

COMUNE DI VIMERCATE

Area Servizi al cittadino – Ufficio Educazione e Formazione

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA
PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL
COMUNE DI VIMERCATE
PERIODO 01-07-2023/30-06-2025
CIG 9293481721**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 1 al Disciplinare di gara

Giugno 2022

INDICE

TITOLO I	6
INDICAZIONI GENERALI	6
Art. 1 – Glossario e acronimi	6
Art. 2 - Oggetto della Concessione	10
Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti la concessione	11
Art. 4 - Norme e obiettivi generali	12
Art. 5 - Lingua ufficiale	13
Art. 6 - Obblighi di riservatezza e di segretezza	13
Art. 7 - Tipologia del servizio	13
Art.8 - Tipologia dell'utenza	13
Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza	14
Art. 10 – Ubicazione del Centro Cottura, della cucina e dei refettori	17
Art. 11 – Inizio dell'erogazione del servizio	18
Art. 12 – Calendario di erogazione del servizio	18
Art.13 – Giorni di erogazione del servizio	18
Art. 14 - Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi	19
Art. 15 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	20
Art. 16 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte	20
Art. 17 – Obblighi normativi	20
TITOLO II	21
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO	21
Art.18 - Attività costituenti il servizio	21
Art.19 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti	23
Art. 20 - Specifiche tecniche	25
Art. 21 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti	26
TITOLO III	26
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	26
Art. 22 - Criteri Ambientali Minimi (CAM)	26
Art. 23 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	27
Art. 24 - Mancata fornitura di derrate prescrittive	28
Art. 25 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	28
Art. 26 - Iniziative a sostegno della biodiversità	29
Art. 27 - Iniziative a carattere sociale	29
Art. 28 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale	30
TITOLO IV	30
MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	30
Art. 29 - Articolazione dei Menù	30
Art. 30 - Variazione del menù	30
Art. 31 - Composizione degli spuntini, del pasto, delle merende e dei cestini per gli utenti della ristorazione scolastica	31
Art. 32 - Composizione del pasto per gli utenti del Centro Diurno "Corte Crivelli"	32
Art. 33 - Composizione del pasto per utenti con servizio a domicilio	32
Art. 34 - Composizione del pasto per dipendenti comunali	33
Art. 35 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	34
Art.36 – Integrazione del menù in occasione Festività	35
TITOLO V	35
PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU ALTERNATIVI	35
Art.37 - Diete speciali	35
Art.38- Diete leggere	36
Art. 39 – Diete a carattere etico-religioso	36
Art.40 – Modalità di conservazione delle diete	36

Art.41 - Quantità degli ingredienti.....	36
TITOLO VI.....	37
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	37
Art. 42 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari.....	37
Art. 43 - Norme per una corretta igiene della produzione.....	37
Art. 44 - Indumenti di lavoro e DPI.....	38
Art. 45 - Igiene del personale.....	38
Art. 46- Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	38
Art. 47 - Divieto di riciclo.....	38
TITOLO VII	38
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	38
Art. 48- Manipolazione e cottura	39
Art. 49 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi.....	39
Art.50 - Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate	39
Art. 51 - Modalità di utilizzo dei condimenti	39
TITOLO VIII.....	40
NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI	40
Art. 52 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati.....	40
Art. 53 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto	41
Art. 54 – Automezzi per il trasporto	41
Art.55 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo	41
Art.56 - Tempistica per la consegna presso i luoghi di consumo dei pasti	42
TITOLO IX.....	42
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	42
Art.57 - Norme e modalità per la somministrazione dei pasti.....	42
Art. 58 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso	43
Art.59 - Quantità in volumi e in numero	44
Art.60 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti della refezione scolastica	44
TITOLO X.....	44
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	44
Art.62- Regolamenti	44
Art. 63 - Modalità di rigoverno e pulizia dei locali di consumo dei pasti e locali annessi.....	45
Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	46
Art.64 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	46
Art. 65 - Pulizie esterne al Centro cottura e alla cucina dell'Unità Sociale Integrata San Gerolamo.....	46
Art. 66 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti.....	46
Art. 67 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta	47
TITOLO XI	48
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	48
Art.68 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....	48
Art.69 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....	48
Art.70 - Impiego di energia	48
Art.71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	48
Art. 72 - Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori	48
TITOLO XII	49
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	49
Art.73 – Capitolato Speciale d’Appalto e Specifiche Tecniche	49
Art.74 – Manuale della Qualità	49
Art.75 – Manuale di Autocontrollo	49
Art.76 – Documento di valutazione dei rischi	49
Art.77 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza.....	50
Art. 78 – Rispetto delle norme di certificazione.....	50
TITOLO XIII.....	50

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO	50
Art.79 - Disposizioni generali	50
Art.80 - Controlli da parte della Stazione appaltante	50
Art.81 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante	51
Art.82 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante	51
Art.83 - Blocco delle derrate	51
Art.84 - Contestazioni al concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante	52
Art.85 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa scolastica	52
Art.86 - Customer Satisfaction	53
Art. 87 - Partecipazione del Concessionario alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante	53
TITOLO XIV	54
PENALITA' PER INADEMPIENZE	54
Art.88 – Penali	54
Art. 89 - Applicazione delle penali	57
TITOLO XV	58
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	58
Articolo 90 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni	58
Art. 91 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico del Concessionario	58
Art. 92 - Divieto di variazione della destinazione d'uso	59
Art. 93 - Inventari di riconsegna	59
Art.94 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie	60
TITOLO XVI	61
CARATTERISTICHE DEL SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO	61
Art. 95 – Indicazioni generali	61
Art. 96 – Descrizione dell'attuale sistema informatizzato	61
Art. 97 – Prenotazione pasti e raccolta presenze	62
Art. 98 – Pagamento dei pasti	62
Art. 99 – Gestione comunicazione con gli utenti relativa ai pagamenti	62
Art. 100 – Competenze della Stazione Appaltante	62
Art. 101 – Competenze del concessionario	63
Art. 102 – Caratteristiche del sistema operativo, sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia	64
TITOLO XVII	67
PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA	67
Art.103 - Prezzo del pasto	67
Art 104 - Adeguamento del prezzo pasto per le utenze dovuta all' emergenza Covid-19	67
Art 105 - Riparametrazione del prezzo nel caso di diminuzione dei pasti superiore al 20 %	68
Art. 106 – Riscossione dei corrispettivi	68
Art.107 – Tracciabilità finanziaria	69
Art.108 – Adeguamenti dei prezzi	69
TITOLO XVIII	70
PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	70
Art.109 - Disposizioni generali relative al personale	70
Art.110 – Organico e reintegro personale mancante	71
Art.111 – Direttore Tecnico del Servizio	71
Art. 112 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali	72
Art. 113 – Capo Cuoco	73
Art. 114 - Personale addetto alla preparazione dei pasti	73
Art. 115 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti	73
Art. 116 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti	73
Art. 117 - Informazione ai dipendenti del concessionario	73
Art. 118 - Norme comportamentali comuni del personale	74
TITOLO XIX	74
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	74

Art. 119 - Oneri e obblighi del Concessionario	74
Art. 120- Spese per la gestione del contratto	75
Art. 121 - Altri oneri a carico del Concessionario	76
Art. 122 - Canone concessorio	76
Art. 123 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti	77
Art. 124 - Garanzia definitiva.....	77
Art. 125 – Polizze Assicurative	78
Art. 126– Oneri a carico del Concedente.....	78
TITOLO XX.....	79
ASPETTI CONTRATTUALI	79
Art. 127 - Durata del contratto	79
Art. 128 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	79
Art. 129 - Stipula del contratto	80
Art. 130 - Diffida a adempiere e risoluzione del contratto.....	80
Art. 131 - Ipotesi di risoluzione del contratto	80
Art. 132 - Subappalto del servizio e cessione del contratto.....	82
Art. 133 - Domicilio e recapito del Concessionario.....	82
Art.134 - Controversie.....	82
Art.135 - Disposizioni finali	83

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMBATTO AMBIENTALE, DESTINATO
ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL COMUNE DI VIMERCATE

PRINCIPI GENERALI E NORME DI RIFERIMENTO

Il presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

Pertanto, i documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente in conformità alle seguenti normative e delibere:

- D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 art. 30 comma 1, Art.30, 34, Art .95 Art. 144
- Dm 10 aprile 2013 e legge n.141/2015,
- Legge n.166/2016
- D.L. 10 marzo 2020 (Criteri minimi ambientali)
- Legge 8 novembre 2013 n.128,
- Linee Guida ANAC n.2
- Direttiva (UE) 2019/904,
- D. L.gvo 8 novembre 2021- n.196

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Glossario e acronimi

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 Vimercate, 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	l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura;

d) Canone concessorio	la prestazione in denaro che è corrisposta annualmente dal Concessionario al Concedente, per l'utilizzo commerciale dei locali che ospitano i servizi richiesti dal presente capitolato. L'importo del canone è indipendente rispetto all'incasso che il concessionario percepisce dalla gestione dei servizi.
e) Servizio di Ristorazione	il servizio di ristorazione destinato agli: - alunni delle locali scuole ed al personale scolastico avente diritto reso mediante la produzione dei pasti presso il centro cottura; - agli anziani presso il Centro diurno "Corte Crivelli" - agli anziani a domicilio - ai dipendenti comunali e ad altri utenti ad accesso libero reso mediante la produzione dei pasti presso la cucina dell'Unità integrata San Gerolamo;
f) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale o capitolato	il presente documento comprensivo delle Specifiche Tecniche
g) Parti	s'intendono la Stazione appaltante e il concessionario;
h) 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;
i) Verbale di presa in consegna	l'atto con il quale la Stazione appaltante concede in uso al concessionario i locali adibiti alla produzione 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;
j) Emergenze	Qualsiasi circostanza imprevista e/o imprevedibile che determini lo scostamento dalle normali condizioni operative del servizio;
k) Inventario	l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
l) Menu	la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
m) Preparazione gastronomica	la pietanza, il cosiddetto Piatto, composta da uno o più

	alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro)
n) Pasto	le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
o) 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;
p) Dieta a carattere etico o religioso	pasto destinato a utenti aderenti a specifiche culture o religioni;
q) Portata:	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
r) Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
s) 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;
q) 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 negativo sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
r) 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;
s) CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari) ai	Documento di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 emanato dal Ministero della transizione ecologica in cui vengono definiti i criteri ambientali minimi da

sensi dell'art. 144 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.	inserire nelle procedure di acquisto per qualificare un appalto per servizi di ristorazione come verde;
t) Prodotto locale	derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara;
u) Filiera corta	«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» (Regolamento UE n. 1305/2013);
v) Prodotti agricoli e agroalimentari biologici	alimento o prodotto trasformato ottenuti in conformità delle vigenti norme;
w) 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);
x) 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;
y) Produzione dei pasti	l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la preparazione dei pasti;
z) Trasporto dei pasti	il trasporto dei pasti dalla cucina presso i locali di consumo;
aa) Locali di consumo dei pasti o Terminali di Distribuzione o refettorio	ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
bb) Distribuzione dei pasti	l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
cc) Stoviglie	piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
dd) Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
ee) Tegameria	pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

ff) Macchinari	strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
gg) Impianti	attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc.);
hh) Arredi	complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
ii) Rischi interferenti	tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI
jj) Ulteriori definizioni	Quando non diversamente specificato, con "Amministrazione" s'intende il Comune di Vimercate, 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. 2 - Oggetto della Concessione

1. La Concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, destinato alle tipologie di utenti più avanti indicate, da erogare presso i locali concessi a titolo oneroso dalla Stazione appaltante al concessionario.
2. L'uso dei locali è subordinato ed inscindibilmente connesso alla durata ed alle vicende della concessione, non costituendo in nessun caso titolo di godimento dei beni, indipendentemente dalla permanenza del rapporto contrattuale da cui deriva.
3. Connessa alla gestione del servizio di ristorazione vi è la fornitura e l'installazione di alcuni macchinari presso il Centro di Cottura Unificato, da effettuare a cura e spese del concessionario in conformità alla specifica tecnica dedicata.
4. Il servizio deve essere erogato dal concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dal concessionario in sede di offerta.
5. I beni forniti dal concessionario nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso il Centro di Cottura Unificato, presso la cucina dell'Unità Sociale Integrata San Gerolamo e presso i locali di consumo dei pasti, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà del concedente.

