni contrattuali oggetto del contratto, il concessionario assume a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, incluse le spese eventualmente sostenute per la difesa in giudizio. In questa ipotesi, il Comune è tenuto ad informare prontamente per iscritto il concessionario in ordine alle suddette iniziative giudiziarie.

Nell'ipotesi di azione giudiziaria per le violazioni di cui sopra tentata nei confronti del Comune, quest'ultimo fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per il servizio erogato oggetto del contratto

ART. 113 - CODICE DI COMPORTAMENTO E "PANTOUFLAGE"

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, c. 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art.54 del D.Lgs. 30/03/01 n. 165" e del Codice di comportamento dei Dipendenti del Comune di Novate Milanese approvato con atto di Giunta Comunale n. 29 del 25/02/2021 e messo a disposizione telematicamente su amministrazione trasparente/disposizioni generali/atti generali e raggiungibile attraverso il seguente link: <https://novate-milanese.e-pal.it/L190/sezione/show/106981?sort=&search=&idSezione=244&ac=vePage=&> l'affidatario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici per quanto compatibili. L'affidatario, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del relativo rapporto di lavoro

ART. 114 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari rispetto al Contratto fermo restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente atto, si conviene che, in ogni caso, il Comune in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al concessionario con raccomandata a.r., il Contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (ora A.N.AC.) n. 8 del 18 novembre 2010.

Il concessionario nell'ambito di ciascun contratto è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i. Il concessionario nella sua qualità di appaltatore, si obbliga, a mente dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, ad inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti in esecuzione a ciascun contratto, a pena di nullità assoluta, una 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. Il concessionario il subappaltatore o il sub appaltatore che abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto

2010 n. 136 ed è tenuto a darne immediata comunicazione al Comune e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede il Comune.

Il concessionario si obbliga e garantisce che in esecuzione al contratto nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, verrà assunta dalle predette controparti l'obbligazione specifica di risoluzione di diritto del relativo rapporto contrattuale nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari. Il Comune nell'ambito del contratto verificherà che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla surrichiamata Legge.

Con riferimento ai contratti di sub fornitura il concessionario. si obbliga a trasmettere al Comune oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2, quinto periodo, del D. Lgs. n. 50/2016, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del d.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo sub-contratto, ove predisposto, sia stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il sub fornitore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla surrichiamata Legge, restando inteso che il Comune si riserva di procedere a verifiche a campione sulla presenza di quanto attestato, richiedendo all'uopo la produzione degli eventuali sub-contratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.

Ai sensi della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici (ora A.N.AC.) n. 10 del 22 dicembre 2010, il concessionario nell'ambito di ciascun contratto, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il/i CIG/CUP al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo/gli stesso/i venga/no riportato/i sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti al concessionario. mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i al concessionario medesimo riportando il CIG/CUP dallo stesso comunicato.

ART. 115 - SUBAPPALTO

Qualora in sede di offerta il concorrente dichiarerà di voler far ricorso al subappalto, quest'ultimo dovrà essere conforme alle normative vigenti.

ART. 116 - PENALI

Con riferimento al contratto, ove si verifichino inadempienze del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penali in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale il concessionario. avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata. Si procederà al recupero della penalità mediante rimessa diretta attraverso il sistema PagoPA ovvero tramite incameramento della garanzia definitiva prestata per il contratto per la quota parte relativa ai danni subiti. Il Comune può altresì procedere nei confronti del concessionario alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che il Comune si riserva di applicare sono le seguenti:

a) 1° livello Euro 100,00

1. Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
2. Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico ecc.);
3. Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
4. Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;

5. Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
6. Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
7. Per ogni pasto in meno, ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo locale di consumo;
8. Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
9. Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti al personale del Comune;
10. Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste

b) 2° livello Euro 250,00

1. Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
2. Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
3. Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Comune;
4. Per ogni derrata non conforme alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" rinvenuta nel magazzino;
5. Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche
6. Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione); (All1.4)
7. Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
8. Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
9. Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
10. Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
11. Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
12. Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dal Comune.