6. Le disposizioni contenute nel presente capitolato s'intendono riferite a ciascuna struttura affidata al concessionario, anche nel caso in cui non sia espressamente specificato.

Art. 3 - Disposizioni preliminari riguardanti la concessione

1. Il Concedente conserva la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio di ristorazione, conservando la competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.
2. La gestione tramite "concessione amministrativa" comporta peraltro il trasferimento in capo al concessionario delle funzioni attinenti alla 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.
3. 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.
4. Il Concessionario resta l'unico responsabile della riscossione delle tariffe dagli utenti, senza alcun coinvolgimento della Stazione appaltante.
5. 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.
6. In particolare, la Stazione appaltante conserva competenza esclusiva su:
 - ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione;
 - la determinazione delle tariffe dei servizi all'utenza;
 - il controllo della situazione anagrafica delle famiglie iscritte al servizio e sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai 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.
7. 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.

8. 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 dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.
9. 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.
10. 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.
11. 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;
12. 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 di responsabilità civile.
13. 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 particolari, 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.
14. 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.
15. Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia della Concessione.

Art. 4 - Norme e obiettivi generali

1. Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono al servizio di ristorazione.

2. 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. 5 - Lingua ufficiale

1. 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.
2. 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 - Obblighi di riservatezza e di segretezza

1. E fatto obbligo al concessionario di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte della Stazione appaltante.

Art. 7 - Tipologia del servizio

1. Il servizio prevede la produzione dei pasti presso le cucine comunali concesse a titolo oneroso dalla Stazione appaltante al concessionario, il trasporto dei pasti, la somministrazione dei pasti agli utenti, il riassetto e la pulizia dei refettori e delle cucine.

Art.8 - Tipologia dell'utenza

1. La tipologia di utenti cui è rivolto il servizio è composta da:
 - a) alunni frequentanti le scuole dell'infanzia,
 - b) alunni frequentanti le scuole primarie,
 - c) alunni frequentanti le scuole secondarie di primo grado,
 - d) alunni frequentanti i Centri Ricreativi Diurni estivi (eventuali) organizzati dal Concedente o con esso convenzionati;
 - e) personale insegnante ed ausiliario delle scuole aventi diritto;
 - f) anziani con servizio presso il Centro diurno "Corte Crivelli";
 - g) anziani, disabili e utenti temporaneamente impossibilitati alla preparazione del pasto autonomamente con servizio di consegna del pasto a domicilio;
 - h) Dipendenti comunali e utenti ad accesso libero presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo;

- i) eventuali altre utenze, comunque autorizzate dalla Stazione appaltante e convenzionate con il concessionario, non espressamente previste nel presente capitolato.

Art.9 - Dimensione presunta dell'utenza

1. Il numero medio di pasti annui, secondo i dati del 2021 (con una stima relativa ai pasti di marzo stante la sospensione del servizio per emergenza sanitaria) relativi alle diverse categorie di utenti è il seguente:

SCUOLE D'INFANZIA				
Scuole	n. iscritti	n. medio pasti giornalieri alunni e personale scolastico	n. medio giorni annui di servizio	totale pasti annui
Andersen	126	102	188	19.085
Collodi	72	58	188	10.855
Perrault	100	90	188	16.922
Ponti	137	121	188	22.689
Rodari	89	79	188	14.792
TOTALE	524	450		84.343

SCUOLE PRIMARIE				
Scuole	n. iscritti	n. medio pasti giornalieri alunni e personale scolastico	n. medio giorni annui di servizio	totale pasti annui
Leonardo da Vinci	195	174	168	29.307
Filiberto	307	268	168	45.073
Milani	352	327	166	54.237
Negri	255	233	166	38.696
Ungaretti	113	100	166	16.678
TOTALE	1.222	1.102		183.991

SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO				
Scuole	n. iscritti	n. medio pasti giornalieri (2 giorni a settimana) alunni e personale scolastico	n. medio giorni annui di servizio	totale pasti annui
Calvino	19	10	71	700
Manzoni	66	53	70	3.725
Saltini	32	30	71	2.154
TOTALE	117	93		6.579

2. Il numero medio di **merende annue** richieste dalle famiglie dei bambini frequentanti il post scuola secondo i dati del 2019 (ultimo anno del servizio di post scuola poi sospeso per emergenza sanitaria) relativi alle diverse categorie di utenti è il seguente:

SCUOLE D'INFANZIA				
Scuole	n. iscritti	n. medio merende giornalieri	n. medio giorni annui di servizio	totale annuo
Andersen	25	20	188	3.760
Collodi	9	9	188	1.674
Perrault	28	23	188	4.324
Ponti	20	17	188	3.196
Rodari	15	12	188	2.256
TOTALE	97	81	188	15.210

SCUOLE PRIMARIE			
Scuole	n. medio merende giornalieri	n. medio giorni annui di servizio	totale annuo
Leonardo da Vinci	5	168	840
Filiberto	5	168	840
Milani	8	166	1.328
Negri	1	166	166
Ungaretti	2	166	332
TOTALE	21		3.506

3. Il numero medio di **pasti annui**, secondo i dati del 2021, destinati agli utenti del Centro diurno Corte Crivelli e agli utenti con servizio a domicilio è il seguente:

Tipologia di utenti	n. medio pasti giornalieri	n. giorni di servizio*	totale pasti annui
Centro Diurno "Corte Crivelli"	10	Tutto l'anno dal lunedì al venerdì escluso giorni festivi infrasettimanali per un n. di giorni annui pari a 255 circa	2.600
Anziani con servizio a domicilio	18	Tutto l'anno dal lunedì al sabato escluso giorni festivi	5.655

		infrasettimanali, per un n. di giorni annui pari a 309 circa	
TOTALE	28		5.681

(*) il numero di giorni indicato non corrisponde necessariamente al numero di pasti nel periodo.

4. Il numero medio dei pasti secondo i dati del 2019 (nel 2020 e nel 2021 l'ente è ricorso allo smart working per alcuni lavoratori e per diversi periodi dell'anno) destinati ai dipendenti comunali è il seguente:

Tipologia di utenti	n. medio pasti giornalieri	n. giorni di servizio	totale pasti annui
Dipendenti comunali	40	Tutto l'anno dal lunedì al venerdì escluso giorni festivi infrasettimanali	9.800

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

Utenti	n. pasti annui	n. pasti durata contrattuale
ristorazione scolastica (alunni e personale scolastico)	274.913 pasti	549.826
Centro Diurno "Corte Crivelli"	2.600	5.200
Anziani con servizio a domicilio	5.655	11.310
Dipendenti comunali	9.800	19.600
Totale annuo e complessivo dei pasti	292.968	585.936
Totale annuo e complessivo delle merende	18.716	37.432

Si precisa che:

- A) Trattandosi di contratto a misura, il numero di pasti, di merende, diete speciali e diete leggere per le diverse utenze è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lgs. n. 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 presunto.
- B) La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare il servizio a seguito di sopravvenute esigenze organizzative.
- C) La Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti e merende (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

- D) A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate alla Stazione Appaltante, questa si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata o altro tipo di procedura, in coerenza con il piano di somministrazione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio.

Art. 10 – Ubicazione del Centro Cottura, della cucina e dei refettori

1. Le ubicazioni delle cucine e dei refettori sono quelle di seguito elencate:

Cucine	
Centro di Cottura Unificato	Via Damiano Chiesa 1
Unità Sociale Integrata San Gerolamo e mensa dipendenti comunali	Via San Gerolamo 11
Refettori Scuole Infanzia	
Andersen	via Fiume
Collodi	VIA Don Lualdi frazione Ruginello
Perrault	via Isarco, frazione Oreno
Ponti	Via De Castiglia 16
Rodari	Via Galbusera 14
Refettori Scuole primarie	
Leonardo da Vinci	Via Damiano Chiesa 2
Filiberto	Piazzale Martiri Vimercalesi, 8
Milani	via Mascagni
Negri	via Matteotti 20871 frazione Oreno
Ungaretti	via Don Lualdi frazione Ruginello
Scuola secondaria di 1° grado	
Calvino	via Mascagni
Manzoni	Piazzale Martiri Vimercalesi, 1
Saltini	via Lodovica, frazione Oreno
Centro Diurno "Corte Crivelli"	Via Scotti 37 – Oreno

Art. 11 – Inizio dell'erogazione del servizio

1. Il concessionario potrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto.
2. In caso di particolare necessità e urgenza, il concessionario, su richiesta della Stazione appaltante, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.
3. 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. 12 – Calendario di erogazione del servizio

1. A puro titolo di riferimento, il servizio deve essere erogato nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

Tipologia di utenti	Inizio	Termine
Scuole dell'infanzia e personale scolastico	14/09	30/06
Scuola primaria e personale scolastico	14/09	12/06
scuola secondaria di 1° grado e personale scolastico	14/09	12/06
Anziani con servizio a domicilio	01/01	31/12
Anziani Centro Diurno "Corte Crivelli	01/01	31/12
Dipendenti comunali	01/01	31/12

- a) La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con la data di inizio e di termine della frequenza a tempo pieno dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione appaltante di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.
- b) Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

Art.13 – Giorni di erogazione del servizio

I giorni nei quali viene effettuato il servizio per le diverse categorie di utenti sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle scuole:

Tipologia di utenti	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Scuole dell'infanzia	SI	SI	SI	SI	SI	NO
Scuola primaria	SI	SI	SI	SI	SI	NO

Scuola secondaria di primo grado	SI	NO	SI	NO	NO	NO
Personale scolastico	SI	SI	SI	SI	SI	NO
Centro Diurno "Corte Crivelli"	SI	SI	SI	SI	SI	NO
Anziani con servizio a domicilio	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Dipendenti comunali	SI	SI	SI	SI	SI	SI

Art. 14 - Divieto di interruzione del servizio, emergenze ed altri eventi

1. 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. A titolo esemplificativo e non esaustivo 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 o piatti freddi alternativi, la cui composizione deve essere concordata con la Stazione Appaltante.

c) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi delle utenze scolastiche o per motivi dipendenti dalla Stazione appaltante

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la Stazione appaltante provvederà a darne comunicazione al concessionario con un preavviso di 24 ore. In tal caso il concessionario non potrà pretendere alcun indennizzo di sorta.

d) 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 la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

e) 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 o della Stazione appaltante, che non possano essere evitate con l'esercizio della diligenza dovuta.

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, emergenze alimentari, pandemie o eventi di altra natura.

Art. 15 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

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

Art. 16 – Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte

1. Il concessionario entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica presentata in sede di gara, deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dalla Stazione appaltante.
2. Nel caso in cui alcune delle soluzioni migliorative proposte dal concessionario, non fossero state accolte dalla Commissione giudicatrice, il concessionario deve mettere in atto le varianti alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari alle varianti offerte dal concessionario e non accolte dalla Commissione giudicatrice.
3. Nel caso in cui le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal concessionario nella propria Relazione tecnica, la Stazione appaltante tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.
4. Resta inteso che le soluzioni migliorative proposte non devono generare alcun onere economico per la Stazione appaltante.

Art. 17 – Obblighi normativi

1. Il concessionario deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento del contratto.

2. attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
3. per dare inizio alle attività deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Il Concessionario deve effettuare, a proprie cure e spese, gli eventuali interventi di manutenzione prescritti dalla ATS al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.
4. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

Art.18 - Attività costituenti il servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:
 - a) La rilevazione del numero delle presenze giornaliere presso le scuole mediante l'utilizzo di apparecchiature informatiche;
 - b) L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio per tutte le tipologie di utenti;
 - c) La produzione dei pasti per tutti gli utenti del servizio di ristorazione in base al numero di presenze giornaliere;
 - d) Il confezionamento e il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multirazione e la consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo dei pasti;
 - e) L'allestimento dei tavoli dei refettori e il successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per erogare il servizio;
 - f) La somministrazione dei pasti, secondo i turni indicati dalla Stazione appaltante, con servizio al tavolo e/o self-service assistito (ove previsto) o presso le aule, mediante l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione appaltante;
 - g) La consegna e la somministrazione della frutta a metà mattina in relazione alle esigenze dell'attività didattica;
 - h) La fornitura e distribuzione delle merende agli alunni che frequentano il post scuola;
 - i) La preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti per le attività extra scolastiche;

- j) La pulizia e disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- k) Il riassetto delle cucine e di ogni altro spazio utilizzato.
- l) Il ritiro dai locali di consumo dei pasti dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio.

La prestazione prevede inoltre:

- m) Il reintegro - iniziale e nel corso della durata contrattuale – delle attrezzature, di pentole, gastronomia, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
 - n) Il reintegro delle stoviglie fornite dalla Stazione appaltante;
 - o) L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti presso il Centro cottura, presso i refettori e presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo;
 - p) L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso il Centro cottura, presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo e presso i refettori;
 - q) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
 - r) La messa in atto del progetto presentato in sede di offerta per l'utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni ad istituzioni No-Profit secondo quanto previsto dalla Legge 166/2016;
2. Le attività costituenti il servizio di ristorazione da erogare presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo, a titolo esemplificativo e non esaustivo, sono le seguenti:
- s) Il ricevimento delle prenotazioni dei dipendenti comunali, degli utenti del Centro Diurno e degli utenti con servizio a domicilio;
 - t) L'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
 - u) La produzione dei pasti presso l'annessa cucina in base al numero di prenotazioni giornaliere;
 - v) L'allestimento della sala mensa e il successivo sbarazzo e pulizia degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per erogare il servizio;
 - w) il confezionamento mediante il sistema del legame misto in multirazione, il trasporto e la consegna presso il Centro Diurno "Corte Crivelli" e presso gli utenti con servizio a domicilio;
 - x) La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi utilizzate per l'erogazione del servizio e il riassetto della cucina e di ogni altro spazio utilizzato.

- y) L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti;
- z) L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi presenti;
- aa) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

La prestazione prevede inoltre:

- bb) Il reintegro - iniziale e nel corso della durata contrattuale – delle attrezzature, di pentole, gastronom, utensileria di cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- cc) Il reintegro delle stoviglie fornite dalla Stazione appaltante;
- 3. Altri servizi e attività a scelta del Concessionario:
fatte salve le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico e nel rispetto di quanto indicato in Offerta Tecnica, il Concessionario presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo, potrà erogare servizi aggiuntivi nel modo che ritenga più opportuno, in base a proprie stime e convenienza. La loro esecuzione deve comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali del Concedente in relazione al tipo ed entità dei servizi aggiuntivi.

Art.19 - Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

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

- **Scuole d'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, personale scolastico avente diritto**

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, l'assemblaggio, il condimento, il trasporto dei pasti e la somministrazione con servizio al tavolo o, ove previsto mediante self-service assistito o mediante l'utilizzo di carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione appaltante. In particolare:

- Per gli alunni delle scuole d'Infanzia la spezzettatura dei secondi da effettuare presso il Centro Cottura;
- Per tutti gli utenti della refezione scolastica il servizio prevede altresì la fornitura e la somministrazione della frutta a metà mattina presso le scuole che faranno richiesta;
- la somministrazione delle merende agli alunni che ne facciano richiesta frequentanti il post scuola.

Al termine del servizio di somministrazione del pranzo, il concessionario deve provvedere al lavaggio delle stoviglie utilizzando le lavastoviglie presenti presso i refettori, al rigoverno e alla pulizia delle zone di consumo e delle zone comunque utilizzate per lo svolgimento del servizio.

- **Attività extra scolastiche**

1. Il servizio, qualora venisse attivato, sarà svolto come nel corso dell'anno scolastico e prevede la preparazione e la somministrazione dei pasti e delle merende agli utenti presso i refettori, sedi delle

attività extra scolastiche.

- **Centro Diurno “Corte Crivelli”**

2. Il servizio, da erogare dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione dei pasti presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo, il confezionamento e il trasporto dei pasti in idonei contenitori, mediante il sistema del legame misto in pluri porzione o monoporzione (qualora richiesto), presso il Centro diurno. I pasti saranno somministrati a cura del personale socioassistenziale.

Il concessionario deve ritirare esclusivamente i contenitori e provvedere al loro lavaggio presso il Centro cottura.

- **Utenti con servizio a domicilio**

1. Il servizio prevede la preparazione dei pasti per il pranzo presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo, il confezionamento mediante il sistema del legame misto in contenitori individuali – monoporzione forniti dalla Stazione appaltante e se necessario integrati a cura e spese del concessionario.
2. Per le consegne il concessionario si avvarrà di personale appositamente incaricato, che provvederà al ritiro dei pasti al luogo di produzione e alla consegna degli stessi al domicilio degli utenti, avendo cura di effettuare, nei limiti del possibile, la consegna nelle mani degli stessi, tenendo conto di eventuali difficoltà motorie (se necessario, aiutandoli ad asportare la pellicola dai piattini o compiere altre piccole operazioni atte a favorire l'erogazione del pasto).
3. E' tassativamente vietato abbandonare i pasti fuori dall'appartamento dell'utente o a terze persone; in casi particolari, concordati con la Stazione appaltante potranno essere attuate altre modalità di consegna. Nel caso in cui non sia stato possibile consegnare il pasto all'utente, il concessionario deve provvedere a ritentare la consegna in orario successivo. Nel caso in cui la riconsegna non abbia buon esito, il concessionario ha l'obbligo tassativo di avvertire immediatamente gli uffici preposti della Stazione appaltante.

Il personale del concessionario dovrà provvedere anche al ritiro dei contenitori utilizzati per il servizio precedente ed il loro lavaggio.

4. Qualora l'utente richieda anche il pasto per la domenica o per il giorno festivo infrasettimanale, deve essere effettuata una doppia consegna con il sistema del pasto refrigerato.
5. Le schede di attivazione del servizio per i singoli utenti ai quali andrà consegnato il pasto, comprensive degli indirizzi, dell'indicazione dei giorni di richiesta del servizio, della necessità di un'eventuale dieta particolare verranno trasmesse al concessionario dall'ufficio Servizi Sociali, che provvederà a comunicare tutte le eventuali variazioni.
6. Per eventuali sospensioni anche temporanee del servizio l'utente avviserà direttamente il concessionario.

- **Dipendenti comunali**

7. Il servizio da erogare dal lunedì al sabato, con esclusione delle festività infrasettimanali, prevede la preparazione dei pasti per il pranzo e la somministrazione agli utenti mediante self-service assistito.
8. Potranno accedere al servizio sia i dipendenti comunali sia altri utenti a libero accesso.
9. Il sabato il servizio per i dipendenti sarà erogato solo previa prenotazione. In tal caso il pasto dovrà essere consegnato presso un luogo che verrà successivamente individuato dalla stazione appaltante.
10. Al Concessionario compete approntare le sale di consumo dei pasti e tenere costantemente puliti i tavoli e i locali di competenza del servizio, compresi i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza.
11. Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti, i quali depositano i vassoi utilizzati negli appositi carrelli forniti dal Concedente e se necessario integrati dal Concessionario. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate a cura del Concessionario presso l'apposita zona lavaggio.
12. Consentire il pagamento, da parte degli utenti, attraverso carte di credito, bancomat, tramite POS nonché accettare, in luogo del pagamento in denaro, la modalità di registrazione di avvenuto acquisto del pasto definita dalla Stazione appaltante per il proprio personale dipendente.
13. contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. A tal fine il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge, obbligandosi a rilasciare a tutti i clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscalmente previsti dalla vigente normativa.

Art. 20 - Specifiche tecniche

Ai sensi dell'art. 68 del D.lgs. 50/2016, sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti Specifiche Tecniche:

- Allegato n. 1.1 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari;*
- Allegato n. 1.2 *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti;*
- Allegato n. 1.3 *Specifiche tecniche relative ai menù;*
- Allegato n. 1.4 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti;*
- Allegato n. 1.5 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative;*
- Allegato n. 1.6 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso il Centro Cottura, presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo e presso i Terminali di consumo dei pasti;*
- Allegato n. 1.7 *Specifiche tecniche relative alle modalità di erogazione del pasto nel caso di eventuale prosieguo dello stato di emergenza Covid-19*

Art. 21 - Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti

- **Refezione scolastica**

1. Il concessionario con proprio personale opportunamente incaricato, ogni mattina entro le ore 9,30 provvederà, mediante attrezzature informatiche a rilevare il numero degli utenti cui erogare il pasto nella medesima giornata e le eventuali diete leggere e/o alternative o diete speciali.

- **Dipendenti comunali**

2. Il concessionario con proprio personale opportunamente incaricato, ogni mattina entro le ore 9,30 provvederà a ricevere **mediante sistemi informatici** (mail o app) le prenotazioni del pranzo da parte dei dipendenti comunali.

- **Centro Diurno "Corte Crivelli"**

3. Il numero giornaliero dei pasti viene comunicato al centro cottura dal personale ausiliario presente presso il Centro entro le ore 9,30.

- **Utenti con servizio a domicilio**

4. Per dimensionare il numero di pasti giornalieri il Concessionario terrà conto del numero di pasti erogati nei giorni precedenti;
5. I menù scelti da ogni utente saranno raccolti settimanalmente su appositi moduli controfirmati dall'utente stesso. Tali moduli saranno raccolti dal personale incaricato dal Concessionario che li consegnerà alla cucina di competenza entro la giornata del venerdì antecedente la settimana oggetto della prenotazione.
6. le schede di attivazione del servizio per i singoli utenti ai quali andrà consegnato il pasto, comprensive degli indirizzi, dell'indicazione dei giorni di richiesta del servizio, della necessità di un'eventuale dieta particolare verranno trasmesse al concessionario dall'ufficio Servizi Sociali, che provvederà a comunicare tutte le eventuali variazioni

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 22 - Criteri Ambientali Minimi (CAM)

1. La Stazione Appaltante richiede il rispetto dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici. Pertanto, il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) e in particolare i "Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica" emanati dal Ministero della transizione ecologica.

Art. 23 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che il concessionario dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti nelle specifiche tecniche ed in particolare:
 - a) Le derrate alimentari previste nella *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”* (Allegato n.1.1);
 - b) le derrate alimentari nelle tipologie e quantità indicate al paragrafo C dei “Criteri ambientali per il servizio di ristorazione scolastica” ai sensi degli articoli 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici;
 - c) Le derrate alimentari offerte in fase di gara come “Soluzioni migliorative alle derrate alimentari”.
2. Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dal concessionario in sede di gara, devono avere valori microbiologici conformi ai limiti stabiliti nell’Allegato n. 1.2” *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti”*.
3. I prodotti PAT, essendo in deroga, sono esclusi dal rispetto dei limiti stabiliti dall’allegato 1.2.
4. Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%.
5. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali a filiera corta eventualmente offerti, deve essere equamente distribuita nell’arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione appaltante, fermo restando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
6. Si precisa inoltre che tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere freschi e di stagione. Qualora per giustificati motivi e previa autorizzazione della Stazione appaltante fosse necessario utilizzare prodotti surgelati, conservati ecc. si farà riferimento alle prescrizioni contenute nella specifica tecnica n. 1.1.
7. 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.
8. E’ tassativamente vietato l’utilizzo di prodotti OGM.
9. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, 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 e di cui il concessionario dovrà fornire scheda tecnica prima dell’inserimento in menu.
10. 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. 24 - Mancata fornitura di derrate prescrittive

1. 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 alle Tabelle merceologiche e alle Tabelle delle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.
2. In ogni caso il concessionario deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante 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.
3. In tal caso il concessionario rimborserà alla Stazione appaltante la differenza del valore economico tra le derrate prescrittive non fornite e quelle effettivamente fornite.
4. La differenza sarà determinata applicando i prezzi di eventuali Convenzioni Quadro per l'acquisto per le PA. (Consip, Intercenter) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
5. Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione appaltante 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. 25 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dal concessionario in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alle Tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno.
2. In tal caso il concessionario deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante 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.
3. Al verificarsi di tale ipotesi il concessionario rimborserà alla Stazione appaltante 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. (Consip, Intercenter) o in subordine, per i prezzi eventualmente non presenti, da pubblicazioni di settore e da indagini di mercato.
4. 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.