c) 3° livello Euro 500,00

1. Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
2. Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
3. Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche microbiologiche" (All.1.2), nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;
4. Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione;
5. Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dal Comune ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
6. Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
7. Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo.
8. Per la mancata comunicazione periodica del numero dei pasti erogati ad utenze diverse convenzionate

d) 4° livello Euro 1.500,00

1. Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative

alle caratteristiche microbiologiche delle derrate, (All1,2) nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

2. Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura);
3. Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata;
4. Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati presso la cucina, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche;
5. Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dal presente capitolato SO
6. Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 5 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, il Comune si riserva di risolvere il contratto e a richiedere il risarcimento dei danni subiti

ART. 117 - CLAUSOLE DI RISOLUZIONE ESPRESSE

Il Comune con riferimento al contratto, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il singolo Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite PEC, nei seguenti casi:

- mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del relativo Contratto
- mancata reintegrazione della garanzia prestata per il contratto di cui all'art. 67 eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune;
- azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro il Comune come previsto oltre;
- nei casi specifici previsti in altri punti del presente atto nonché negli articoli 124 e ss (Verifiche di conformità), (Riservatezza), (Divieto di cessione del contratto), e della trasparenza) e (Tracciabilità dei flussi finanziari), (Codice di comportamento - Piano Triennale per la prevenzione della corruzione (Danni, responsabilità civile);
- applicazione di penali oltre la misura massima stabilita all'articolo di riferimento
- nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal concessionario ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 72, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano al concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- in caso di avalimento, ove a fronte delle segnalazioni dei Comuni contraenti ed in ragione di quanto dichiarato dal concessionario risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. nell'ambito del contratto
- in tutti i casi di risoluzione previsti nel Contratto.

Nelle fattispecie di cui al presente comma non si applicano i termini previsti dall'articolo 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.

Il Comune contraente può risolvere il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per

l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario. tramite PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora nei confronti del concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D. Lgs. n. 159/2011, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.d.;
- b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.

Nell'ambito del contratto il concessionario ha l'obbligo di accettare le cause di risoluzione previste nell'atto di nomina a Responsabile del Trattamento allegato al suddetto contratto.

Nell'ambito del contratto, il Comune allorché accerti un grave inadempimento del concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, formulerà la contestazione degli addebiti al concessionario e contestualmente assegnerà un termine, che ove non diversamente disposto non sarà inferiore a quindici giorni, entro i quali il concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il concessionario abbia risposto, il Comune ha la facoltà, di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia relativa ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno del concessionario salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Qualora il concessionario ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del Contratto il Comune assegnerà un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali il concessionario deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il concessionario qualora l'inadempimento permanga, il Comune potrà risolvere il Contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

In caso di inadempimento del concessionario anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula del Contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R tramite PEC dal Comune per porre fine all'inadempimento, il Comune ha la facoltà di considerare risolto di diritto il Contratto e di ritenere definitivamente la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del concessionario per il risarcimento del danno.

ART. 118 - DANNI E RESPONSABILITÀ CIVILE

Il concessionario nell'esecuzione del contratto assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del concessionario stesso quanto del Comune e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni oggetto dei contratti esecutivi e ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi. È obbligo del concessionario lo stipulare apposita polizza assicurativa secondo quanto indicato sopra.

ART 119 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

Il concessionario deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dal concessionario anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. Il concessionario, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

ART.120 - CONTROVERSIE

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente presso il Foro di Milano ed è esclusa la competenza arbitrale. L'Organo che decide sulla controversia decide anche in ordine all'entità delle spese di giudizio e alla loro imputazione alle parti, in relazione agli importi accertati, al numero e alla complessità delle questioni.

ART.121 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

LA DIRIGENTE DELL'AREA
SERVIZI GENERALI E ALLA PERSONA
D.ssa Monica Cusatis

Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs n 82/2005 e s.m.i