5. Per i prodotti non forniti per i quali il concessionario non abbia informato la Stazione appaltante, oltre alla differenza di prezzo corrisponderà alla Stazione appaltante, a titolo di penale, il 50% sul prezzo unitario indicato in sede di gara per il prodotto non fornito in relazione alla relativa quantità.
6. 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) la Stazione appaltante si riserva di non applicare la penale.

Art. 26 - Iniziative a sostegno della biodiversità

1. La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio estinzione, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante. 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.
2. Gli alimenti da adottare, individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
3. 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. 27 - Iniziative a carattere sociale

1. La Stazione appaltante 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 per la Stazione appaltante, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.
2. Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica o di lotta integrata, 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.
3. Parimenti la Stazione appaltante si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.
4. Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.
5. 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. 28 - Recupero dei pasti non consumati ai fini di solidarietà sociale

1. La Stazione appaltante intende contribuire alla riduzione dello spreco di cibo, destinandolo ad organizzazioni no-profit.
2. A tal fine il concessionario deve mettere in atto, nei tempi stabiliti, il progetto proposto in sede di gara qualora accolto dalla Commissione giudicatrice.

TITOLO IV

MENU' PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art. 29 - Articolazione dei Menù

1. 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).
2. La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in qualsiasi momento, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico;
3. I menù sono articolati su quattro settimane e suddiviso in menù *"autunno-inverno"* ed in menù *"primavera-estate"* seguendo la disponibilità stagionale di ortaggi e frutta e di preparazioni alimentari adeguate al periodo.

Il menù *"autunno -inverno"* entra in vigore indicativamente a metà ottobre e termina indicativamente a fine marzo.

Il menù *"primavera-estate"* entra in vigore indicativamente all'inizio del mese di aprile e termina indicativamente a metà ottobre.

Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

4. Per quanto riguarda il menu per le attività extra scolastiche il menu ordinario è lo stesso di quello in vigore durante l'anno scolastico. In caso di uscite didattiche il pasto ordinario sarà sostituito con cestini alimentari e qualora richiesto comprensivi della merenda e di un succo di frutta.

Art. 30 - Variazione del menù

1. I menù sono fissi e imm modificabili. Tuttavia, è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù, previa autorizzazione della Stazione Appaltante, 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.
2. I menù potranno variare in base alle indicazioni della Stazione Appaltante: tutte le eventuali variazioni verranno preliminarmente concordate con il Concessionario, apportando modifiche alle ricette ovvero introducendo nuove preparazioni gastronomiche, purché equivalenti sotto il profilo nutrizionale ed economico.
 3. 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 la Stazione Appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico.
 4. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione Appaltante. Le eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante e dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite. Le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle *“Specifiche tecniche relative alle grammature per ciascuna tipologia di utenti”* (Allegato n. 1.5).

**Art. 31 - Composizione degli spuntini, del pasto, delle merende e dei cestini per gli utenti della
ristorazione scolastica**

1. Gli spuntini di metà mattina per gli utenti della ristorazione scolastica sono composti da frutta fresca di stagione o altro alimento previsto per fine pasto nel menù giornaliero.
2. Le merende per gli utenti della ristorazione scolastica sono composte da un prodotto da forno o budino o yogurt. Il costo della merenda non è incluso nel prezzo del pasto offerto in sede di gara. La merenda resta invariata in tutto il corso dell'anno scolastico.
3. La struttura del menù giornaliero per tutte le utenze scolastiche e per il personale scolastico avente diritto è composta da:
 - un primo
 - un secondo
 - un contorno
 - una frutta fresca di stagione/dessert (in alcune scuole servita come spuntino a metà mattina)
 - pane
4. Per quanto riguarda l'acqua si specifica che per tutte le categorie di utenti sarà utilizzata quella proveniente dall'acquedotto comunale; in tutti i refettori sono collocate le colonne refrigerate da cui prelevare l'acqua per la somministrazione ai tavoli in quantità sufficiente a garantire una corretta e funzionale gestione del servizio. A tal fine il Concessionario deve fornire brocche in numero adeguato al numero di utenti.

5. Qualora nel corso dell'esecuzione del servizio si verificasse una sospensione temporanea della fornitura di acqua il concessionario dovrà fornire per ciascun utente una bottiglia di acqua minerale da 50 cl per tutta la durata della sospensione. Il costo della suddetta acqua non potrà essere superiore a €. 0,15.
6. Il **cestino** è composto da:

Infanzia e Primarie

- 2 panini di cui uno con prosciutto e uno con formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 un frutto: banana o altro frutto facilmente sbucciabile
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
- 1 bicchiere di 200 ml in materiale compostabile
- 2 tovaglioli di carta

Secondarie 1° grado e personale scolastico avente diritto

- 3 panini di cui uno con prosciutto, uno con formaggio e uno con prosciutto cotto e formaggio
- 1 un frutto: banana o altro frutto facilmente sbucciabile
- 1 succo di frutta
- 1 torta o prodotto da forno - da concordare
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro
- 2 tovaglioli di carta
- 1 bicchiere di 200 ml in materiale compostabile

8. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Art. 32_- Composizione del pasto per gli utenti del Centro Diurno "Corte Crivelli"

1. La struttura del menu giornaliero è composta da:
 - un primo
 - un secondo
 - un contorno
 - una frutta fresca di stagione o dessert
 - pane
 - ¼ vino

Art. 33 - Composizione del pasto per utenti con servizio a domicilio

1. La struttura del menu giornaliero è composta da:

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

Art. 34 - Composizione del pasto per dipendenti comunali

1. La struttura del menù giornaliero per i dipendenti comunali che consumano il pasto presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo, prevede quattro strutture di menu:

a) pasto intero composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- 2 panini / 2 pacchetti di cracker / 2 pacchetti grissini
- frutta fresca di stagione o yogurt o dessert
- bevanda: ½ litro acqua minerale (gasata o naturale) o ¼ litro vino – birra – bibita

b) pasto alternativo composto da:

- un primo piatto
- un contorno
- 2 panini / 2 pacchetti di cracker / 2 pacchetti grissini
- frutta fresca di stagione o yogurt o dessert
- bevanda: ½ litro acqua minerale (gasata o naturale) o ¼ litro vino – birra – bibita
- un ulteriore frutto o yogurt o dessert e 1 contorno

c) pasto alternativo composto da:

- un secondo
- un contorno
- 2 panini / 2 pacchetti di cracker / 2 pacchetti grissini
- frutta fresca di stagione o yogurt o dessert
- bevanda: ½ litro acqua minerale (gasata o naturale) o ¼ litro vino – birra – bibita
- un ulteriore frutto o yogurt o dessert o contorno

d) pasto alternativo composto da:

- un'insalatona con almeno 3 verdure crude e mozzarella o fontina e affettati o legumi, oppure tra quelle presenti in Allegato 05 - Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti
 - frutta fresca di stagione o yogurt o dessert
 - 2 panini / 2 pacchetti di cracker / 2 pacchetti grissini
 - bevanda: ½ litro acqua minerale (gasata o naturale) o ¼ litro vino – birra – bibita
 - un ulteriore frutto o yogurt o dessert o contorno
2. Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia di preparazioni sottoelencate.

PRIMO PIATTO	• 1 primo piatto asciutto e 1 in brodo • Riso o pasta in bianco e/o al pomodoro
SECONDO PIATTO	• 1 secondo a base di carne o pesce • 1 secondo a base di formaggio, uova o verdure • 1 Salume • 1 Formaggio
CONTORNO	• 1 contorno cotto • 2 contorni crudi
PANE	• 2 panini • 2 pacchetti di grissini o cracker
FRUTTA DI STAGIONE / DESSERT	• 2 frutti diversi • 1 Dessert

Art. 35 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

1. Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante 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.
2. 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, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente.

3. Nel caso in cui la preparazione gastronomica o l'alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita, la Stazione appaltante, se richiesto dal concessionario, rimborserà al concessionario il maggior costo da questi sostenuto.

Art.36 – Integrazione del menù in occasione Festività

1. Per tutti gli utenti della scuola, in occasione di festività particolari quali: S. Natale, Carnevale, Santa Pasqua, potranno essere richiesti in più al concessionario oltre a menù speciali - e quest'ultimo si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante - panettone/pandoro da 100 g. torte o frittelle o dolcetti, da concordare preventivamente con gli uffici preposti della Stazione appaltante. In occasione delle feste di fine anno scolastico potranno essere richiesti torta o pizza e succhi di frutta senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

TITOLO V

PREPARAZIONE DELLE DIETE E DEI MENU ALTERNATIVI

Art.37 - Diete speciali

1. Il concessionario, su richiesta della Stazione appaltante, deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione.
1. La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto servito agli altri utenti.
2. La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un/a dietista con titolo di studio previsto dall'ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. La/il dietista deve essere adibita/o alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.
3. Il/la dietista ha anche il compito di ricevere direttamente dagli utenti la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. La dietista potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.
4. La dieta speciale potrà essere approntata solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista).
5. Tale documentazione deve indicare in modo preciso la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc.)
6. Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete 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.

7. I suddetti certificati devono essere messi a disposizione della dietista per approntare correttamente le diete speciali.

8. Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

9. La stazione appaltante potrà anche richiedere la fornitura di cestini alimentari freddi aventi le medesime caratteristiche.

Art.38- Diete leggere

1. Il concessionario si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di carne bianca o pesce al vapore o formaggio fresco magro.

Art. 39 – Diete a carattere etico-religioso

1. Il concessionario nei casi di diete a carattere etico-religiose deve fornire, in sostituzione del pasto giornaliero previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Stazione appaltante.
2. Le diete a carattere etico-religioso, in caso di uscite didattiche dovranno essere fornite in cestini alimentari. La composizione dei cestini dovrà essere conforme all'Allegato n° 1.3 e all'Allegato n° 1.4.
3. La composizione del pasto deve essere il più possibile uguale al pasto servito agli altri utenti.

Art.40 – Modalità di conservazione delle diete

1. Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione di polietilene e dovranno recare indicazione dell'utente destinatario. Spetta al concessionario integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.
2. Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art.41 - Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti occorrenti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti da consumare tal quali, sono quelli previsti nelle *"Specifiche tecniche relative alle tabelle delle*

grammature degli ingredienti” (Allegato n. 1.4), contenente altresì i parametri per il calcolo del calo peso e per gli scarti di lavorazione.

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

TITOLO VI

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 42 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

1. Il concessionario entro un mese dall’inizio delle attività deve redigere e applicare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.
2. Pertanto, il concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica, compresa la potabilità dell’acqua sia presso le cucine sia presso i refettori, per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
3. Presso i locali di produzione e presso i luoghi di consumo dei pasti il concessionario, a partire dall’inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del 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 Antiveleni di riferimento.
4. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.
5. Il concessionario deve fornire copia alla Stazione appaltante o agli organismi di controllo da questa incaricati dei verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ATS; NAS, ICQRF).

Art. 43 - Norme per una corretta igiene della produzione

1. 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 allegate al presente capitolato.
2. 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. 44 - Indumenti di lavoro e DPI

1. Il concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
2. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del concessionario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.
3. Il concessionario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 45 - Igiene del personale

1. 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.

Art. 46- Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. Il concessionario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari deve prelevare giornalmente presso le cucine almeno 150 g 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.
2. I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.
3. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 47 - Divieto di riciclo

1. Il concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 48- Manipolazione e cottura

1. Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 1.5 *"Specifiche tecniche relativa alle procedure operative"*.
2. I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve eventuali deroghe concesse dalla Stazione appaltante 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 positiva inferiore a 4°centigradi.
3. La preparazione dei pasti veicolati deve essere completata entro il tempo massimo di 30 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto.
4. Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.
5. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 49 - Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

1. 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 ad una temperatura compresa tra 0 e 4° °C.

Art.50 - Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate

1. E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.
2. Il concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roastbeef, lessi, brasati o altre preparazioni autorizzate dalla Stazione appaltante.
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 51 - Modalità di utilizzo dei condimenti

1. Le modalità di condimento delle preparazioni gastronomiche e degli alimenti sono quelle di seguito riportate.

2. Le paste asciutte dovranno essere condite poco prima della somministrazione, se i pasti sono trasportati vanno condite nei terminali di consumo sempre prima della somministrazione. Se previsto, il formaggio grattugiato deve essere aggiunto al momento della somministrazione o, se richiesto dalla Stazione appaltante, deve essere collocato sui tavoli o aggiunto a richiesta.
3. Per il personale scolastico, per quanto riguarda i condimenti in contenitori multi-dose, questi devono essere collocati su un apposito piano di appoggio per l'utilizzo diretto. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio e.v. di oliva in confezione originaria, sale iodato, aceto. Il concessionario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.
4. Il Centro Diurno "Corte Crivelli" va considerato come terminale dell'unità integrata San Gerolamo; pertanto, il concessionario deve provvedere a rifornire il Centro di tutti gli accessori necessari al condimento dei pasti (olio e.v. di oliva in confezione originaria, aceto, sale, pepe, formaggio grattugiato, stuzzicadenti ecc.).

TITOLO VIII

NORME PER LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 52 - Modalità di confezionamento dei pasti veicolati

1. Il concessionario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, per il trasporto deve "*conservare*" i pasti nelle apposite attrezzature.
2. I pasti destinati alle utenze con menu ordinario, refezione scolastica e utenti presso Centro Diurno Corte Crivelli, devono essere riposti in gastronorm e conservati in contenitori distinti per tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo.
3. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.
4. Il pane deve essere consegnato presso i terminali di distribuzione in ceste o sacchetti di carta idonei al contatto con gli alimenti. Il contenitore deve riportare il nominativo della scuola, il peso contenuto differenziato tra le varie tipologie e il lotto di produzione.
5. Il concessionario deve altresì provvedere al lavaggio e alla distribuzione della frutta, nelle scuole ove ne venga fatta richiesta, entro le ore 10,00. Il lavaggio deve essere effettuato presso il Centro cottura e deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.
6. I pasti per gli utenti con servizio a domicilio devono essere confezionati in contenitori individuali – monoporzione.

Art. 53 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per la conservazione dei pasti durante il trasporto

1. Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, il concessionario deve integrare e/o fornire idonei contenitori e bacinelle gastronorm, contenitori individuali per le diete speciali in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato.
2. Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. È escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.
3. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero o nelle funzionalità, il concessionario è obbligato a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.
4. Per effettuare il servizio sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

Art. 54 – Automezzi per il trasporto

1. Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. È tassativamente vietata qualsiasi promiscuità con altri prodotti. Ogni automezzo deve trasportare unicamente i pasti relativi alla stessa fascia d'orario di consumazione del pasto. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari 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.
2. 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.55 - Modalità di ritiro, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i luoghi di consumo

1. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 60 minuti.
2. Il concessionario deve effettuare la consegna dei pasti, franchi di ogni spesa, presso i luoghi di consumo entro un tempo massimo di 30 minuti dall'inizio del trasporto fino alla consegna all'ultimo luogo di consumo.
3. Il concessionario deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di automezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

4. In caso di errore nella consegna dei pasti il concessionario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre la mezz'ora dal momento della segnalazione e informarne la Stazione appaltante.

Art.56 - Tempistica per la consegna presso i luoghi di consumo dei pasti

1. Gli orari di consegna presso i luoghi di consumo dei pasti sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle scuole:

Scuole dell'Infanzia	Dalle ore 11:00 e le ore 11:30
Scuole primarie	1° turno ore 12,30
	2° turno ore 13,30
Scuole secondarie di 1° grado	ore 13,40
Centro Diurni "Corte Crivelli",	Ore 12,00
Anziani con servizio a domicilio	Tra le ore 11,00 e le ore 12,30
Dipendenti	Dalle ore 12,00 alle ore 14,30

2. Gli orari suddetti dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.
3. La Stazione appaltante si riserva di chiedere al concessionario la variazione dell'orario di consegna, in caso di particolari esigenze legate all'attività didattica della scuola.
4. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio il concessionario deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

TITOLO IX

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art.57 - Norme e modalità per la somministrazione dei pasti

1. Il concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e assicurare la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione appaltante.

In tali casi è a carico del concessionario la comunicazione tempestiva ai plessi interessati e l'adeguamento delle diete speciali.

3. La somministrazione dei pasti sarà effettuata in modalità self-service assistito o con servizio al tavolo, secondo le modalità vigenti presso ciascun plesso scolastico. Si precisa che, nel caso di servizio al tavolo, la somministrazione deve avvenire consegnando il piatto al tavolo dell'alunno.
4. 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 la Stazione appaltante si riserva di derogare a tale regola.
5. Il concessionario al termine del servizio deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.
6. Si precisa che nel caso in cui non fosse possibile, per causa guasti o altre eventualità, utilizzare la lavastoviglie presente nel singolo locale di consumo, il concessionario deve concordare con la Stazione appaltante le modalità provvisorie di somministrazione i cui oneri restano totalmente a carico del concessionario.
7. Per i dipendenti della Stazione appaltante il servizio viene effettuato mediante self-service assistito.

Art. 58 – Stoviglie, tovagliato e materiale monouso

A) Servizi di refezione scolastica

1. Per il consumo del pasto ad ogni utente delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado, nonché al personale adulto avente diritto dovrà essere fornito quanto di seguito descritto.
- **Scuola dell'infanzia:** n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano, n.1 bicchiere, n.1 cucchiaino in caso di minestre in brodo, n. 1 cucchiaino, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox. (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni è a discrezione degli insegnanti)
- **Scuola primaria, scuola secondaria di primo grado, e adulti aventi diritto:** n.1 tovaglietta e n.1 tovagliolo monouso, n.1 piatto fondo e n.1 piatto piano, n.1 bicchiere, n.1 cucchiaino in caso di minestre in brodo, n.1 forchetta e n.1 coltello in acciaio inox, 1 cucchiaino in acciaio inox quando viene servito lo yogurt o il dessert

B) Altre tipologie di utenti

- Per tutti gli utenti saranno utilizzati piatti piani e fondi in ceramica/melamina, ciotole per minestre in brodo e bicchieri in vetro/melamina (a seconda delle indicazioni che fornirà la Stazione Appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest'ultima), posate in acciaio inox, tovaglietta monouso e tovagliolo di carta doppio velo.

2. Il tovagliato e il reintegro delle stoviglie sono a cura e spese del concessionario, il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità.
3. Nel caso in cui, per motivi imprevedibili, si rendesse necessario utilizzare materiali e stoviglie monouso, previa autorizzazione della Stazione appaltante, le stesse dovranno essere in materiale biodegradabile/compostabile o plastico riciclabile.

Art.59 - Quantità in volumi e in numero

1. Il personale del concessionario preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare apposite tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.

Art.60 - Orari di somministrazione dei pasti agli utenti della refezione scolastica

La somministrazione dei pasti per le diverse utenze deve essere effettuata nei seguenti intervalli orari:

- | | | |
|--|----------|---|
| - Scuole dell'Infanzia | | ore 11.45 ed entro e non oltre le ore 12.30 |
| - Scuole Primarie | 1° turno | dalle ore 12.30 ed entro e non oltre le ore 13.20 |
| - Scuole Primarie | 2° turno | dalle ore 13.30 ed entro e non oltre le ore 14.20 |
| - Scuole secondarie di 1° grado | | dalle ore 13,45 ed entro e non oltre le ore 14,15 |
| - Distribuzione della frutta o dessert | | tra le ore 10 e le ore 11 |

Tali orari devono essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordati con la Stazione appaltante.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art.62- Regolamenti

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di autocontrollo predisposto dal concessionario.
2. Il concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato i locali.
3. È tassativamente vietato procedere allo sparecchiamento dei tavoli quando gli utenti sono presenti in mensa, in situazioni particolari (doppi turni o situazioni anomale) su richiesta in forma scritta del concessionario la Stazione Appaltante si riserva di derogare tale regola.

4. In caso di lavori di manutenzione impiantistica o strutturale presso i terminali di distribuzione, la cui esecuzione verrà tempestivamente comunicata, il personale del concessionario deve provvedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a mantenere il livello di pulizia adeguato nei locali di competenza per permettere il corretto svolgimento del servizio di refezione.

In particolare, il concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone liquido e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

5. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
6. Ove presenti, le cappe di aspirazione devono essere funzionanti al momento del lavaggio con lavastoviglie.

Art. 63 - Modalità di rigoverno e pulizia dei locali di consumo dei pasti e locali annessi

1. Le operazioni di rigoverno e pulizia da eseguire presso i locali di consumo dei pasti, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, sono a carico del concessionario.
2. Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:
- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
 - pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
 - pulizia degli arredi;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi;
 - spazzatura e detersione dei pavimenti;
 - pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici;
 - pulitura, almeno mensile, dei vetri interni e esterni dei refettori e di tutti i locali di pertinenza del servizio.
3. Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.
4. Laddove il servizio si svolge in più turni, tra l'uno e l'altro, il concessionario dovrà provvedere a:
- sparecchiare i tavoli;
 - effettuare la spazzatura ad umido dei pavimenti;
 - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. 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.
2. Il Concessionario, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.
3. Il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione Appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
4. Durante l'utilizzo i prodotti devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e, per ragioni di sicurezza, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art.64 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

1. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori elettrici delle macchine devono essere in posizione OFF.
2. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
3. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.
4. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 65 - Pulizie esterne al Centro cottura e alla cucina dell'Unità Sociale Integrata San Gerolamo

1. Il concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza delle cucine, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta e/o di imballaggi, con asportazione di qualsiasi materiale e, nei periodi autunnali, del fogliame e nel periodo invernale la neve.

Art. 66 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. Il servizio consiste nell'esecuzione di tutte le attività di ispezione, controllo e monitoraggio e interventi di bonifica necessari a controllare e ridurre la presenza di ratti e insetti, che possano pregiudicare

l'agibilità e il decoro dei luoghi di lavoro, dei locali tecnici, delle attrezzature impiantistiche (canali, tubazioni, ecc.) e delle aree esterne.

2. In particolare, il concessionario deve effettuare presso le cucine, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con le modalità e la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.
3. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, abilitate alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.
4. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, il concessionario deve provvedere **entro un giorno** alla bonifica dei locali. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, il concessionario deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)
5. Il concessionario è tenuto anche ad effettuare, su richiesta della Stazione Appaltante, interventi di disinfestazione delle aree esterne alle cucine.

Art. 67 - Raccolta rifiuti e materiali di risulta

1. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali adibiti a refettori, devono essere raccolti, a cura e spese del concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. 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.
2. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal concessionario e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
3. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
4. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento rifiuti sono a totale carico del concessionario. Pertanto, la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.
5. È tassativamente vietato utilizzare carrelli portavivande per effettuare il trasporto dei rifiuti presso i cassonetti di raccolta. I rifiuti devono essere trasportati presso i cassonetti di raccolta in momenti diversi dall'uscita degli utenti da scuola o dalla presenza dei genitori fuori dai cancelli delle scuole.

TITOLO XI
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.68 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. Il concessionario entro trenta giorni dall'inizio delle attività 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.
2. Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
3. Il concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative 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.69 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. Il concessionario, sin dall'inizio del servizio, 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 Standard"* (Allegato n. 6 al Disciplinare di gara).
2. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione appaltante provvederà ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art.70 - Impiego di energia

1. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del concessionario deve essere assicurata 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.71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. Il concessionario presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione 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. 72 - Norme di sicurezza per la consegna dei contenitori dei pasti presso i refettori

1. I contenitori dei pasti e degli alimenti devono, di norma, essere consegnati direttamente presso le cucine e/o presso i locali ove viene effettuato lo smistamento dei pasti e/o il porzionamento.

2. Le consegne dovranno avvenire prestando attenzione ad una corretta collocazione delle portate contenute nelle vaschette e/o delle derrate alimentari rispetto all'ordine di utilizzo e rispetto ai pesi coinvolti. Indicativamente gli operatori del concessionario dovranno depositare sui carrelli porta pesi i contenitori che, se accatastati, devono essere appoggiati in ordine inverso alla distribuzione interna dei pasti, in modo tale da non costringere gli operatori interni a movimentare pesi eccedenti i limiti di peso validi per il personale femminile (15 Kg).

TITOLO XII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art.73 – Capitolato Speciale d'Appalto e Specifiche Tecniche

1. Il concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato Tecnico e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso le cucine; tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricati che ne facciano richiesta.

Art.74 – Manuale della Qualità

1. Il concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità redatto secondo la norma ISO 9001:2015 presso le cucine, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.75 – Manuale di Autocontrollo

1. Il concessionario dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Manuale di Autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche allegate al presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art.76 – Documento di valutazione dei rischi

1. Il concessionario dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.lgs. 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art.77 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

1. Il concessionario in accordo con la Stazione appaltante dovrà mantenere sempre aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati della Stazione appaltante che ne facciano richiesta.

Art. 78 – Rispetto delle norme di certificazione

1. Il concessionario è tenuto ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione per i sistemi di gestione previsti dai requisiti di partecipazione alla gara per tutta la durata della concessione.
2. Qualora il concessionario dovesse disattendere tale previsione, la Stazione appaltante può fissare un adeguato termine entro il quale il concessionario dovrà conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, la Stazione appaltante procederà all'applicazione delle penali previste dal presente capitolato e all'eventuale risoluzione del contratto.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO

Art.79 - Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione appaltante e il concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito presso le cucine e presso i refettori o presso laboratori o aziende che producono per conto del concessionario, accompagnati, su richiesta, da personale del concessionario.
2. Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Art.80 - Controlli da parte della Stazione appaltante

1. Alla Stazione appaltante, mediante il Direttore dell'Esecuzione, spettano le funzioni di vigilanza e controllo sull'andamento dei servizi di ristorazione.
2. Al fine di garantire un adeguato controllo la Stazione appaltante potrà effettuare audit eseguibili in qualsiasi momento nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio.

3. Resta inteso che i rapporti diretti con il concessionario e con i suoi dipendenti potranno essere tenuti solamente dalla Stazione appaltante.

Art.81 - Organismi preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

1. La Stazione appaltante per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.
2. Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.
3. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso le cucine e presso i locali di consumo, apposito camice e copricapo.
4. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze del concessionario, escluso il Direttore del Servizio. Il personale del concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Art.82 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

1. La Stazione appaltante, anche mediante soggetti esterni specializzati, potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.
2. Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
3. 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 alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.
4. 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.83 - Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al **"blocco di derrate"**. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e ad apporre un cartellino con la scritta **"in attesa di accertamento"**.

2. La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al concessionario verranno addebitate le spese per le analisi.

Art.84 - Contestazioni al concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione appaltante

1. La Stazione appaltante, 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 dal ricevimento della comunicazione, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
2. Il concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.
3. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il concessionario non avrà esibito alcuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art.85 - Diritto di controllo da parte della Commissione Mensa scolastica

1. La Stazione appaltante al fine di rendere il servizio di ristorazione scolastica sempre più rispondente alle esigenze della comunità, istituisce un organismo denominato Commissione Mensa con i seguenti compiti:
 - a) monitoraggio e controllo della qualità del servizio soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, anche mediante la compilazione di opportune schede di valutazione;
 - b) vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati in riferimento al presente capitolato, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore;
 - c) consultivo in merito alle variazioni del menù scolastico;
 - d) pulizia degli ambienti.
2. La Stazione appaltante provvederà a comunicare al concessionario i nominativi dei componenti dell'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e a trasmettere copia del regolamento comunale relativo alla Commissione Mensa.
3. I componenti della Commissione Mensa dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice e copricapo monouso fornito dal concessionario.
4. È fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del concessionario.

5. Non è consentito ai componenti della Commissione mensa, qualsiasi contatto diretto o indiretto con alimenti cotti pronti per il consumo o alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione.
6. I componenti della Commissione mensa potranno procedere all'assaggio della pietanza. Il personale del concessionario provvederà a mettere a disposizione quanto necessario.
7. I membri della commissione riferiranno unicamente all'ufficio preposto della Stazione appaltante, che prenderà i provvedimenti che riterrà opportuni.

Art.86 - Customer Satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal concessionario in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti nei confronti dei servizi prestati ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.
2. Per in servizio di refezione scolastica tale modulo deve essere compilato due volte per anno scolastico da un responsabile individuato dal concessionario, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio. Per gli altri servizi il sondaggio dovrà essere eseguito 2 volte all'anno.
3. Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.
4. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, 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.
5. Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio 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. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.
6. E' espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

Art. 87 - Partecipazione del Concessionario alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante

1. Su richiesta della Stazione Appaltante, il concessionario, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio o suo incaricato, deve partecipare alle riunioni convocate dalla Stazione appaltante, dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

TITOLO XIV
PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art.88 – Penali

1. Ove si verificano inadempienze del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela della salute degli utenti e 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. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
2. 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.
3. Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare, presso ogni singola struttura di produzione o di somministrazione dei pasti sono le seguenti:

1° livello	Euro 250,00
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 e per ogni giorno 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 agli indumenti di lavoro; la penale viene applicata per ogni addetto la cui divisa di lavoro non sia conforme;
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
7	Per ogni pasto in meno (comprese le diete sanitarie e le diete etico-religiose), 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 giorno di ritardo di mancata manutenzione ordinaria alle attrezzature e ai locali
10	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste oltre il termine definito.

2° livello	Euro 500,00
11	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti
12	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
13	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante
14	Per ogni derrata non conforme alle <i>“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> rinvenuta nel magazzino
15	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i>
16	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle <i>Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature</i> per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
17	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
18	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
22	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione appaltante
3° livello	Euro 750,00
23	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
24	Per ogni caso di mancato rispetto delle <i>“Buone Norme di Produzione”</i> (GMP)
25	Per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente alla messa in atto del sistema HACCP.

26	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti”</i> , nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
27	Ogniquale volta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
28	Mancata fornitura di prodotti prescrittivi. Sarà applicata la penale prevista dall’art. 25 comma 5 del presente capitolato.
29	Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara come soluzioni migliorative alle derrate alimentari. Saranno applicate le penali previste all’art. 25 del presente capitolato
30	Per ogni violazione al divieto di riciclo
31	Per ogni caso di non conformità di tipo igienico presso le strutture in uso al concessionario e gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di sanificazione;
32	Per utilizzo non corretto delle attrezzature in dotazione ai plessi scolastici dati in uso al concessionario
4° livello	Euro 1.500,00
33	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle <i>Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici degli alimenti e degli ambienti</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
34	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata o non somministrata al corretto destinatario
35	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
36	Ogniquale volta, a seguito di controlli effettuati presso la Cucina Comunale, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
37	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria” (allegato n.1.6)</i> ;
38	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.

4. Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.
5. . Qualora sia accertata una violazione del presente capitolato non espressamente prevista dalla tabella penali si applicherà, a seconda della gravità, una penale da 50,00 sino a 2.000,00 euro, tenuto conto:

- del danno, o pericolo di danno, anche solo di immagine, causato alla Stazione Appaltante;
 - del disservizio o disservizi eventualmente causati all'utenza;
 - dei comportamenti posti in essere dal Concessionario per mitigare i suddetti danni o disservizi;
 - dell'andamento del servizio complessivamente inteso sino al momento della violazione.
6. Ai sensi dell'articolo 113-bis del Codice dei contratti pubblici le penali non potranno superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.
7. Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di 10 infrazioni del IV° livello nel corso dello stesso anno scolastico, la Stazione appaltante si riserva di rescindere il contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. 89 - Applicazione delle penali

1. La conformità della resa dei servizi da parte del concessionario, rispetto alle previsioni del capitolato è verificata a cura ed onere della Stazione appaltante o da soggetti da questa incaricati.
2. Qualora venissero riscontrate non conformità:
 - a) Il personale della Stazione appaltante preposto alle attività di verifica e controllo provvederà a comunicare al concessionario la non conformità riscontrata;
 - b) La Stazione appaltante provvederà altresì a comunicare al concessionario eventuali Azioni Preventive necessarie per evitare potenziali non conformità, nonché i tempi per la loro messa in opera.

Tale comunicazione potrà essere puntuale (per ogni singola non conformità) ovvero cumulativa (per tutte le non conformità di un certo periodo o di una certa sede) e verrà effettuata con le seguenti modalità:

 - La Stazione appaltante farà pervenire al concessionario, a mezzo PEC le non conformità rilevate dagli organi di controllo della Stazione appaltante e/o dai suoi incaricati e le eventuali azioni correttive e/o preventive;
 - Il concessionario potrà contro dedurre a quanto contestato entro il termine di 8 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della segnalazione a mezzo PEC;
 - se entro la suddetta data il concessionario non provvederà alle suddette controdeduzioni ovvero le controdeduzioni non siano ritenute giustificative dell'accaduto, la Stazione appaltante applicherà le penali previste al precedente articolo dandone comunicazione scritta al concessionario a mezzo PEC.
3. La Stazione appaltante adotterà inoltre gli eventuali provvedimenti sanzionatori sulla base:
 - delle controdeduzioni espresse dal concessionario;
 - della gravità dell'accaduto;
 - del reiterarsi dell'accaduto.

4. Le penalità di cui sopra sono comminate mediante nota di addebito a valere sui pagamenti più immediati.
5. L'applicazione delle penali non esclude qualsiasi altra azione legale che la Stazione appaltante intenda eventualmente intraprendere a propria tutela.
6. Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dal concessionario o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

TITOLO XV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Articolo 90 – Verbale di presa in consegna dei locali e inventario dei beni

1. La Stazione Appaltante previa verifica, in contraddittorio tra le Parti, dell'inventario dei beni presenti presso i locali afferenti al servizio, dà in consegna al concessionario, a titolo oneroso, i locali di produzione e consumo del pasto. L'inventario, da aggiornare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.
2. Le attrezzature e gli arredi presenti presso i refettori sono di proprietà della Stazione appaltante.
3. Al momento della presa in consegna, tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute sino al termine del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
4. Durante il periodo di gestione, il concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, nonché a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.
5. I locali messi a disposizione del Concessionario sono da adibire esclusivamente per lo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato. Sono quindi impediti riunioni, affissioni e distribuzione di qualsiasi tipo di pubblicazione, salvo specifica autorizzazione della Stazione appaltante.

Art. 91 - Oneri e obblighi generali e speciali a carico del Concessionario

1. Saranno a carico del Concessionario oltre a quelli indicati nei precedenti articoli, gli obblighi e gli oneri di cui al presente articolo e agli articoli seguenti. In particolare:
 - eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali è demandato per legge il controllo sulla rispondenza di strutture e impianti alle normative vigenti;

- il rilascio della dichiarazione di conformità degli impianti, così come prescritto dal DM n. 37 del 22 gennaio 2008 art. 7 ed s.m.i.;

Art. 92 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. Le strutture affidate dalla Stazione appaltante al Concessionario devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.
2. Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Concedente, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con il Concedente.
3. È vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso del Concedente.
4. All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il Concessionario non potrà per alcun motivo utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario;
5. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice civile e il Concedente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 93 - Inventari di riconsegna

1. 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.
2. 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.

3. 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).
4. Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

Art.94 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie

1. 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'utenzieria, presenti al momento della consegna, presso i locali affidati al Concessionario.
2. Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dalla Specifica Tecnica n. 1.6 *"Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie presso il Centro Cottura, presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo e presso i Terminali di consumo dei pasti"* allegata al presente capitolato (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative-igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).
3. Per l'intera durata della garanzia, il concessionario s'impegna ad effettuare tutti gli interventi di assistenza tecnica, manutenzione e riparazione, nonché le sostituzioni di parti logore o difettose che si rendano necessarie per assicurare il perfetto funzionamento dei macchinari installati.
4. Gli interventi effettuati in forza della garanzia non potranno dare luogo ad alcun addebito, nemmeno per oneri indiretti o riflessi o per diritti di chiamata, a carico della Stazione appaltante salvo il caso in cui il malfunzionamento sia imputabile a colpa della Stazione appaltante. Ricade comunque sul concessionario l'onere di denunciare per iscritto tale ultima circostanza, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta d'intervento.
5. Il Concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se gli interventi effettuati sono riportati sul registro di manutenzione.
6. Il Concessionario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo dell'impresa responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Concedente prima che inizi il servizio.
7. Qualora il Concessionario nel corso di esecuzione del contratto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione al Concedente, il quale si riserva di eseguire in proprio gli interventi o richiederne l'esecuzione al Concessionario, il quale ha l'obbligo di assoggettarvisi. Le spese relative sono a carico del Concedente.

8. Gli interventi di manutenzione straordinaria comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale di interventi volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza dei locali e degli impianti.

TITOLO XVI

CARATTERISTICHE DEL SISTEMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 95 – Indicazioni generali

1. Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di prepagato mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di cui il comune di Vimercate è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.
2. Detto sistema è utilizzato anche per altri servizi a domanda individuale offerti all'Ente dall'utenza.
3. Il Concessionario dovrà utilizzare il sistema School E-SuiteTM, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione Appaltante, facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica il cui onere complessivo annuale di € 10.590,00 + IVA (con revisione annuale secondo indice ISTAT).

Art. 96 – Descrizione dell'attuale sistema informatizzato

1. Il sistema attualmente in vigore permette le seguenti attività:
 - ☐ La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
 - ☐ la gestione delle iscrizioni al servizio e dell'aggiornamento anagrafica tramite il modulo informatizzato "Iscrizioni On Line" integrato al software;
 - ☐ La prenotazione e l'addebito dei pasti attraverso sistema "Meal Up" con l'utilizzo di Tablet Android e messa a disposizione dei dati entro le 9,30
 - ☐ La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
 - ☐ L'accesso, per i genitori, ad una pagina personale (Modulo Web Genitori) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l'effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l'attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali;

- 2 Il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica e ai pasti forniti ai dipendenti mediante ricariche effettuabili online (tramite carta di credito on line e bonifico My Bank) e tramite App.
- 2 l'utilizzo della APP "Spazio Scuola" per i genitori, che consente di effettuare via "mobile" le stesse operazioni descritte nel portale Web.

Art. 97 – Prenotazione pasti e raccolta presenze

1. In ciascuna scuola ogni mattina gli insegnanti titolari della classe rilevano, con l'ausilio di apposite griglie, le presenze/assenze degli alunni.
2. Onere del personale del concessionario di occuparsi di inserire tali dati a sistema, avvalendosi dell'utilizzo di un'apposita APP caricata su Tablet con sistema operativo Android.
3. Tale sistema rende disponibili in tempo reale i dati per il cento cottura, per il genitore e per il Comune interessato a monitorare le prenotazioni.
4. Il concessionario dovrà farsi carico dell'hardware necessario (Tablet e Sim necessaria alla navigazione ove non prevista Wi-fi), occupandosi della manutenzione degli stessi e sostituzione in caso di guasti.

Art. 98 – Pagamento dei pasti

1. Il pagamento dei pasti degli **utenti della ristorazione scolastica e dei pasti a domicilio** avviene attraverso ricariche a importo libero mediante almeno cinque punti di ricarica dislocati sul territorio, Atm, online mediante carta di credito e My Bank fatte salve le migliori offerte in sede gara. La modalità del pagamento dei pasti degli **anziani di Corte Crivelli e dei dipendenti comunali sono da concordare con la Stazione appaltante.**
2. Le modalità di pagamento offerte dalla società appaltante dovranno essere conformi alle disposizioni richieste nella legge di stabilità in merito alla questione relativa le detrazioni fiscali.

Art. 99 – Gestione comunicazione con gli utenti relativa ai pagamenti

1. La comunicazione con le famiglie avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito della Stazione appaltante e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante l'accesso tramite Spid.
2. La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva

Art. 100 – Competenze della Stazione Appaltante

1. Del sistema sopradescritto restano a carico della Stazione appaltante le seguenti Fasi gestionali:

- ☐ la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- ☐ l'indicazione (numerica o nominativa) all'aggiudicatario degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- ☐ la gestione delle iscrizioni al servizio, e l'effettuazione delle "promozioni" (aggiornamento della classe) ogni inizio anno scolastico;
- ☐ La possibilità di effettuare delle verifiche e controlli del corretto funzionamento dell'intero sistema.

Art. 101 – Competenze del concessionario

1. Restano di esclusiva competenza del concessionario i seguenti adempimenti:

- a) la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- b) il mantenimento per tutta la durata dell'appalto 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) l'acquisto, la distribuzione presso le scuole e la rilevazione tramite Tablet delle presenze;
- e) la prenotazione giornaliera dei pasti all'interno delle scuole tramite inserimento a sistema dei dati provenienti da queste ultime;
- f) la stampa da Sistema informatizzato dei fogli di presenza necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- g) 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;
- h) 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;
- i) 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;
- j) la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno n. 2 giornate per anno d'appalto ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- k) la messa a disposizione di n. 1 giornata per ogni anno d'appalto 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);

- l) fornitura degli SMS sufficienti per la copertura della durata dell'appalto 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 dell'appalto;
- m) l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura relativa alla "spesa sociale" (costo pasto – tariffa applicata al consumatore) sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato. Eventuali "morosità" restano in carico al Concessionario.

1. Si precisa inoltre:

- n) 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.
- o) Nessun alunno potrà essere automaticamente privato del pasto, anche in casi di insolvenza da parte della famiglia.
- p) Al termine dell'appalto 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. 102 – Caratteristiche del sistema operativo, sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

- 1. 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.
- 2. 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;

102.1 - 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.

102.2 - Normativa sulla protezione dei dati personali e obblighi di riservatezza.

3. 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 Verona. 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.).
4. 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 d'appalto 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, in particolare dagli articoli 28 e 32.
5. 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.
6. Il concessionario è vincolato alla riservatezza per tutto ciò di cui venga a conoscenza nell'esecuzione dell'appalto e pertanto garantisce, con piena assunzione di responsabilità, che tutte le persone coinvolte nell'esecuzione dell'appalto (propri dipendenti, consulenti e ausiliari; dipendenti, consulenti e ausiliari dei subappaltatori o sub-responsabili del trattamento) si attengano ai medesimi obblighi di riservatezza.
 7. 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.

102.3 - 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:

d) l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell'appalto 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;

e) 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;

f) eventuali giornate dedicate all'inserimento dati/assistenza con personale incaricato dall'azienda informatica, in particolari periodi, a richiesta dell'Ente;

g) 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;

- h) **la fornitura di un tablet** presso ciascuna cucina, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- i) **connessione ADSL intestata al concessionario;**
- j) **la risoluzione di ogni eventuale problematica** connessa alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di **procedure alternative di emergenza**

TITOLO XVII

PREZZO DEL PASTO, MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Art.103 - Prezzo del pasto

1. 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.
2. Il prezzo dei cestini per gite o altri eventi è del 50% in meno rispetto al prezzo del pasto per gli utenti della scuola d'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado.
3. Trattandosi di contratto a misura, saranno pagati i pasti, le merende e i cestini effettivamente erogati.
4. 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.
5. 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 104 - Adeguamento del prezzo pasto per le utenze dovuta all' emergenza Covid-19

Qualora nel corso del contratto dovesse ripresentarsi l'emergenza Covid-19 e il servizio di ristorazione scolastica dovesse essere erogato con le modalità specificate e descritte nella *"Specifica tecnica relativa alle modalità di erogazione del pasto nel caso di eventuale prosieguo dello stato di emergenza Covid-19"* (Allegato n.1.7) fatte salve le eventuali modifiche che la Stazione appaltante si riserva di apportare. L'eventuale riduzione del numero dei pasti mensili, come previsti dal capitolato, fosse uguale o inferiore al

20 %, la Stazione appaltante corrisponderà al Concessionario un importo pari a euro 0,36 per pasto erogato, a compensazione di tutti i maggiori costi sostenuti dal concessionario a causa delle modificate modalità organizzative del servizio.

Art 105 - Riparametrazione del prezzo nel caso di diminuzione dei pasti superiore al 20 %.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, a causa del persistere dell'emergenza Covid-19, il numero medio di pasti mensili dovesse diminuire di una percentuale superiore al 20 %, si potrà procedere ad una riparametrazione del prezzo, su richiesta motivata e documentata del concessionario, solamente per il numero dei pasti eccedenti il 20 % della media giornaliera. La riparametrazione sarà effettuata solo per le singole voci di costo fisse, con conguaglio annuale.

Art. 106 – Riscossione dei corrispettivi

1. Il Concessionario riscuote i corrispettivi per i pasti erogati in parte direttamente dai soggetti beneficiari del servizio mediante l'utilizzo del sistema informatico in essere ed in parte dal Concedente per quanto di sua spettanza.
2. I pagamenti delle somme di competenza della Stazione appaltante relative agli alunni con Tariffe Agevolate saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore del concessionario a mezzo bonifico bancario.
3. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dal concessionario per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti alle scuole e agli utenti destinatari del servizio, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Le fatture dovranno essere complete delle note riportanti i dati dei pasti giornalmente somministrati a ciascuna categoria di utenti.
4. Il concessionario emetterà fattura elettronica nel formato XLM stabilito dall'Agenzia delle Entrate inserendo all'interno il codice univoco: **UFR69F**.
1. Le fatture devono essere intestate e inviate al Comune di Vimercate – Ufficio educazione e formazione all'indirizzo PEC vimercate@pec.comune.vimercate.mb.it.
2. 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 penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.
3. Le fatture debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 60 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

4. La Stazione appaltante non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Art.107 – Tracciabilità finanziaria

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e s.m.i., il concessionario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto della Stazione appaltante, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.
2. Il concessionario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato in sede di gara.
3. Il concessionario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; il concessionario si impegna ad esibire, a semplice richiesta della Stazione appaltante, la documentazione comprovante il rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente.
4. Il concessionario si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente la Stazione appaltante e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art.108 – Adeguamenti dei prezzi

1. 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.
2. A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e

impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese di sottoscrizione del contratto.

3. La revisione dei prezzi potrà essere effettuata a partire dal secondo anno contrattuale e non potrà essere, per nessun motivo, retroattiva.
4. L'istanza di adeguamento prezzo dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta.

TITOLO XVIII

PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art.109 - Disposizioni generali relative al personale

1. Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante.
2. 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.
3. Si precisa che a conclusione del contratto, nel caso in cui il concessionario abbia erogato il servizio anche per utenti convenzionati diversi da quelle previste dal presente capitolato, il personale che passerà alle dipendenze della gestione entrante, sarà solamente quello dedicato al servizio di cui trattasi. A tal fine, ai sensi delle Linee guida n. 13 emanate da ANAC recanti "La disciplina delle clausole sociali" il concessionario deve comunicare alla Stazione appaltante l'elenco del personale indicando per ciascun addetto il livello di inquadramento, il monte ore settimanale, il contratto applicato, qualifica, livelli retributivi, scatti di anzianità, sede di lavoro nonché eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente.
4. 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.
5. **clausola sociale** - Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il

concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

6. Si stabilisce infine che alla scadenza del contratto il Concessionario, su richiesta della Stazione appaltante, deve fornire con la massima celerità l'elenco del personale dipendente (con esclusione del personale assunto negli ultimi tre mesi di durata contrattuale) effettivamente impiegato nei servizi di cui trattasi, completo delle informazioni di cui al comma 3.

Art.110 – Organico e reintegro personale mancante

1. L'organico impiegato per l'espletamento di tutti 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, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti e/o di utenti. Tali variazioni, qualora richieste, devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.
2. Nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente per un corretto espletamento delle attività, il Concessionario, su richiesta del Concedente, è obbligato ad integrare il proprio personale.
3. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).
4. Per quanto attiene al reintegro del personale il Concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale entro il tempo massimo di 4 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art.111 – Direttore Tecnico del Servizio

1. Il Concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività.
2. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.
3. Il nominativo del Direttore Tecnico dovrà essere comunicato dal Concessionario al Concedente nel Verbale di inizio attività in conformità al nominativo e al curriculum presentato in sede di offerta.
4. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.

5. Il Direttore Tecnico del Servizio ha l'obbligo di presenza presso il Centro cottura per almeno due ore al giorno e garantire la reperibilità telefonica senza soluzione di continuità per il resto della giornata lavorativa (fino alle ore 17). Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione appaltante.
6. Il Direttore Tecnico può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.
7. Su richiesta del Concedente il Direttore Tecnico è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione mensa.
8. 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 immediatamente al Concedente il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Art. 112 – Dietiste o dietologi per supervisione del servizio di ristorazione e delle diete speciali

1. La preparazione delle diete speciali, su prescrizione medica, deve avvenire con la supervisione di un dietologo o di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti e con esperienza professionale almeno triennale in servizi analoghi.
2. La dietista e/o il dietologo è responsabile di tutte le attività collegate alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali ed in particolare modo:
 - somministrazione delle diete speciali;
 - messa in atto delle procedure previste dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - compilazione, tenuta ed archiviazione della modulistica prevista dal Manuale di Autocontrollo relativamente alla gestione delle diete speciali;
 - Interloquire, se richiesto, con gli incaricati degli interventi di controllo di conformità, verifiche ispettive e di controllo relativamente alla gestione delle diete speciali e con le famiglie degli utenti fruitori di diete speciali;
 - addestrare il personale dedicato alla preparazione e distribuzione delle diete speciali.
3. La dietista e/o il dietologo oltre che per la supervisione delle diete speciali, deve essere adibita anche alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche.

Art. 113 – Capo Cuoco

1. Il concessionario, presso il Centro cottura, per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche deve impiegare un capo cuoco provvisto di idoneo titolo di studio (diploma alberghiero o equivalente) ed in possesso di esperienza professionale almeno quinquennale nell'ambito della ristorazione scolastica.
2. Al fine di rispondere al meglio alle particolari caratteristiche degli utenti, detto personale deve essere periodicamente istruito mediante appositi corsi di aggiornamento.

Art. 114 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

1. Il concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare i tempi di esecuzione previsti dal presente capitolato e adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

Art. 115 - Personale addetto al ritiro, trasporto e consegna dei pasti

1. Il concessionario per l'effettuazione del servizio di ritiro, trasporto e consegna dei pasti presso i locali di consumo 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. 116 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

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

Art. 117 - Informazione ai dipendenti del concessionario

1. Il concessionario, entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività, è tenuto ad organizzare un incontro con i propri addetti finalizzato alla presentazione del servizio di ristorazione, nel corso del quale deve illustrare le prescrizioni che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

A tali incontri potranno partecipare di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

Art. 118 - Norme comportamentali comuni del personale

1. 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, emanate dalla Stazione Appaltante;
 - non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
 - mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
 - consegnare immediatamente al direttore del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.
2. La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.
3. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere al concessionario lo spostamento del personale presso altra cucina/refettorio nei casi di problemi relazionali evidenziati nella struttura assegnata dal Concessionario e la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.
4. Il concessionario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale impiegato nel servizio e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della Stazione appaltante e gli addetti dei soggetti incaricati del servizio di controllo di conformità.

TITOLO XIX

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 119 - Oneri e obblighi del Concessionario

1. Il Concessionario deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio ad esso affidato e deve pertanto farsi carico dell'efficienza del servizio medesimo.
2. Il Concessionario, dall'inizio delle attività, dovrà farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione come richiesto dal presente capitolato.

Art. 120- Spese per la gestione del contratto

1. A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico del Concessionario e quindi s'intendono comprese nell'Offerta presentata, le spese relative:

- a) alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- b) alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- c) alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico del Concedente. a tale proposito si precisa che le spese annue per la TARI indicativamente sono le seguenti:
 - Centro Cottura Unificato €. 5.368,56
 - Unità Integrata San Gerolamo €. 3.271,78
- d) al rimborso alla stazione appaltante delle spese di pubblicazione del bando di gara ai sensi dell'art. 216 co.11 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.; dette spese sono stimate in circa 3.000,00 euro;
- e) all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- f) alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- g) al pagamento, da parte del pubblico, in contanti, attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, tramite POS e altri sistemi similari;
- h) Tutte le spese necessarie per la realizzazione del servizio nei termini previsti dal presente capitolato;
- i) al furto o al danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature di proprietà del Concessionario;
- j) alla perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
- k) al rispetto della normativa in vigore disciplinante le attività inerenti al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- l) alla presentazione agli uffici competenti per territorio dei titoli abilitativi per la conduzione dell'attività richiesti dalla normativa vigente;

Il Concessionario è tenuto a:

- m) provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento;

- n) essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;
- o) provvedere a proprie cure e spese a quanto altro ritenuto necessario e indispensabile per l'erogazione dei servizi ad esso affidati;
- p) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi e renderli noti al Concedente qualora richiesti ai fini dell'indizione della successiva gara o per altri validi motivi;
- q) manlevare e tenere indenne la Stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- r) le spese per il reintegro delle stoviglie, della posateria e di quanto altro necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- s) le spese per il reintegro dei contenitori per confezionamento e trasporto dei pasti;
- t) le spese per le manutenzioni ordinarie come previste nella Specifica Tecnica n.1.6 *"Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria presso il Centro Cottura Unificato, presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo e presso i Terminali di consumo dei pasti"*;
- u) Le spese riferite ai canoni annuali di manutenzione ed hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica come prescritto dal presente capitolato;
- v) Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto.

Art. 121 - Altri oneri a carico del Concessionario

1. Sono a carico del Concessionario le spese relative:
 - Le spese e gli oneri per gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuare presso ciascuna struttura ad esso affidata;
 - alla fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, vassoi etc.;
 - all'acquisto o il noleggio delle attrezzature che il concessionario ritenga necessarie per la realizzazione dei menu e per lo svolgimento dell'attività che non siano comprese tra quelle messe a disposizione dalla Stazione appaltante.

Art. 122 - Canone concessorio

1. Per la Concessione in uso dei locali, il Concessionario è tenuto a corrispondere al Concedente un canone concessorio annuo fisso pari ad euro 80.000,00 IVA esclusa, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT e l'eventuale aumento offerto dal concessionario in sede di gara.
2. Il canone concessorio deve essere corrisposto in rate semestrali anticipate da corrispondere entro il giorno 10 del mese di competenza. Il primo semestre decorre dalla data di consegna dei locali.

Art. 123 – Stampa dello strumento di informazione agli utenti

1. Il concessionario prima dell'inizio del servizio di ristorazione deve far stampare a proprie cure e spese l'opuscolo informativo, in conformità al progetto grafico presentato in sede di gara.
2. Le copie da produrre annualmente devono essere pari al numero di alunni iscritti al servizio.
3. L'opuscolo informativo, in conformità a quanto previsto dai CAM per la ristorazione collettiva, deve trattare almeno i seguenti temi:
 - Alimentazione, salute e ambiente;
 - Menu in vigore;
 - Prodotti certificati impiegati per la produzione dei pasti (materie prime biologiche, IGP, filiera corta, ecc.);
 - Provenienza territoriale degli alimenti;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
 - Altro (eventuale).

Art. 124 - 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 appalto 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. 125 – Polizze Assicurative

1. Il Concessionario al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune di Vimercate debba essere considerato "terzo" 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.
2. 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.
3. La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
 - € 1.600.000,00 (unmilione e seicentomila/00) per danni a cose o animali.
4. La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:
 - € 2.600.000,00 (duemilione e seicentomila/00) per sinistro
 - € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona
5. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.
6. Copia delle polizze di competenza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante prima della stipula del contratto; 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. 126– Oneri a carico del Concedente

1. Il Concedente si farà carico delle spese relative alle manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e dei macchinari presenti nelle strutture affidate al Concessionario.

2. Sono poste a carico del concedente le spese per utenze energetiche (acqua, gas, elettricità ecc.) sia presso il Centro Cottura Unificato sia presso l'Unità Sociale Integrata San Gerolamo.
3. Il Concedente si impegna a comunicare al Concessionario con congruo anticipo, tutte le informazioni sulle variazioni dell'orario ordinario come stabiliti dal presente capitolato e tutte le attività straordinarie dello stesso che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario.

TITOLO XX

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 127 - Durata del contratto

1. La Concessione avrà la durata di 2 anni consecutivi a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio di ristorazione ovvero dal 01-07-2023/30-06-2025.
2. La Stazione appaltante, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali e degli spazi.
3. Il concessionario è tenuto a continuare l'esecuzione di tutti i servizi di cui al presente capitolato anche dopo la scadenza del contratto secondo le medesime modalità e tempistiche di cui al presente capitolato e progetto tecnico presentato per l'organizzazione ed esecuzione del servizio, per un periodo non superiore a sei mesi, necessario alla Stazione appaltante per procedere al nuovo affidamento del servizio. Per quanto concerne le condizioni economiche della prosecuzione del servizio, esse resteranno invariate.
4. Qualora il Concessionario, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.
5. La Stazione appaltante addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiori spese derivanti dall'assegnazione a terzi dei servizi oggetto di concessione a titolo di risarcimento danni.
6. I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno il Concessionario contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 128 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

1. Qualora il Concessionario non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria versata.

2. La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la garanzia provvisoria e si riserva di richiedere all'aggiudicatario il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 129 - Stipula del contratto

1. Il Concessionario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese che verranno richieste dalla Stazione appaltante;
2. La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti;
3. Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate;
4. Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa e in modalità elettronica presso la sede comunale di Vimercate.

Art. 130 - Diffida a 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. 131 - Ipotesi di risoluzione del contratto

2. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- b) messa in liquidazione del Concessionario;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatta eccezione per il personale interinale;
- e) inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- i) interruzione unilaterale non motivata del servizio o parte di esso;
- j) subappalto del servizio tranne che per i servizi secondari indicati nell'offerta;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n° 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- n) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- o) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- p) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
- s) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16ter del D.lgs. n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento del Comune di Vimercate;
- t) mancato possesso o perdita dei requisiti generali richiesti per l'esecuzione del presente affidamento;
- u) qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;
- v) mancata reintegrazione della cauzione definitiva nei termini indicati dal Committente;
- w) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- x) in tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata.

- b) In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 132 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art.105 del Dlgs n.50/2016 e s.m.i.
2. Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente), l'affidamento in subappalto è consentito nei limiti di legge.
3. Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori fatto salvo quanto previsto dal comma 13 dell'art.105 del Dlgs n.50/2016.
4. Il concessionario è obbligato a trasmettere alla Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.
5. Per quanto riguarda i sub-contratti che non costituiscono subappalto (servizi di manutenzione, servizi di derattizzazione e deblattizzazione ecc.) il concessionario deve comunicare alla Stazione Appaltante l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.
6. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 133 - Domicilio e recapito del Concessionario

1. Il Concessionario elegge domicilio nel luogo ove ha la sua sede legale. Tutte le comunicazioni nei confronti del Concessionario saranno effettuate presso tale domicilio. Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione della sede legale dovrà essere comunicata per iscritto alla Stazione appaltante, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che il Concessionario possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale. In via ordinaria tutte le comunicazioni al Concessionario saranno effettuate tramite e-mail o PEC e saranno ritenute valide a tutti gli effetti di legge, fatte salve eventuali disposizioni specifiche e non derogabili di legge.

Art.134 - Controversie

1. Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sono di competenza del Foro di Monza.

2. Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

Art.135 - Disposizioni finali

1. 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.